

ERNTE ²⁰₂₅

BERICHT

Verarbeitungsempfehlungen

WEIZEN DINKEL ROGGEN DURUM



**Roland
Mills United**

ERNTE UND GETREIDEMARKT

2 0
2 5

Die Aussaat im Spätsommer und Herbst 2024 verlief regulär und unter insgesamt günstigen Bedingungen. Die Böden waren nach den Niederschlägen ausreichend mit Feuchtigkeit versorgt, sodass das Auflaufen gleichmäßig und kräftig erfolgte. Im Gegensatz zum Vorjahr waren Staunässe und Befahrbarkeit kein Problem. Die Bestände gingen ohne Beeinträchtigungen in den Winter und kamen gut versorgt wieder heraus. Diese solide Ausgangslage trug die Bestände dann auch durch die Phase bis in den April hinein.

Genau durch diese Versorgungslage konnte das Getreide die ersten prägenden Wetterphasen in dieser Ernte gut verkraften. Denn die ausgeprägte Trockenheit von Mitte April bis in den Mai hinein ließ die Sorge wachsen, dass die Bestände das entscheidende Stadium der Kornfüllung nicht unbeschadet überstehen würden.

Dennoch waren einzelne Standorte deutlich im Nachteil, und vielerorts rechnete man bereits mit massiven Ertragseinbußen. Umso wichtiger waren die Niederschläge Ende Mai und im Juni, die im letzten möglichen Moment einsetzten und die Erträge stabilisierten. Die Pflanzen konnten die zuvor angespannte Wasserversorgung kompensieren und die Kornfüllung noch retten.

Die Ernte begann regional bereits Anfang Juli mit erfreulichen Ergebnissen in Qualität und Quantität. Doch die gute Stimmung wurde durch eine fast zweiwöchige Starkregenphase gedämpft:

- In manchen Regionen stand das Getreide bereits erntereif im Feld und wurde von den anhaltenden Regenfällen beeinträchtigt.
- In anderen Regionen verzögerte sich die Abreife und die Ernte musste warten.

So lässt sich die Ernte 2025 in zwei Abschnitte unterteilen:

- Vor dem Regen geerntete Ware weist gute bis sehr gute Qualitäten auf.
- Nach dem Regen eingebrachte Partien zeigen deutliche Schwankungen, insbesondere bei der Fallzahl.

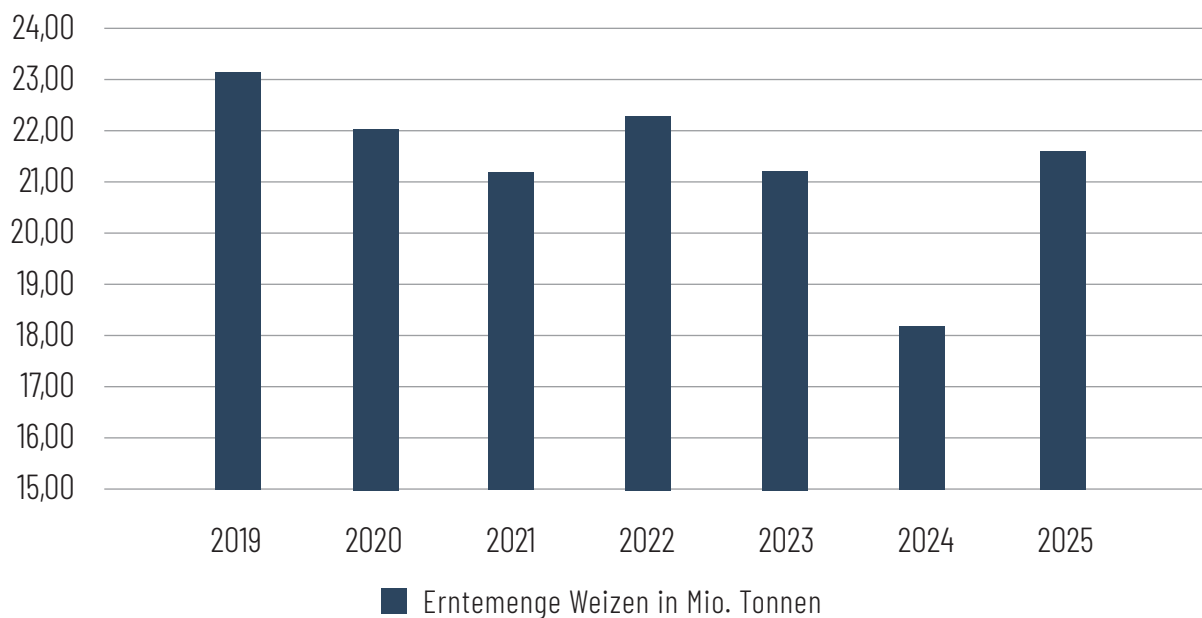
Das Ergebnis ist eine ausgeprägte Regionalisierung der Qualitäten – nicht nur in Deutschland, sondern in ganz Mitteleuropa.

- Osteuropa war in Teilen von denselben Bedingungen betroffen.
- Frühdruschgebiete wie die Slowakei hatten klare Vorteile.
- Frankreich, das aufgrund der Frühjahrstrockenheit mit einer nur durchschnittlichen Ernte gerechnet hatte, kam letztlich mit guten Erträgen davon.
- Im Baltikum und in Skandinavien verzögert sich die Abreife, allerdings wird dort mit stabileren Qualitäten gerechnet.



Erntemengen und Märkte

Die deutsche Weizenernte 2025 erreicht knapp 21,7 Mio. Tonnen und liegt damit unter dem mehrjährigen Mittel. Im Vergleich zum Vorjahr entspricht dies einer Steigerung von rund 10 %. Die entscheidende Frage ist die Qualität – und hier zeigt sich in diesem Jahr eine außergewöhnlich starke Regionalisierung.



Die Bedeutung unserer Erfassungsstandorte gewinnt in diesem Jahr besonders an Gewicht. Gerade bei den Mehlsqualitäten ist die gezielte Identifikation relevanter Partien entscheidend.

Weitere Kulturen im Überblick

Roggen

Der Roggen zeigt sich in diesem Jahr besonders heterogen. Früh gedroschene Partien weisen noch gute Fallzahlen auf. Bei später eingebrachten Chargen öffnet sich die Spannweite massiv: Die Werte reichen von 100 bis 360. Insgesamt ist die Ernte schwächer ausgefallen als im Vorjahr. Dennoch wird es genügend Mahlroggen geben, auch wenn regional mit Problemen durch Mutterkornbefall zu rechnen ist.

Dinkel

Der Dinkel war ähnlich stark von der Regenphase betroffen. Dort, wo vor dem Regen gedroschen werden konnte, sind die Ergebnisse erfreulich: gute Erträge, Fallzahlen zwischen 220 und 350, Proteingehalte über 12 %. Später geerntete Ware hingegen ist in der Backfähigkeit deutlich geschwächt und geht in vielen Fällen direkt in Futter- oder Biogasanlagen. Die Hoffnung liegt darauf, dass durch die züchterische Bearbeitung des Dinkels in Zukunft stabilere Fallzahlen erreicht werden.

Durum

Durum reagiert, in den letzten Wachstumsphasen, besonders empfindlich auf Niederschläge. Schon kurze Feuchtigkeitsschübe beeinträchtigen die Stärkequalität und Schwärzepilze verursachen Verfärbungen. Für eine endgültige Bewertung der deutschen Durumernte liegen noch nicht genügend Informationen vor. Doch es zeichnet sich ab, dass bei spät geernteten Partien massive Qualitätsverluste zu erwarten sind.



Wettbewerb & Geopolitik

Die Preisbildung wird derzeit weniger von Knappheiten bestimmt, sondern von geopolitischen Faktoren und Exportdynamik.

- Europa muss sich preislich mit der Schwarzmeerregion (Balkan, Ukraine, Russland), den USA und Australien messen.
- Handelskonflikte, insbesondere unter Führung der USA, stören die etablierten Warenströme. In vielen Verhandlungen spielt der verpflichtende Kauf von US-Agrarprodukten eine Rolle.
- Die USA fahren voraussichtlich eine Rekordernte ein und werden ihre Produkte verstärkt in Asien vermarkten – zulasten anderer Exporteure.
- Für die EU und Deutschland eröffnen sich Chancen in Nordafrika. Besonders Algerien und Marokko sind potenzielle Absatzmärkte, während Ägypten preislich klar von der Schwarzmeerregion dominiert wird.
- Zum Jahreswechsel setzt die neue australische Ernte die Märkte in Asien und im arabischen Raum unter Druck.

Um international wettbewerbsfähig zu bleiben, müssten die EU-Preise weiter fallen. Doch mit jedem weiteren Rückgang geraten die Landwirte näher an – oder sogar unter – ihre Produktionskosten.

Fazit und Ausblick

Das Erntejahr 2025 steht exemplarisch für die Volatilität der Landwirtschaft:

- Nach einem guten Start und der Sorge um Totalausfälle durch die Frühjahrstrockenheit brachte der Juni- und Juli-Regen Erleichterung – aber auch neue Probleme.
- In der Folge stehen sich sehr gute Frühdruschpartien und deutlich schwankende Spätdruschpartien gegenüber.

Für uns als Mühlen bedeutet das:

- Sorgfältige Rohstoffauswahl ist unerlässlich,
- unsere Erfassungsstandorte spielen eine zentrale Rolle bei der Sicherung von Mehlqualitäten,
- und die internationale Marktdynamik erfordert ein hohes Maß an Flexibilität und Beobachtungsgabe.

Die Lehre aus 2025 lautet: Qualität entsteht immer stärker regional – und die Kunst liegt darin, diese Qualitäten zuverlässig zu identifizieren und gezielt in die Versorgungskette einzubinden.

Weizenmehl

WM 550 Kennzahlen	Ernte 2024	Ernte 2025
Protein in %	10,5 - 12,5	11,0 - 13,0
Feuchtkleber in %	25,0 - 28,0	25,0 - 28,0
Fallzahl in Sek	290 - 420	270 - 400
AE	600 - 1000	500 - 900
Energie	70 - 100	80 - 110

Wasserzugabe:

Aktuell empfehlen wir eine gleichbleibende Wasserzugabe. Für Getreide allgemein ist es typisch, dass die Wasseraufnahme sich nach der ersten Nachreife noch findet. In Abhängigkeit von der weiteren Entwicklung kann sich ein Potenzial für etwas höherer Teigausbeuten ergeben.

Knetung:

Sowohl die Quell-, als auch die Intensiv-Knetung, können betriebsüblich übernommen werden. Tendenziell empfehlen wir die Intensivknetung leicht zu erhöhen. Die regelmäßige Kleberprobe gibt Ihnen dabei schnell eine Orientierung und wird von uns absolut empfohlen. Wir stellen gegenüber den letzten Jahren eine erhöhte Knettoleranz fest, dabei besteht eher die Gefahr der Unterknetung als der Überknetung.

Teigtemperatur:

Die Teigtemperaturen können grundsätzlich beibehalten werden. Je nach Führung sollten die Teige zwischen 22°C und 25°C warm sein.

Teigruhe:

Der Teigruhe kommt eine wichtige Rolle für Verquellung und Frischhaltung zu. Aus der Praxis empfiehlt sich somit eine Teigruhephase zwischen 10 und 25 Minuten einzuplanen.

Gärphase:

Für die Gare und den Backprozess sind für die Ernte 2025 keine Anpassungen vorzunehmen. Wichtig ist nach wie vor, dass die Luftfeuchtigkeit in der Gärphase nicht zu hoch ist.

Roggenmehl

Kennzahlen	Ernte 2024	Ernte 2025
Fallzahl in Sek.	180 - 350	160 - 360
Verkleisterungsmaximum in AE	450 - 900	400 - 900
Verkleisterungstemperatur in °C	65 - 72	64 - 72

Wasserzugabe: Die Teige sollten weiterhin mit optimalem Mehl-Wasser-Verhältnis hergestellt werden. Dies gilt auch für Sauerteige. Ein zu fester Teig hemmt die Entwicklung und Verquellung der Mehlinhaltsstoffe.

Knetung: Die Teige sollten auf alle Fälle schonend geknetet werden, da eine zu intensive Knetung die Teig- und Volumenausbeute negativ beeinflusst.

Sauerteige: Bei gleicher Anstellgutmenge sollten die Sauerteige weich geführt werden, um eine optimale Entwicklung zu gewährleisten.

Teigtemperatur: Roggenteige sollten grundsätzlich warm geführt werden, d.h. ca. 28°C, in Abhängigkeit von Teiggröße, Teigreifezeit und Hefemenge. Dies garantiert eine optimale Teigentwicklung und Verquellung.

Roggen-vollkornschrot: Mit sinkender Enzymaktivität empfehlen wir ein Quellstück dem Brühstück vorzuziehen. Schrotsauerteige sind, für eine optimale Entwicklung, stets weich zu führen.

Empfehlung: Um die Saftigkeit der Krume und die Frischhaltung der Roggenbrote zu verbessern, empfehlen wir den Einsatz von dunklen Roggenmehlen, Kochstücken, Granulaten oder Quellstoffen.

Dinkelmehl

Kennzahlen	Ernte 2024	Ernte 2025
Fallzahl in Sek.	280 - 400	260 - 380
Protein in %	12,5 - 16,5	12,5 - 16,5
Feuchtkleber in %	30 - 38	30 - 40

Wasserzugabe: Die Wassermengen können ähnlich wie beim Weizen beibehalten werden. Durch den Einsatz von Kochstücken, Vorteigen und Dinkelextrudaten können die Wasserbindung erhöht und die Saftigkeit und Frischhaltung verbessert werden.

Knetung: Die Teige sollten weiterhin schonend geknetet werden. Eine regelmäßige Überprüfung der optimalen Knetung (Kleberprobe) sollte auch beim Dinkel unbedingt erfolgen. Eine lange Mischphase (Quellknetung) fördert die Wasserbindung.

Teigtemperatur: Für eine optimale Teigentwicklung empfehlen wir einen Temperaturbereich zwischen 23°C und 25°C, je nach Teiggröße und Verarbeitungszeit.

Gärphase / Prozesssicherheit: Aufgrund der Tatsache, dass sich die Enzymaktivität auf ähnlichem Niveau bewegt wie im Vorjahr, sind größere Anpassungen nicht notwendig.

Empfehlung: Bei Brotteigen empfiehlt es sich, die Teige mehrfach aufzuziehen. Dies fördert die Teigstabilität, ggf. kann die Wassermenge und somit die Frischhaltung erhöht werden. Der Einsatz von Kochstücken sowie eine längere Teigreifezeit begünstigen ebenfalls die Gebäckeeigenschaften.

Durum / Hartweizen

Kennzahlen	Ernte 2024	Ernte 2025
Glasigkeit in %	95	90
Gelbwert	24	24
Protein in %	13,5 - 14,5	13,5 - 14,5
Fallzahl in Sek.	280 - 320	260 - 300

Einschätzung zu Proteinmenge und Qualität:

Alle bisher eingegangenen Anlieferungen sind in ihrem Gesamtprotein auf einem normalen Niveau.

Einschätzung zur Glasigkeit:

Die Glasigkeiten sind grundsätzlich als gut einzustufen. Die im vergangenen Jahr teilweise reduzierten Glasigkeiten sind in dieser Ernte im regionalen Umkreis nicht vorhanden.

Einschätzung zur Enzymatik:

Die neuerntige Enzymatik weist ein normales Qualitätsniveau auf.

Der überwiegende Teil der Anlieferungen weist einen Bereich um >280 Sekunden aus.

Witterungsbedingt kann es Einzelpartien mit leicht erhöhter Enzymatik geben.

Fazit:

Die deutsche Durum-Ernte ist zufriedenstellend. Durch höhere Anbauflächen wird die Erntemenge etwas über dem Vorjahr liegen.

Maßnahmen zur Verbesserung der Gebäckqualität / Verarbeitungsempfehlungen

Auch wenn Brot und Backwaren in den letzten Jahren stark im Markt verloren haben, so ist und bleibt Brot ein Produkt, das bei fast allen Menschen Emotionen auslöst. Die gesamte Wertschöpfungskette, Landwirt - Agrarhandel - Müller - Bäcker, können und sollte Menschen begeistern.

Produktinnovationen und Transparenz im Prozess sind dabei sicherlich eine große Chance, dass diese Entwicklung weiter vorangetrieben wird. Es gibt viele Möglichkeiten, über Teigbereitung, Aufarbeitung oder auch den Kühl- oder Backprozess den Verbrauchern Freude und Genuss zu vermitteln. Unser Roland Mehl bietet dazu beste Voraussetzungen und bildet somit die Basis für hochwertige, saftige und aromatische Backwaren. Gerne geben wir folgend einige Tipps zur Verarbeitung.

Sauerteig:

Grundsätzlich sehen wir in der Anwendung von Sauerteig viel Potenzial bei allen Mehlen. Sowohl beim Roggen und Weizen als auch beim Dinkel erreichen wir durch die natürliche Versäuerung eine große Bandbreite an Einsatzmöglichkeiten. Bei der Herstellung des Sauerteiges empfehlen wir eine gleichbleibende Wasserzugabe. Sauerteigtemperatur, Wasserzugabe und Stehzeit sind entscheidend für die Aktivität und Aromabildung des Sauerteiges.

Wir sehen im Markt deutliche Vorteile und auch Erfolge mit dem Einsatz von mehrstufigen Sauerteigen. Sie fördern nicht nur Saftigkeit und Frischhaltung, sondern bringen auch ein zeitgemäßes Brotaroma. Durch die stärkere Enzymaktivität kommt der Pflege und dem richtigen Einsatz von Sauerteig wieder eine wichtige Bedeutung zu.

Brühstücke:

Werden Schrote in der Rezeptur verwendet, sollten sie mit kochendem Wasser verquollen werden.

Das sorgt für eine feuchtere Krumenbeschaffenheit und somit für eine längere Frischhaltung.

Es ist vorteilhaft, Brühstücke mit einer Teigausbeute von 250 herzustellen. Aufgrund der diesjährigen stärkeren Enzymaktivität, sollten Brühstücke ggf. reduziert oder durch Quellstücke ersetzt werden.

Fermentierter Vorteig:

Durch fermentierten Vorteig, beispielsweise auf Basis unseres 1050 classic, wird einerseits die Wasseraufnahme erhöht, andererseits die Aktivität im Teig gefördert. Mit diesen Maßnahmen erzielen wir nicht nur eine attraktive Krumenstruktur, sondern Frischhaltung und Aroma auch im Krustenbereich. Bei der Herstellung des Vorteiges sollte eine Teigausbeute von 160 bis 170 angestrebt werden, die Hefemenge von 0,1 % bis 1 % ist förderlich bei der Aromabildung. Unter Beachtung einer Teigtemperatur von 25°C sollte der Vorteig zunächst 30 - 60 Minuten reifen und anschließend zum Fermentieren kühl gelagert werden.

Kochstücke:

Der Einsatz eines Kochstücks bietet den Vorteil, die Teigausbeute deutlich zu erhöhen (3-5 Punkte), ohne dass der Teig merklich weicher ist. Gleichzeitig wird die verkleisterte Stärke während des Backprozesses thermisch aufgeschlossen und kann nach dem Backen nicht mehr retrogradieren, was das Altbackenwerden verzögert. Für die Herstellung empfiehlt sich eine Teigausbeute von mindestens 400.

Quellteig:

Durch die neuesten Erfahrungen in Bezug auf Frischhaltung und Aromabildung empfehlen wir den Einsatz eines Quellteiges. Hierbei wird der Weizenanteil mit einer Teigausbeute von 200 für eine Reifezeit von ca. 30 Minuten vorverquollen. Unter Berücksichtigung eines kräftigen Backprozesses werden besondere Krusten- und Krumeneigenschaften gefördert.



Roland
Mills United

Gemeinsam
Zukunft
gestalten



Für eine grüne Zukunft braucht es uns alle

Nachhaltigkeit in der Backbranche entsteht nicht durch eine einzelne Maßnahme, sondern durch das Zusammenspiel vieler Akteure und die Bereitschaft, gemeinsam Neues auszuprobieren.

Der größte Hebel liegt ganz am Anfang der Wertschöpfungskette: Über 80 Prozent der CO₂-Emissionen von Weizenmehl entstehen bereits auf dem Feld. Und weil Mehl der Hauptbestandteil der meisten Backwaren ist, entscheidet sich hier, wie klimafreundlich unser Brot, unsere Brötchen und Kuchen am Ende sind. Wer den ökologischen Fußabdruck spürbar verringern will, muss deshalb beim Rohstoffanbau beginnen und alle Stufen der Kette einbeziehen.

Gemeinsam für eine grüne Landwirtschaft

Bei Roland Mills United sind wir überzeugt: Eine grüne Zukunft gelingt nur, wenn Landwirte, Mühlen, Partner aus der Agrarwirtschaft und Bäckereien ihre Ideen zusammenbringen, gemeinsam ausprobieren und aus den Ergebnissen lernen. Das erfordert Mut, Offenheit und den Willen, Dinge anders zu machen.

Aus diesem Grund haben wir als supportive Stakeholder das Manifest der Sustainable Wheat Initiative Europe (SWIE) unterzeichnet. Diese 2025 von der AIBI gegründete Initiative vereint mehr als 30 Unternehmen und Organisationen – von industriellen Bäckereien über Mühlen bis zu Genossenschaften, Lieferanten und landwirtschaftlichen Betrieben. Das gemeinsame Ziel: den Übergang zu einer kohlenstoffarmen, rege-

nerativen Landwirtschaft zu beschleunigen. Der erste Meilenstein ist klar: Die Emissionen von Weizen und Weizenmehl bis 2030 um 30 Prozent senken.

Der Dünger macht's

Wie wirkungsvoll Zusammenarbeit sein kann, zeigt ein gemeinschaftliches Pilotprojekt aus dem vergangenen Jahr, an dem auch Roland Mills United beteiligt war. Gemeinsam mit Partnern aus Landwirtschaft, Agrarwirtschaft und einer Großbäckerei wurde der Weizenanbau klimafreundlicher gestaltet. Der Schlüssel: der Einsatz von CO₂-reduziertem Dünger, hergestellt aus Biogas und ergänzt durch innovative Inhibitoren. Diese sorgen dafür, dass der Stickstoff im Boden optimal genutzt wird und deutlich weniger klimaschädliche Gase entstehen. Das Ergebnis: durchschnittlich 41 Prozent weniger Emissionen beim Rohstoff im Vergleich zum Einsatz herkömmlicher Düngemittel.

Für uns ist dieses Projekt ein starkes Beispiel dafür, wie Innovation entsteht, wenn alle Beteiligten ihre Stärken einbringen.

Auch in der Mühle selbst gibt es viele Stellschrauben: von zertifiziertem Energiemanagement über ressourcenschonende Prozesse wie Abwärmenutzung, Verpackungsreduktion und Wasseraufbereitung bis hin zur Unterstützung von Biodiversitätsprojekten. Nachhaltigkeit ist für Roland Mills United kein einmaliger Schritt, sondern ein gemeinsamer Weg – vom Feld bis zum Verzehr.



Roland Mills United • Persönlich. Sicher. Flexibel.

www.rolandmillsunited.de

Roland Mills Nord • Bremen | Roland Mills West • Recklinghausen | Roland Mills Ost • Bad Langensalza