innovation & quality

Erntebericht 2025

STAMAG
Wir backen's. Gemeinsam.

Erntebericht 2025

Anbaubedingungen

Ein feuchter Herbst, gefolgt von einem milden Winter, hat im Getreidewirtschaftsjahr 2024/25 für überwiegend gute Anbaubedingungen gesorgt. Ausreichende Niederschläge im Herbst und Frühjahr sind für eine gute Ausbildung der Ähren mit vielen Körnern verantwortlich. In der für den Weizenanbau wichtigen Phase von Mai bis Juni – der sogenannten Kornfüllungsphase – konnten die vielzähligen Körner ausreichend gefüllt werden. Die regelmäßigen, moderaten Niederschläge im Frühjahr gewährleisteten beste Aufwuchsbedingungen. Hitzeperioden im Frühjahr und Frühsommer blieben aus. Ab Juni stoppte die Kornfüllung durch einsetzende Hitze mit moderaten Temperaturen. Extreme Hitzewellen, die in den Vorjahren den Ertrag beeinträchtigt hatten, traten heuer nicht auf.

Erntebedingungen

Die Erntezeit im Sommer wurde durch Niederschläge unterbrochen. Die vor dem Regen eingebrachten Partien konnten die durch die guten Aufwuchsbedingungen bedingte Qualität bis in die Verarbeitung zu Qualitätsmehlen retten. Bei den Partien, die nach der Niederschlagsphase geerntet wurden, sind qualitative Abschläge zu erwarten.

Gute Erträge

Bei Weichweizen sind in Österreich überdurchschnittliche Erträge eingefahren worden. Das Ende der Kornfüllungsphase durch die einsetzende Hitze verhinderte 2025 allerdings eine echte Rekordernte. Gegenüber dem Vorjahr nahm die Anbaufläche bei Weichweizen zwar erneut signifikant zu, liegt jedoch immer noch auf einem vergleichsweise niedrigen Niveau.
Der Roggenertrag liegt 2025 mit rund 123.000 t deutlich unter dem Ertrag der Vorjahre. Für den Inlandsbedarf von rund 90.000 t werden aber auch heuer wieder ausreichende Mengen zur Verfügung stehen. Auch im weltweiten Getreidemarkt sorgen in diesem Jahr gute Brotgetreideerträge für eine ausreichende Deckung im europäischen und internationalen Umfeld.

Sehr gute Backqualität

Premium- und Qualitätsweizen sind 2025 in ausreichender Menge vorhanden. Trotz des knappen Angebots an Mahlweizen bleiben die Eigenschaften der Handelsmehle unproblematisch. Die bisher überprüften Mehlqualitäten erreichen problemlos die Kennzahlen und die Gebäckqualitäten des Vorjahres. Auch beim Roggen ist keine gravierende Änderung des Backverhaltens zu erwarten. Die Maßnahmen des Vorjahres gegen trockenbackende Eigenschaften können sowohl beim Weizen als auch beim Roggen beibehalten werden.

Erste Backversuche

Zum Verständnis des **STAMAG**-Ernteberichts ist die Sichtweise bedeutend. Im Gegensatz zu Statistiken zur Getreideernte aus anderen Quellen (Versuchsanstalt für Getreideverarbeitung, Agrarmarkt Austria, Börse für Landwirtschaftliche Produkte Wien etc.) liegen den hier getätigten Aussagen Muster von Handelsmehlen zugrunde. Der **STAMAG**-Erntebericht berücksichtigt bei diesen Mustern, dass Mühlen einzelne Getreidepartien gezielt verschneiden und Maßnahmen wie die Malzmehlbehandlung einsetzen, um überschießende Fallzahlen zu korrigieren. Dadurch ergibt sich ein durchaus anderes Bild als die statistischen Zahlen der Ernte, da diese einzelne Getreidepartien betrachten. Die wertvollen Informationen der oben genannten Organisationen fließen jedoch in die Betrachtung der Erntesituation mit ein und geben so ein prognostiziertes Gesamtbild der heurigen Ernte.
Erste Backversuche mit Weizenmehlen der neuen Ernte stimmen optimistisch, dass der Ernteübergang unproblematisch ablaufen wird. Die im Backversuch festgestellten Teigeigenschaften sind nahezu identisch mit denen der Ernte 2024. Obwohl etwas geringere Klebermengen festgestellt wurden, weisen annähernd gleiche Proteinmengen immer noch auf eine sehr gute Kleberqualität hin. Das etwas geringere Quellvermögen des Klebers beeinflusst die Wasserbindung nicht gravierend.
Auch bei den untersuchten Roggenmehlmustern setzt sich der Trend zu trockenbackenden Eigenschaften fort. Die Ernte 2025 unterscheidet sich in den Kennzahlen nicht signifikant von der Qualität des Vorjahres. Die wichtigsten Maßnahmen zum Umgang mit den Weizen- und Roggen-Mehlen der neuen Ernte beziehen sich wiederholt auf Frischhaltung, Rösche und geschmackliche Optimierung.

Kennzahlen Weizenmehle 2025

Fallzahl
[s]

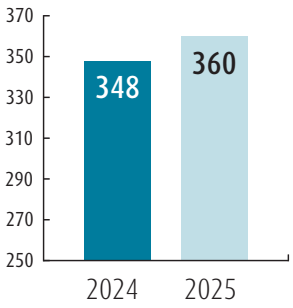

Diagramm 1: Fallzahlen

Feuchtkleber
(ICC 137/1) [%]

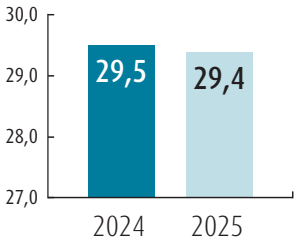

Diagramm 2: Feuchtklebergehalt

Sedimentationswerte
[ml]

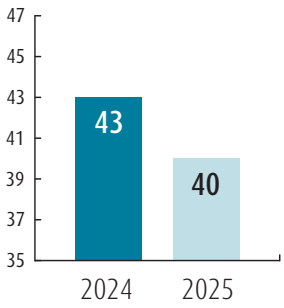

Diagramm 3: Sedimentationswerte

Quelle: Eigene Erhebungen, STAMAG, Wien

Weizenmehlqualität 2025

- hohe Fallzahlen, hohe Amylogrammwerte
- gegenüber 2024 geringfügig niedriger Feuchtkleberanteil
- gute bis sehr gute Kleberqualitäten, Quellfähigkeit etwas geringer als 2024
- normale Teigeigenschaften (im Ernteübergang ggf. etwas nachlassend)
- sehr gute Teigentwicklung und Gärstabilität
- helle Krustenfärbung sowie eine schwach ausgeprägte Rösche
- Brot und Kleingebäck mit geringerem Aroma

Verarbeitungshinweise

- normale Teigausbeute (Vorteigeinsatz für Wasserbindung und Geschmack)
- Knetzeiten beibehalten, Intensiv-Knetung anwenden
- normale Teigtemperaturen anwenden (Semmeln: 24 – 26 °C)
- Teigruhezeiten ausdehnen
- Kälteführungen im Plusbereich (um 5 °C) für mehr Geschmack und Rösche

Weizenernte 2025

Qualitäten der Weizen-Handelsmehle 2025

Auch mit den etwas geringeren Klebermengen lassen sich sehr hochwertige Gebäcke herstellen, wenn die Kleberqualität stimmt. Die Kenntnis der Mehlanalyse ist daher auch 2025 unerlässlich, um „Ausreißer" bei der Mehlqualität zu identifizieren. Mit den Kennzahlen des Extensogramms, dem Sedimentationswert und dem Farinogramm werden Unterschiede in der Verarbeitungsqualität schnell deutlich. Kennzahlen ersetzen aber am Ende nicht den Backversuch.

Klebereigenschaften und Verarbeitung

Trotz der teilweise unter 30 % liegenden Feuchtklebergehalte erzielen die Weizenmehle der Ernte 2025 sehr gute Backergebnisse. Die Teigeigenschaften sind im gut beherrschbaren Bereich. Insbesondere die Teigentwicklung und die Teigstabilität liegen in einem Bereich, die gute Gebäckqualitäten auch bei anspruchsvollen Führungen ermöglichen. Nachlassende Eigenschaften sind eher nicht zu erwarten. Weizenmehle mit einer geringeren Feuchtklebermenge können zwar eine Anpassung der Teigausbeute erfordern, in der Regel lässt sich die Teigausbeute des Vorjahres jedoch beibehalten.

Teigausbeute beibehalten, auch im Ernteübergang

Im durch die Mühlen gesteuerten „schleichenden" Ernte-Übergang kann die Teigausbeute beibehalten werden. Die Daten der Mehlanalyse zeigen an, welche Maßnahmen notwendig sind.
Die Anwendung einer Intensivknetung in Kombination mit einer dem Mehl angepassten Menge eines Vorteigs kann die Ausbildung eines sehr gut gashaltefähigen Klebernetzwerks unterstützen.

Zusatz von Fett/Öl bei Weizenkleingebäck

Der Einsatz von 1 – 2 % Fett/Öl bezogen auf Mehl ist bei allen Führungen vorteilhaft. In der Teigphase sorgen die Fettrohstoffe für einen etwas entspannteren Kleber. Ihre wichtigste Funktion besteht jedoch beim Schutz des Teiglings vor Austrocknung, insbesondere bei Kälteführungen und TK-Lagerung. Die Krustenrösche wird durch den Zusatz von Fett/Öl deutlich zarter.

- **entspanntere Teigeigenschaften**
- **geringere Austrocknung der Teigoberfläche bei Kälteführungen**
- **zarte und langanhaltende Krustenrösche, besonders bei feuchter Witterung**
- **weiche Krume mit kurzem Biss**

STAMAG-Weißbackmittel für Premiumqualität in allen Führungen:

Selbst wenn eine Kälteführung im Plusbereich die meisten Probleme der enzymschwachen Weizen-Mehlqualität beheben kann, lässt sich auch bei Frischwareführungen eine sehr gute Gebäckqualität erzielen. Die Kombination eines Vorteigs mit einer verzögerten Gare im kühleren Bereich ermöglicht in Verbindung mit unserem bewährten Klassiker für Frischwareführungen **MALZPERLE** auch mit den aktuellen Weizenmehlen sehr gute Ergebnisse. Charakteristisch sind eine zarte Rösche sowie ein ausgewogener Geschmack mit malzig-süßlichen Noten, die durch den enthaltenen Weizensauerteig zusätzlich unterstützt werden.

Backmittel			
MALZPERLE	MALZHIT PLUS	FROSTFRISCH PLUS	HABACK-SHOP
2 – 3 %	2 – 3 %	2 – 3 %	2 %

Als sehr leistungsfähige Backmittel bei anspruchsvollen Kälteführungen sind **MALZHIT PLUS** und **FROSTFRISCH PLUS** die Backmittel der Wahl. Bei der klassischen Gärunterbrechung, Langzeit-Führungen im Plusbereich und bei TK-Teiglingen harmonieren diese Produkte besonders gut mit den Mehlen der Ernte 2025 und zeigen Top-Qualität bei Kleingebäcken sowie eine absolute Verarbeitungssicherheit.
Als Premium-Backmittel für Halbgebackene erzielt **HABACK SHOP** auch bei Kälteführungen ohne Halbbackverfahren hervorragende Ergebnisse. Die Zusammensetzung von **HABACK SHOP** fördert die Wasserbindung in Teig und Gebäck und erzielt so eine perfekte Frischhaltung der Gebäcke.

Malzrohstoffe für Geschmack und Rösche

Insbesondere bei enzymschwachen Mehlqualitäten mit schwer angreifbarer Stärke – erkennbar an hohen

Fallzahlen / Amylogrammwerten – empfiehlt sich der kombinierte Einsatz enzymaktiver Malzzutaten und leistungsstarker Backmittel. Vor allem enzymatische Malzprodukte ermöglichen eine gezielte Anpassung an die jeweilige Mehlbeschaffenheit.
Der seit über 120 Jahren bewährte enzymaktive Malzextrakt **DIAMALT** eignet sich hervorragend zur Verbesserung besonders hartbackender Mehle. Mit den malzig aromatischen Noten trägt **DIAMALT** gleichzeitig zur Optimierung des Gebäckaromas sowie zu einer langanhaltenden, intensiven Krustenrösche bei.
Für Langzeitführungen kommen hingegen enzymatisch inaktive Malzextrakte wie **BACKEXTRAKT** zum Einsatz. Sie stellen der Hefe während der gesamten Teigführung kontinuierlich vergärbare Zucker (z. B. Glucose, Maltose, Dextrine) zur Verfügung und fördern so ein stabiles Gärverhalten und ein optimales Volumen der Kleingebäcke. Dabei gilt: Volumen und Rösche sind technologisch eng verknüpft – ohne ausreichendes Volumen keine ausgeprägte Rösche.
Bei Diskussionen über Gebäckqualität erhält der Aspekt Aroma oft nicht genügend Aufmerksamkeit. Trockenbackende Mehle neigen dazu, auch wenig Aroma zu entwickeln. Neben einem Vorteigeinsatz gelten hier geschmacklich wirksame Zutaten auf Malzbasis aber auch die Kombination mit Weizensauerteigen (z.B. **WEIZENSAUER 1884**) als Mittel der Wahl für ein besonderes Geschmackserlebnis.

Malzzutaten			
DIAMALT	BACK-EXTRAKT	AROMA-PASTE	DIAMALZ-MEHL 1884
0,5 – 1 %	1 – 3 %	1 – 2 %	1 – 3 %
Malzzutaten werden zusätzlich zum Weißbackmittel eingesetzt und unterstützen die Teigentwicklung und die Gebäckqualität.			

Ihr **STAMAG**-Außendienstmitarbeiter unterstützt Sie gerne bei der Analyse der Mehlqualität und der richtigen Kombination von Backmittel und Malzzutaten für ihr perfektes Kleingebäck.

Kennzahlen Roggenmehle 2025

Fallzahl
[s]

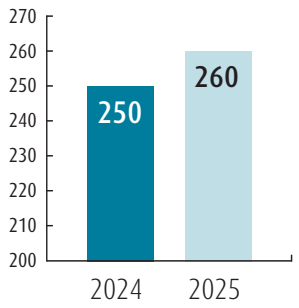

Diagramm 4: Fallzahlen

Amylogrammeinheiten
[AE]

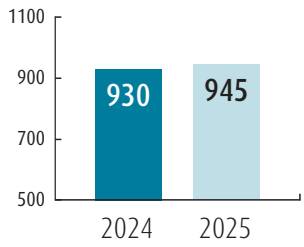

Diagramm 5: Amylogramm-Maxima

Verkleisterungstemperatur
[°C]

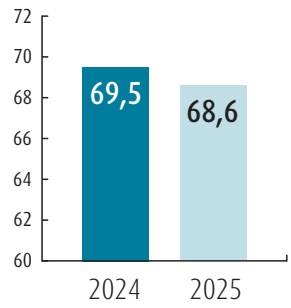

Diagramm 6: Verkleisterungstemperaturen

Quelle: Eigene Erhebungen, STAMAG, Wien

Roggenmehlqualität Ernte 2025

- hohe Fallzahlen, hohe Amylogrammwerte
- nachsteifende Teige
- schwache Teigentwicklung und schleppende Gare
- geringer Ofennachtrieb, wenig aromatische Kruste, schwache Färbung
- geringes Gebäckvolumen, engporige Krume
- Gebäcke mit wenig Aroma
- schlechte Frischhaltung und trockene Krume

Verarbeitungshinweise

- Versäuerung beibehalten und Sauerteige auf geschmacksintensivere Essigsäure abstimmen
- höhere Teigausbeuten beibehalten, Einsatz quellfähiger Zutaten (z.B. **RISOFARIN**, Restbrot, Koch- und Brühstücke)
- Einsatz von Frischhaltern und stabilisierenden Backmitteln (**STABILASE**, **PANITOP-ROGGEN**, **BROTFRISCH**)
- wärmere Teigtemperaturen bevorzugen (ca. 29 °C)
- längere Teigruhezeiten einhalten
- niedrigere Anbacktemperaturen für einen langen Ofentrieb
- Temperatur am Ende der Backzeit erhöhen (Krustenbildung)

Roggenernte 2025

Qualitäten der Roggen-Handelsmehle 2025

Mit den Handelsmehlen der Ernte 2025 lassen sich unter Berücksichtigung der unten aufgeführten Verarbeitungsempfehlungen wiederum hervorragende Gebäckqualitäten erzielen. Die bisher untersuchten Proben lassen kaum einen signifikanten Unterschied zur Vorjahresernte erkennen. Die Maßnahmen gegen die trockenbackenden Eigenschaften der Mehle sind die gleichen wie im Vorjahr. Befürchtungen, dass die unstete Witterung im Verlauf des Getreidewirtschaftsjahres 2024/25 negativen Einfluss auf die Eigenschaften der heurigen Roggenmehle nehmen könnten, haben sich bisher nicht bestätigt. Wie auch in den vergangenen Jahren, war es nicht möglich eine aussagekräftige Anzahl Roggenhandelsmehle zu untersuchen. Hier gilt die Empfehlung die Mehlanalysen im Auge zu behalten, um ggf. enzymstärkere Mehle zu identifizieren und die Maßnahmen darauf abzustimmen.

Perfekte Frischhaltung durch Wasserbindung und Volumen

Maßnahmen zu vermehrter Wasserbindung unter Verwendung vorverkleisterter Stärke (Koch- und Brühstücke, Quellmehle z.B. **RISOFARIN**, Restbroteinsatz) gehen bei erhöhter Anwendung einher mit einer kompakteren, feinporigeren Krume. Um diesen Effekt auszugleichen, empfiehlt sich der kombinierte Einsatz von wasserbindenden und stabilisierenden Maßnahmen durch Backmittel (z. B. **STABILASE**, **PANITOP ROGGEN**). Eine offene Porung mit weicher und saftiger Krume wird von den Konsumentinnen und Konsumenten als Frischhaltung empfunden.

Das Brotaroma

Enzymschwache Mehle entwickeln kaum Brotaroma. Ein großer Teil des Brotaromas entsteht durch die Kruste, die man durch entsprechendes Backen beeinflussen kann. Aber auch die Krume kann zum Brotaroma beitragen, wenn aromatische Zutaten verwendet werden. Wenn sowieso eingeweichtes Restbrot zur besseren Frischhaltung eingesetzt wird, kann durch leichtes Rösten des Restbrotes der Geschmack der Krume positiv beeinflusst werden.
Für Roggen- und Roggenmischbrote haben sich **DAWAMEHL 1884** und **ROGGENKRAFT 1884** seit Jahrzehnten bewährt, um den Gebäcken eine kräftig-röstige bzw. aromatisch-malzige Note sowie eine rustikale Krumenfarbe zu verleihen.
Enzymatische Malzextrakte wie **DIAMALT** sind seit über 120 Jahren nicht nur bei Weißgebäcken, sondern auch bei Roggen- und Roggenmischbroten zur Beeinflussung der Brotqualität im Einsatz – heute wichtiger denn je. Sie unterstützen nicht nur die schwach ausgeprägte Enzymatik der Roggenmehle, sondern zeichnen sich auch durch eine malzig-süßliche Abrundung des Brotaromas aus.
Als dunkler Malzextrakt überzeugt **PANIMALTIN** durch seinen einzigartig mild-röstigen, süßlichen Geschmack sowie durch seine positive Wirkung auf die Krumenoptik. **PANIMALTIN** verleiht nicht nur Broten, sondern auch Kleingebäcken eine charaktervolle, individuelle Note.

Sauerteigführungen beibehalten

Das Säuerungsvermögen der Sauerteige mit den aktuellen Roggenmehlen ist mit dem Verhalten der Sauerteige im Vorjahr vergleichbar. Durch regelmäßige Kontrollen des pH-Wertes und Säuregrades des Sauerteigs lässt sich das Säuerungsvermögen ermitteln. Ist die eingebrachte Säure im Brot zu hoch (z.B. durch enzymstärkere Roggenmehle), kann ggf. die Anstellgutmenge beim Sauerteig etwas reduziert werden.

	Teigausbeute	Stehzeit (h)	ph-Wert	Säuregrad
Grundsauer	160	15 – 18	3,9 – 4,1	16 – 20
Vollsauer	180	3 – 4	4,0 – 4,2	11 – 13

Eine kombinierte Teigführung mit z.B. **TEIGSAUER** oder **STAMAG SAUER HELL** hilft schwankende Sauerteigqualitäten auszugleichen.

Anbacktemperaturen beibehalten

Kühlere Anbacktemperaturen ermöglichen einen ausreichend langen Ofennachtrieb. Dies beeinflusst nicht nur das Gebäckvolumen, sondern auch die Frischhaltung durch förderlichen enzymatischen Abbau während der Anbackphase.
Durch das Anheben der Backtemperatur am Ende der Backzeit, unter Einhaltung der Gesamtbackzeit, wird die Krustenausbildung gefördert. Der Schutz des Brotes vor

Austrocknung, den eine ausgeprägte Kruste bietet, ist nicht zu vernachlässigen.

Fazit

Trotz einer ganz unterschiedlichen Ausgangslage bei der Witterung und in einzelnen Parametern der Mehlqualität gegenüber dem Vorjahr, sind die Handelsmehle der Ernte 2025 mit den gleichen Maßnahmen zu verarbeiten wie im Vorjahr. Nach den bisherigen Erkenntnissen wird der Ernteübergang unproblematisch. Die weiterhin tendenziell trockenbackenden Eigenschaften lassen sich mit den hier aufgeführten, gezielten Maßnahmen bei Roggen- und Weizengebäcken gut beherrschen.
Bei allen Fragen zur Mehlanalyse und der Einstellung der Brot- und Gebäckqualität steht Ihnen Ihr **STAMAG** Außendienstmitarbeiter sehr gerne beratend zur Seite.

STAMAG
Wir backen's. Gemeinsam.
STAMAG Stadlauer Malzfabrik GesmbH | Smolagasse 1 | 1220 Wien | AUSTRIA
Tel.: +43 1 288-08-0 | office@stamag.at | www.stamag.at

STAMAG
IQ ZENTRUM
Fachkompetenz rund um Innovation und Qualität