



SAALEMÜHLE + DRESDENER MÜHLE

Kontrollierte Qualität.

ÄHREN
WORT



Erntebericht 2026

Information der Anwendungstechnik

Ein Unternehmen der

Bindewald Gutting
MÜHLENGRUPPE

BAVARIA MÜHLE
DORNER AKTENMÜHLE

BINDEWALD
MÜHLE

CERES

CORNEXO

PLANGE

RETTEMEIER
MÜHLE

RHEINTAL MÜHLEN

biomill
by Voggenreuther

Die Ernte und Erntebedingungen 2026

In den Einzugsgebieten unserer beiden Mühlen konnten die Ährenwort-Landwirte die diesjährige Getreideernte trotz wechselhafter Erntebedingungen, bei teilweise ausgeprägter Hitze frühzeitig einfahren. Nach Auswertung der ersten Erhebungen zeigen sich durchschnittliche bis unterdurchschnittliche Ernteerträge mit guten Qualitäten. Die Hektolitergewichte sind niedrig (geringere Mehlausbeute) und liegen deutlich unter dem langjährigen Mittel.

In bewährter Zusammenarbeit mit dem Landesamt für Umwelt, Landwirtschaft und Geologie können wir den Wetterverlauf wie folgt charakterisieren:

Nach einem heißen und trockenen August 2025 änderte sich die Wetterlage ab September. Reichliche Niederschlagsmengen und kühle Temperaturen verzögerten die Aussaat. Diese konnte teilweise verspätet und nicht immer bei optimalen Bodenbedingungen bis Ende Oktober abgeschlossen werden.

Das kühle Herbstwetter mit frühen, vereinzelt Schneefällen ließ die verbreitet recht späte Saat verhalten, dafür aber gleichmäßig aufgehen. Bis zur Vegetationsruhe entwickelten sich ausreichend bestockte, jedoch nicht überwachsene Bestände.

Der Winter 2025/26 war von November bis Ende Januar geprägt von niedrigen Temperaturen, oft im Bereich von -9 °C bis -13 °C. Frostschäden traten nicht auf, meist waren die Bestände durch eine Schneedecke von 10 cm bis 20 cm geschützt. Die Niederschlagsdefizite sind von ausgeprägten 30 – 35 % auf über 50 % angestiegen.

Auch das anschließende Frühjahr zeigte sich weiter deutlich zu trocken. Verbreitet überdurchschnittlich warmes Wetter von 10 °C bis 20 °C und teilweise leichte Nachtfröste ließen erste Anzeichen für Trockenstress und einen beginnenden Krankheitsdruck erkennen.

Daran konnte auch der wechselhafte Monatsbeginn des Junis mit eher kühlen Temperaturen und vereinzelt Starkniederschlägen nichts ändern. Vielmehr beschleunigte die extreme Hitze bis 40 °C und die häufig hohen Nachttemperaturen von deutlich über 20 °C die Reife des Getreides. Immer häufiger wurden auch auf vermeintlich guten Standorten notreife Bestände registriert. Mit dem vermeintlichen Erntebeginn um den 10. Juli wurde das Wetter zunehmend wechselhaft. Regelmäßige Niederschläge führten zu Unterbrechungen und verlangsamten die Ernte deutlich.

Bis Mitte August konnte die Ernte auch in den Höhenlagen des Erzgebirges abgeschlossen werden.

Zusammenfassend können wir auch in diesem Jahr berichten, dass über alle von uns zu vermahlenden Fruchtarten hinweg eine gute Bandbreite von Qualitäten geerntet wurde und somit vergleichbar zum Vorjahr gut backfähige Mischungen möglich sind.

Die leicht angestiegenen Protein- und Feuchtkleberwerte der aktuellen Ernte können weitgehend mit dem beschriebenen Wetterverlauf und der verhaltenen Erntemenge begründet werden.

Außerdem zeigen sich auch in diesem Jahr die Vorteile unserer Sortenempfehlung. Diese ist konsequent auf N-effiziente Sorten ausgerichtet, die nun zusätzlich ihren Beitrag zu hohen Backqualitäten leisten.

Die Fallzahlen zeigen sich etwas höher im Bezug zur letztjährigen Ernte 25. Die Teige sind auch weiterhin reaktionsfreudig und begünstigen aromatische Backwaren mit einem guten Ofennachtrieb.

Durch gezielte Rohstoffauswahl, die selektive Einlagerung und optimierte Getreiderezepturen, kombiniert mit unseren intensiven Backversuchen werden wir die Weizen-, Roggen- und Dinkelmehle auf ein gleichmäßig, sehr gut backfähiges Optimum einstellen – ÄHRENWORT.

Getreidemarkt- und Preisentwicklung

Die aktuelle Stimmungslage am Getreidemarkt ist geprägt von spürbarer Anspannung, Nervosität und ausgeprägten wirtschaftlichen Risiken. Die Gründe dafür sind vielschichtig. In West- und Südeuropa, aber auch in Deutschland sind Hitze- und Dürreschäden zu verzeichnen. Die geopolitischen Entwicklungen, gerade in der Schwarzmeerregion sind weiterhin schwierig und beeinflussen den Welthandel stark.

Die bisher geernteten Getreidemengen treffen auf einen schwach versorgten Markt und die Logistiklage ist innerhalb Europas, aber auch weltweit aus verschiedenen Gründen angespannt.

Aktuell ist kein Stimmungswechsel in Sicht.

Das von uns vermahlene Getreide begleiten wir von der Aussaat bis zur fertigen Backware. Es stammt aus regionalem Anbau in Mitteldeutschland. Somit kennt das Ährenwort-Getreide keine langen Transportwege. Darüber hinaus engagieren wir uns zur Erreichung der Klimaziele in verschiedenen Projekten, einem eigenen Programm zur CO₂-Fußabdruck-Berechnung und regenerativen Praktiken mit den Landwirten.

Sie als Kunde profitieren von unseren Getreidemahlprodukten, die auf Grundlage festgelegter Qualitätsparameter hergestellt und regelmäßig kontrolliert werden.

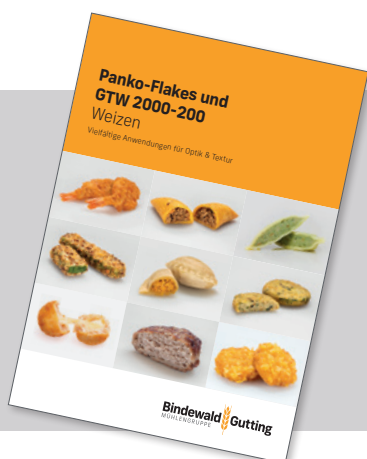
In gewohnter Weise steht Ihnen unser Fachberater mit Rat und Tat zur Seite und wird zeitnah das persönliche Gespräch mit Ihnen suchen.

Verarbeitungshinweise zu unseren Mehlen



Weizenmehle

Vergleich der Kennzahlen
bei Weizenmehl



Kennzahlen	Ernte 2025	Ernte 2026
Fallzahl in Sek.	260–330	280–350
Protein in %	11,0–12,4	12,0–13,4
Feuchtkleber in %	26,0–29,5	27,0–30,5
Klebereigenschaft	elastisch – gut dehnbar	elastisch – gut dehnbar

Schema der Herstellungstechnologie

Ernte 2026

Knetung

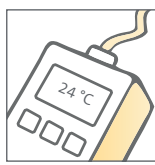


60 %
langsam

40 %
schnell

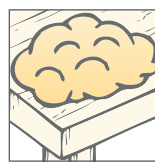
Gesamtknetzeit beibehalten

Teigtemperatur



23–25 °C

Teigruhe



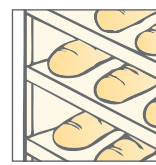
beibehalten

Gare



beibehalten

Backen



beibehalten

Teigausbeuten beibehalten

Unsere Weizenmehle zeigen vergleichbare Wasseraufnahmen, gute und trockene Teigeigenschaften.

Knetintensität beibehalten

Die bisher eingestellte optimale Gesamtknetzeit kann beibehalten werden. Unsere Backversuche bestätigen auch in diesem Jahr folgende Knetzeitverteilung für optimale Teigeigenschaften: 60 % Mischphase und 40 % Knetphase.

Bei der Einstellung der optimalen Knetzeiten an Ihrem Knetter ist Ihnen unser Fachberater gern behilflich.

Teigtemperaturen beibehalten

Die optimalen Teigtemperaturen sollten auch weiterhin auf 23–25 °C für die direkte Führung und auf 22–24 °C für die Gärzeitsteuerung eingestellt werden. Die kontrolliert eingestellte Teigtemperatur hat einen entscheidenden Einfluss auf die Teigentwicklung und ist damit ein entscheidender Faktor für die Gebäckqualität.

Teigruhezeiten beibehalten

Die Ruhezeiten der Teige sollten beibehalten werden. Bei direkt hergestellten Brötchen haben sich Teigruhen von 15–20 Min. bewährt. Bei allen Arten der Langzeitführung sollte der Brötchen-teig eine Entspannungsphase von ca. 5–8 Min. erhalten.

Fett- und Vorteigzugabe

Fett- und Vorteigzugaben können ohne Bedenken Verwendung finden. Wir empfehlen die Zugabe von 0,5–1,0 % Fett (z.B. Öl), da es die Plastizität der Teige fördert.

Die Vorteigmehlmenge kann bis zu 25 % betragen. Angesäuerte Aromavorstufen eignen sich ganz besonders, um hoch aromatische Weizengebäcke mit verbesserter Krumenstruktur herzustellen.

Backmitteleinsatz

Bitte prüfen Sie für Ihren Betrieb den Einsatz des richtigen Backmittels. Wir empfehlen bei direkten Führungen den Einsatz malzlastiger CL Backmittel und/oder Malzextrakten. Die Verwendung von Backmalzen (mit anteilig aktivem Malz) sollte auch bei direkt geführten Teigen auf ca. 1% beschränkt bleiben. Diese limitierte Zugabe verhindert einen zu starken Abbau verschiedener Teiginhaltstoffe und unterstützt damit eine länger anhaltende Rösche.

Bei Langzeitführungen sind spezielle, dafür ausgelegte Backmittel einzusetzen. Bitte prüfen Sie aber auch an dieser Stelle die geeignete Zusammensetzung und Zugabemenge.

Gärverzögerung / Kälteführung

Die verschiedenen Technologien der Gärverzögerung – Langzeitführung ermöglichen es, aromatische und qualitativ hochwertige Weizengebäcke herzustellen. Nutzen auch Sie diese Technologien, um Ihren Kunden unvergleichbare Backwaren anzubieten.

Sprechen Sie mit unserem Fachberater - er hält auch ein angepasstes Mehl für den Einsatz der Gärverzögerung bereit.

Unsere diesjährigen Weizenmehle sind gekennzeichnet durch:

- vergleichbare Wasseraufnahmen im Bezug zum Vorjahr
- stabile Teigeigenschaften
- ansprechende Gebäckvolumen
- sehr gutes Ausbundverhalten



Roggenmehle

Vergleich der Kennzahlen
bei Roggenmehl

Kennzahlen	Ernte 2025	Ernte 2026
Fallzahl in Sek.	170–230	190–250
Amylogrammeinheiten in AE	600–850	600–850
Verkleisterungstemperatur in °C	68,5–71	68,5–71

Sauerteigherstellung

Sauerteigausbeuten und Temperaturen

Wer im letzten Jahr seine Sauerteige nach unseren Empfehlungen geführt hat, der kann die Starttemperatur und die Anstellgutmenge beibehalten. Dies garantiert die optimale Säuerung zum festgelegten Verarbeitungszeitpunkt. Wir empfehlen die Verwendung von Roggenmehlen der Type 1150 oder dunkler zur Sauerteigherstellung.

Regelmäßige pH-Wert- und Säuregradkontrollen sollten durchgeführt werden! Ihr Fachberater ist Ihnen gern behilflich.

Bei Schrotsauerteigen empfehlen wir, die bisher eingesetzten Granulationen zu verwenden.

Teigherstellung

Einsatz der Mehltypen 1150 ist zu empfehlen

Auch in diesem Jahr können dunklere Roggenmehltypen, wie z.B. 1150, bedenkenlos verarbeitet werden. Hellere Roggenmehle, z.B. T997 erreichen höhere Teigstabilitäten und Backvolumen – jedoch ist das Aromaprofil schwächer ausgeprägt und die Frischhaltung etwas geringer als beim T1150.

Teigausbeuten prüfen

Die Ausbeuten der überwiegend aus Roggenmehl hergestellten Teige können im Vergleich zum Vorjahr leicht erhöht werden. Die analysierten Wasseraufnahmen bewegen sich auf einem hohen Niveau, tendenziell etwas über dem Vorjahr.

Knetintensität beibehalten

Die im letzten Jahr eingestellten Knetzeiten sollten in diesem Jahr beibehalten werden. Das ausreichende Auskneten der Roggenteige im langsamen Gang bewirkt eine maximale Volumenausbildung.

Teigtemperaturen und Ruhezeiten beibehalten

Die optimale Teigtemperatur von Roggenmischbrotteigen liegt bei 25–26 °C. Eine ausreichende aber nicht zu ausgedehnte Teigruhe fördert die Verquellung des Mehles und verhindert feuchte Teigoberflächen.

Normale Versäuerung

Der Anteil der zu versäuernden Mehlmenge ist nicht anzupassen.

Restbroteinsatz

Bitte prüfen Sie den bisher eingesetzten Anteil an Restbrot. Der genau definierte Einsatz von Restbrot trägt zur Geschmacksabrundung bei, beeinflusst aber die Gärstabilität und Volumenausbeute.

Backtemperaturen

Die Backtemperaturen sind beizubehalten.

Backmitteleinsatz

Wir empfehlen auch weiterhin den Einsatz von stabilisierenden Backmitteln bzw. die Zugabe von Malzextrakten. Auch Quellmehle zur Optimierung der Frischhaltung können bedenkenlos eingesetzt werden. Die eingesetzten Mengen sollten aber genau geprüft werden.

Für gute Vollkornbrotqualität empfehlen wir:

- Teige weich halten
- Hohe Anteile von Vorstufen (Quell- oder Brühstücke) verwenden
- Backtemperatur überprüfen
- Schrote mit geeigneter Granulation verwenden

Unsere diesjährigen Roggenmehle sind gekennzeichnet durch:

- vergleichbar gute Säuerung der Sauerteige
- gute Krustenbildung und Bräunung
- ausgeprägtes Gebäckvolumen
- gute Frischhaltung
- aromatische Backwaren



Dinkelmehle

Vergleich der Kennzahlen
bei Dinkelmehl

Kennzahlen	Ernte 2025	Ernte 2026
Fallzahl in Sek.	250–340	270–360
Protein in %	14,0–17,0	14,0–17,0
Feuchtkleber in %	33,0–37,0	34,5–38,0
Klebereigenschaft	elastisch – sehr gut dehnbar	elastisch – sehr gut dehnbar

Unser Dinkel stammt aus kontrolliertem Ährenwort – Getreideanbau in Mitteldeutschland. Die gezielte Sortenauswahl in Verbindung mit unserer präzisen Prozesssteuerung sichert eine gleichbleibende Produktqualität.

Benötigen Sie Unterstützung bei der Rezepturerstellung oder wollen bestehende Produkte optimieren – zögern Sie nicht unsere Fachberater zu kontaktieren.

Teigausbeuten beibehalten

Unsere Dinkelmehle zeigen vergleichbare Wasseraufnahmen. Im Sinne der Gebäckqualität sollten die Wasser-Zugabemengen beibehalten, jedoch auch ausgeschöpft werden.

Knetintensität

Dinkelteige sollten möglichst länger und weniger intensiv als klassische Weizenteige geknetet werden. Bitte achten Sie darauf, die Knetzeitverteilung auf ca. 80 / 20 einzustellen. Das lange und weniger intensive Kneten bewirkt eine gute Klebervernetzung, ohne diesen zu stark zu beanspruchen und das Schüttwasser optimal zu binden.

Bei der Einstellung der optimalen Knetzeiten an Ihrem Knetter ist Ihnen unser Fachberater gern behilflich.

Teigtemperaturen

Die optimalen Teigtemperaturen sollten auf 24–26 °C für die direkte Führung und auf 23–25 °C für die Gärzeitsteuerung eingestellt werden. Die kontrolliert eingestellte Teigtemperatur hat einen positiven Einfluss auf die Teigentwicklung und ist damit ein entscheidender Faktor für die Gebäckqualität.

Teigruhezeiten

Die Ruhezeiten der Dinkelteige sollten ca. 50 % höher als bei klassischen Weizenteigen eingestellt werden. Diese bewirken eine optimale Teigreifung trotz geringerer Enzymaktivitäten und ein gutes Verquellen der Mehlbestandteile.





Durum/Hartweizen

Vergleich der Kennzahlen

Kennzahlen	Ernte 2025	Ernte 2026
Glasigkeit in %	> 90 %	> 90 %
Gelbwert	21,0	21,0
Protein in %	14,0–17,0	13,5–17,0
Fallzahl in Sek.	260 – 340	350 – 450

Die Qualitätseigenschaften unseres regional in Mitteldeutschland erzeugten Durum-Getreides sind in Ausprägung der Glasigkeits- (>90 %) und Farbwerte sehr gut zu bezeichnen. Auch die niedrige Enzymaktivität ist bei der Herstellung von Frischteigprodukten von

Vorteil. Fusarieninfektionen traten kaum auf, der Nachweis von Vomitoxinen (DON) in vereinzelt Partien lag deutlich unter den gesetzl. Grenzwerten.

Funktionelle Leguminosen-Ingredients

Proteinmehle und Texturate
aus Erbse, Ackerbohne und Soja.
Vom Feld bis zum Regal –
regionale Wertschöpfung mit
industrieller Leistungskraft.



BiGuPro GmbH
Kristal Golan
Donauwörther Straße 29
86551 Aichach
+49 825189330
k.golan@bigupro.de
www.bigupro.de

BIGU  **PRO**