



Erntebericht 2026

Information der Anwendungstechnik

Ein Unternehmen der

Bindewald Gutting
MÜHLENGRUPPE

BAVARIA MÜHLE
DORNER AKTENMÜHLE

BINDEWALD
MÜHLE

 CERES

 CORNEXO

RETTEMEIER
MÜHLE

 RHEINTAL MÜHLEN

SAALEMÜHLE • DRESDENER MÜHLE

biomill
by VogelsBäckerei

Die Ernte und Erntebedingungen 2026



Die Ernte begann in diesem Jahr in unserer Region ungewöhnlich früh. Mit ersten einzelnen Anlieferungen Anfang Juli lag der Start gut zwei Wochen früher als im Vorjahr und war auch schon zum Ende des Monats bereits zum großen Teil eingebracht.

Nach einem milden Winter mit guten Niederschlägen sowie einem sich anschließenden regenreichen Frühjahr standen die Bestände hervorragend im Feld und die Ertragsprognosen waren sehr optimistisch.

Die extrem hohen Temperaturen von teilweise mehr als 40 °C Ende Juni führten jedoch zu einem sehr frühen Abbruch der Kornfüllungsphase, wodurch die Ertragsprognosen deutlich nach unten korrigiert werden mussten. In unserer Region kam es zu unterdurchschnittlichen Ernteerträgen.

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 gut backfähige Mischungen erreicht werden.

Beim Weichweizen sind die Protein- und Feuchtkleberwerte gut und liegen im Durchschnitt leicht über Vorjahresniveau. Die Fallzahlen liegen im Schnitt etwas über den Werten der letzten Ernte. Die Teige sind auch weiterhin reaktionsfreudig und begünstigen aromatische Backwaren mit einem guten Ofennachtrieb.

Die bisherigen Roggenpartien deuten auf eine gute Qualität mit der Tendenz zu einer geringeren Enzymaktivität gegenüber dem Vorjahr hin. Somit zeichnet sich im Durchschnitt ein Trend zu höheren Fallzahlen mit leicht erhöhten Amylogrammwerten ab.

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

Getreidemarkt- und Preisentwicklung

Die aktuelle Stimmungslage am Getreidemarkt ist gezeichnet 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.

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

Bei Fragen zur Verarbeitung oder zu einzelnen Mehlqualitäten wenden Sie sich bitte an unsere Ansprechpartner oder an unsere Anwendungstechnik.

Weizenmehle

Vergleich der Kennzahlen
bei Weizenmehl

Kennzahlen	Ernte 2025	Ernte 2026
Fallzahl in Sek.	250 – 330	270 – 350
Protein in %	11,0 – 12,2	11,3 – 12,5
Feuchtkleber in %	24,5 – 28,0	25,0 – 28,5
Klebereigenschaft	elastisch – gut dehnbar	elastisch – gut dehnbar

Schema der Herstellungstechnologie

Ernte 2026

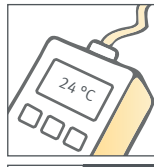
Knetung



60 % langsam 40 % schnell

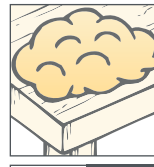
Gesamtknetzeit beibehalten

Teigtemperatur



23 – 25 °C

Teigruhe



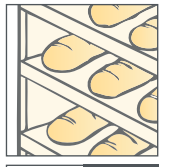
beibehalten

Gare



beibehalten

Backen



beibehalten

Teigausbeuten

Unsere Weizenmehle zeigen vergleichbare Wasseraufnahmen, gute und trockene Teigeigenschaften.

Knetung

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

Bei der Einstellung der optimalen Knetzeiten sind Ihnen unsere Ansprechpartner gerne behilflich.

Teigtemperaturen

Die optimalen Teigtemperaturen sollten 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

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

Fett- und Vorteigzugabe

Fett- und Vorteigzugaben können weiterhin 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.

Gärverzögerung / Kälteführung

Die verschiedenen Technologien der Gärverzögerung – Langzeitführung – ermöglichen es, aromatische und qualitativ hochwertige Weizengebäcke herzustellen. Die Parameter dieser Führungen können in der Regel beibehalten werden. Nutzen auch Sie diese Technologien, um ihren Kunden unvergleichbare Backwaren anbieten zu können.

Sprechen Sie uns an, gerne stehen wir Ihnen mit unserem gesamten Team zur Verfügung.

Unsere diesjährigen Weizenmehle sind gekennzeichnet durch:

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

Roggenmehle

Vergleich der Kennzahlen
bei Roggenmehl

Kennzahlen	Ernte 2025	Ernte 2026
Fallzahl in Sek.	150 – 230	170 – 250
Amylogrammeinheiten in AE	450 – 850	500 – 900
Verkleisterungstemperatur in °C	66 – 70	67 – 71

Sauerteigherstellung

Sauerteigausbeuten und Temperaturen

Bei der Sauerteigherstellung können die Starttemperatur und die Anstellgutmenge beibehalten werden. Die Verwendung von Roggenmehlen der Typen 1150 oder 1370 zur Sauerteigherstellung sind vorteilhaft.

Wir empfehlen regelmäßige pH-Wert - und Säuregradkontrollen durchzuführen.

Bei Schrotsauerteigen empfehlen wir die bisher eingesetzten Granulationen zu verwenden.

Teigherstellung

Teigausbeute

Die Ausbeuten der überwiegend aus Roggenmehl hergestellten Teige können im Vergleich zum Vorjahr leicht erhöht werden.

Knetung

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

Teigtemperaturen und Ruhezeiten

Die optimale Teigtemperatur von Roggenmischbrotteigen liegt bei 25 bis 27°C. Eine ausreichende aber nicht zu ausgedehnte Teigruhe fördert die Verquellung des Mehles und verhindert feuchte Teigoberflächen.

Versäuerung

Der Anteil der zu versäuernden Mehlmenge ist nicht anzupassen.

Frischhaltung

Vorteilhaft kann ein genau definierter Einsatz von Restbrot sein. Dieser trägt zur Geschmacksabrundung und verbesserter Frischhaltung bei, beeinflusst aber bei höheren Dosierungen die Gärstabilität und Volumenausbeute.

Auch Quellmehle zur Optimierung der Frischhaltung können bedenkenlos eingesetzt werden. Die eingesetzten Mengen sollten jedoch genau geprüft werden, um schlecht schneidbare Brotkrumen zu verhindern.

Backen

Die Backtemperaturen sind in der Regel beizubehalten.

Unsere diesjährigen Roggenmehle sind gekennzeichnet durch:

- vergleichbar gute Säuerung der Sauerteige
- gute Krustenbildung und Bräunung
- gutes, ansprechendes 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 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, unser Team zu kontaktieren.

Teigausbeuten beibehalten

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

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 Klebvernetzung ohne diesen zu stark zu beanspruchen und das Schüttwasser optimal zu binden.

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**