

ERNTE 2026

BERICHT

Verarbeitungsempfehlungen

WEIZEN DINKEL ROGGEN DURUM



**Roland
Mills United**

In gemeinsamer Sache

Brot und Backwaren sind in Deutschland nach wie vor ein fester Bestandteil des täglichen Lebens. Gleichzeitig verändert sich das Konsumverhalten: Der Brotverbrauch ist in den vergangenen Jahren leicht rückläufig, während sich die Nachfrage innerhalb des Backwarenmarktes zunehmend auf unterschiedliche Produktgruppen, Convenience/Snack und neue Genussanlässe verteilt. Diese Entwicklung bietet nicht nur Herausforderungen für alle Teile der Wertschöpfungskette, sondern vor allem **Chancen**.

Denn Brot ist weit mehr als ein Grundnahrungsmittel.

Es steht für Genuss, Tradition, Handwerk, Produkt und Lebensqualität und weckt bei nahezu allen Menschen Emotionen. Die gesamte Wertschöpfungskette – vom Landwirt über den Agrarhandel und den Müller bis hin zum Bäcker – kann dazu beitragen, diese emotionale Verbindung weiterhin zu beleben und Menschen wieder stärker für Brot und Backwaren zu begeistern.

Dabei liegt großes Potenzial in **Produktinnovationen, handwerklichem Können und neuen Herstellungsverfahren**. Gezielte Teigführungen, innovative Aufbereitungsverfahren oder moderne Kühl- und Backprozesse können dazu beitragen, Backwaren noch aromatischer, saftiger, frischer und bekömmlicher zu gestalten. Gleichzeitig entstehen neue Möglichkeiten, auf veränderte Verbraucherwünsche und unterschiedliche Genussanlässe einzugehen.

Roland Mehl bietet hierfür eine hervorragende Grundlage.

Es ermöglicht Bäckern, die Qualität und das Potenzial ihrer Backwaren optimal auszuschöpfen und Produkte zu entwickeln, die Verbraucher, durch Geschmack, Frische, Textur und ein überzeugendes Genusserlebnis, begeistern.

Unser Ansatz ist deshalb nicht, auf einen rückläufigen Brotverbrauch mit Sorge zu reagieren, sondern die darin liegenden Möglichkeiten zu nutzen: gemeinsam neue Ideen entwickeln, Produkte weiterdenken und Brot und Backwaren immer wieder zu einem besonderen Genussmoment machen.

Herzlichst Ihre Mehlobschafter

Ernte und Getreidemarkt 2026

Die Aussaat im Spätsommer und Herbst 2025 verlief zügig und unter günstigen Bedingungen. Die Wintergetreidebestände etablierten sich vielerorts gleichmäßig und gingen gut entwickelt in den Winter. Trotz regionaler Frostphasen blieben größere Auswinterungsschäden weitgehend aus. Das Frühjahr 2026 war mild, sonnig und deutlich zu trocken. Zunächst profitierten die Bestände noch von den Bodenwasservorräten und blieben bis in den Juni stabil. Mit fortschreitender Vegetation nahm der Wassermangel jedoch spürbar zu.

Der entscheidende Einschnitt folgte in der zweiten Junihälfte. Eine ausgeprägte Hitzeperiode traf viele Regionen während der Kornfüllung. Hohe Temperaturen und fehlende Niederschläge beschleunigten die Abreife und verkürzten die Störkeeinlagerung. Entscheidend waren Entwicklungsstand und verfügbare Bodenwasservorräte.

Tageshöchsttemperaturen in °C – Vergleich ausgewählter DWD-Messstationen

Messstation /Region	17.6.*	18.6.	19.6.	20.6.	21.6.	22.6.	23.6.	24.6.	25.6.	26.6.	27.6.	28.6.	29.6.*
Bad Kreuznach / Rheinland	31,6	34,9	38,0	37,2	36,7	35,7	35,0	37,3	38,1	40,7	41,0	37,7	29,6
Erfurt-Weimar / Thüringer Becken	24,5	29,9	32,2	31,3	29,5	28,6	29,3	31,5	33,3	34,7	37,9	35,9	26,4
Magdeburg	25,3	30,8	33,5	30,7	29,3	29,1	29,7	32,8	34,1	36,0	40,1	36,7	25,9

* 17.6. und 29.6. sind ausschließlich Vergleichstage. Die vom DWD beschriebene Hitzeperiode umfasst den 18.-28. Juni 2026.

Zusammenfassung der Hitzeperiode 18.-28. Juni 2026

Kennzahl 18.-28.6.	Bad Kreuznach	Erfurt-Weimar	Magdeburg
Ø Tagesmaximum 2026	37,5 °C	32,2 °C	33,0 °C
Mehrjähriges Ø Tagesmaximum	22,3 °C	21,5 °C	21,9 °C
Abweichung 2026	+15,2 °C	+10,7 °C	+11,1 °C
Höchstwert der Periode	41,0 °C	37,9 °C	40,1 °C

Hinweis: Der 17. und 29. Juni sind nicht in die Berechnung des Vergleichszeitraums und der mehrjährigen Mittelwerte einbezogen.
Quelle: Tageswerte der Messstationen über Wetterkontor (Datenquelle: Deutscher Wetterdienst, DWD). Der DWD beschreibt die Hitzewelle für den Zeitraum 18.-28. Juni 2026.

Die frühen Gebiete am Rhein und in Rheinland-Pfalz kamen vergleichsweise gut durch diese Phase. Beim Winterweizen wurden Hektolitergewichte von über 80 kg/hl festgestellt, während die Proteingehalte eher um 12 % lagen. Gute Kornfüllung und ordentliche Erträge führten zu schwerer Ware, zugleich verteilte sich der Stickstoff auf eine größere Kornmasse.

Anders zeigte sich die Lage in später abreifenden mitteldeutschen Regionen. Dort traf die Hitze teilweise noch voll in die Kornfüllung. Die Körner blieben kleiner und die Hektolitergewichte fielen deutlich ab. In Teilen Thüringens wurden bei einzelnen Partien Werte bis etwa 65 kg/hl beobachtet, während die Proteingehalte 17 bis 18 % erreichten. Bei geringer Kornmasse konzentriert sich der Stickstoff auf weniger Ertrag, der Proteinanteil steigt entsprechend.

Die Weizenernte 2026 lässt sich damit qualitativ in zwei Bereiche gliedern:

- Frühe beziehungsweise weit entwickelte Bestände: hohe Hektolitergewichte und gute Kornqualitäten bei eher normalen bis niedrigeren Proteingehalten.
- Später abreifende und stärker gestresste Bestände: geringere Hektolitergewichte und kleinere Körner bei hohen bis außergewöhnlich hohen Proteingehalten.

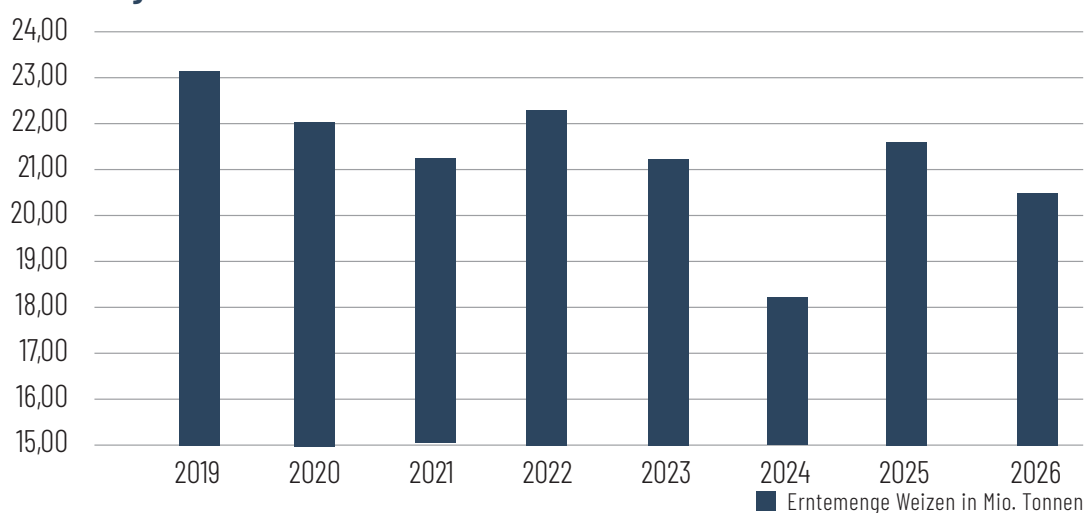
Die Folge ist eine ausgeprägte Regionalisierung. Anders als 2025 stehen weniger Fallzahlverluste durch Ernteregen im Mittelpunkt. 2026 bestimmen vor allem Kornfüllung, Korndichte, Korngröße und Protein die Bewertung der Ware. Über alle Früchte zeigen sich, partiell und regional unterschiedlich ausgeprägt, Auffälligkeiten bei Mutterkorn und Alkaloiden.

Mengenmäßig hat die Hitze Spuren hinterlassen. Für Deutschland werden rund 40,6 Mio. Tonnen Getreide, einschließlich Körnermais, erwartet. Beim Winterweizen sind es etwa 19,1 Mio. Tonnen. Europaweit zeigt sich ebenfalls ein uneinheitliches Bild. Frankreich sowie Teile Österreichs, Tschechiens, der Slowakei, Ungarns und Rumäniens litten unter Hitze und Trockenheit. In Polen und im Baltikum waren die Bedingungen regional differenzierter. Die europäischen Ernteerwartungen wurden im Sommer nach unten korrigiert.

Erntemengen

Die deutsche Weizenernte 2026 erreicht nach aktueller Schätzung rund 20,55 Mio. Tonnen und liegt damit knapp 5 % unter dem mehrjährigen Mittel. Gegenüber der starken Ernte 2025 entspricht dies einem Rückgang von rund 11 %. Ausschlaggebend hierfür sind insbesondere die geringeren Hektarerträge. Prägend ist in diesem Jahr weniger die reine Menge als die außergewöhnlich starke Regionalisierung der Qualitäten.

Erntemenge Weichweizen



Die Bedeutung unserer Erfassungsstandorte gewinnt dadurch weiter an Gewicht.

Weitere Kulturen im Überblick

Roggen

Auch beim Roggen hat die Hitze während der Kornfüllung deutliche Spuren hinterlassen. Die Erntemenge wird derzeit auf rund 2,7 Mio. Tonnen und damit etwa 10 % unter dem Vorjahr geschätzt. Die Qualitäten fallen regional unterschiedlich aus. Für die Vermarktung bleiben insbesondere Fallzahl, Hektolitergewicht und die gezielte Auswahl mühlenfähiger Partien entscheidend.

Dinkel

Beim Dinkel zeigt sich ebenfalls ein heterogenes Bild. Hitze und schnelle Abreife haben Ertrag und Kornausbildung regional beeinträchtigt. Aus der Praxis werden Erträge von rund 10 bis 15 % unter dem Vorjahr sowie teilweise schwächer ausgebildete Körner gemeldet. Gleichzeitig wurde die Anbaufläche deutlich ausgeweitet. Damit gewinnt die gezielte Trennung nach Kornqualität und Backfähigkeit an Bedeutung.

Durum

Positiv hebt sich in diesem Jahr der Durum ab. Trotz geringerer Hektarerträge werden aus den deutschen Anbaugebieten gute bis sehr gute Qualitäten gemeldet. Glasigkeit und Hektolitergewichte überzeugen vielfach. Die trockene Abreife kam dem Hartweizen qualitativ zugute. Die 2025 noch problematischen Verfärbungen durch Niederschläge stehen 2026 deutlich weniger im Vordergrund.

Wettbewerb & Geopolitik

Die Preisbildung wird weiterhin stark von geopolitischen Entwicklungen, Exportströmen und der internationalen Versorgung bestimmt. Nach zunächst reichlicher globaler Verfügbarkeit entwickelte sich der Markt wieder volatiler. Im Juli stiegen die internationalen Weizenpreise deutlich, vor allem aufgrund gestörter Exporte aus der Schwarzmeerregion.

- Europa steht unverändert im Wettbewerb mit Russland, der Ukraine, Nord- und Südamerika sowie Australien.
- Die Schwarzmeerregion bleibt preisbestimmend. Störungen an Häfen und Exportwegen reduzierten die Ausfuhrerwartungen und stützten zugleich die Nachfrage nach EU-Weizen.
- Hohe Anfangsbestände ermöglichen trotz kleinerer europäischer Ernte weiterhin relevante EU-Weizenexporte.
- Die weltweite Versorgung bleibt grundsätzlich ausreichend. Knapperen europäischen Mengen stehen intensiver Wettbewerb und preissensible Importmärkte gegenüber.

Für europäische Anbieter entscheidet daher nicht allein der Preis. Definierte Qualitäten, verlässliche Logistik und die Fähigkeit, Kundenanforderungen gezielt zu bedienen, gewinnen an Bedeutung.

Fazit und Ausblick

Das Erntejahr 2026 steht exemplarisch für die zunehmende Volatilität der Landwirtschaft.

Nach einer guten Bestandesentwicklung sorgte die Frühjahrstrockenheit für Unsicherheit und die Hitze ab der zweiten Junihälfte verkürzte die Kornfüllung und reduzierte regional die Erträge.

Das Ergebnis ist eine breite Qualitätsspreizung, von schweren Partien mit moderaten Proteinen bis zu stark gestresster Ware mit niedrigen Hektolitergewichten und sehr hohen Proteingehalten.

Neben der Menge wird deshalb vor allem die regionale Verteilung der Qualitäten den Markt bestimmen.

Für uns als Mühlen bedeutet das:

- Rohstoffqualität früh erkennen, differenziert bewerten und gezielt sichern.
- Unsere regionalen Erfassungsstandorte schaffen Zugang zu unterschiedlichen Anbaugebieten und passenden Qualitäten.
- Entscheidend bleiben Flexibilität, belastbare Partnerschaften, präzise Partiauswahl und kontinuierliche Marktbeobachtung.

Die Lehre aus 2026: Qualität entsteht zunehmend regional. Unsere Aufgabe ist es, diese Unterschiede früh zu erkennen, die richtigen Partien zu sichern und daraus konstante Mehlgüten für unsere Kunden zu schaffen.

Weizenmehl

WM 550 Kennzahlen	Ernte 2025	Ernte 2026
Protein in %	11,0 - 13,0	11,5 - 13,5
Feuchtkleber in %	25,0 - 28,0	26,0 - 29,0
Fallzahl in Sek	270 - 400	290 - 420
AE	500 - 900	550 - 1000
Energie	80 - 110	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 höhere Teigausbeuten ergeben.

Knetung:

Sowohl die Quell- als auch die Intensiv-Knetung, können betriebsüblich übernommen werden. Die regelmäßige Kleberprobe gibt Ihnen dabei schnell eine Orientierung und wird von uns absolut empfohlen. Wir stellen gegenüber den letzten Jahren eine gleichbleibende Knettoleranz fest.

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 2026 keine Anpassungen vorzunehmen. Wichtig ist nach wie vor, dass die Luftfeuchtigkeit in der Gärphase nicht zu hoch ist.

Roggenmehl

Kennzahlen	Ernte 2025	Ernte 2026
Fallzahl in Sek.	160 - 360	200 - 400
Verkleisterungsmaximum in AE	400 - 900	450 - 950
Verkleisterungstemperatur in °C	64 - 72	64 - 74

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:

Die Sauerteige sollten bewusst weich geführt werden, um für eine optimale Verquellung zu sorgen und einem Trockenbacken der Brote vorzubeugen.

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 stets weich zu führen, um eine optimale Entwicklung zu erzielen und dem Trockenbacken vorzubeugen.

Empfehlung:

Höhere Mineralstoffgehalte erzeugen aktivere Teige. 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 2025	Ernte 2026
Fallzahl in Sek.	260 - 380	280 - 400
Protein in %	12,5 - 16,5	12,5 - 16,5
Feuchtkleber in %	30,0 - 40,0	32,0 - 40,0

Wasserzugabe: Die Wassermengen können, ähnlich wie beim Weizen, beibehalten werden. Durch den Einsatz von Kochstücken, Vorteigen und Dinklextrudaten können die Wasserbindung erhöht und die Saftigkeit sowie 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: Da die Ernte 2026 bei vergleichbaren Proteinen und Klebergehalten eingebracht wurde, können die bisherigen Teigführungen unverändert beibehalten werden. Größere Anpassungen sind nicht notwendig.

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

Durum / Hartweizen

Kennzahlen	Ernte 2025	Ernte 2026
Glasigkeit in %	90,0	90 - 92
Gelbwert	24,0	24 - 25
Protein in %	13,5 - 14,5	14,0 - 15,0
Fallzahl in Sek.	260 - 300	290 - 350

Einschätzung zu Proteinmenge und Qualität:

Alle bisher eingegangenen Anlieferungen sind in ihrem Gesamtprotein auf einem sehr guten 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 >290 Sekunden aus.

Fazit:

Die deutsche Durum-Ernte ist zufriedenstellend. Durch etwas erhöhte Anbauflächen und leicht gestiegene Erträge, wird die Erntemenge etwas über dem Vorjahr liegen.

Maßnahmen zur Verbesserung der Gebäckqualität / Verarbeitungsempfehlungen

Sauerteig:

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, die Wasserzugabe zu überprüfen. 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 schwächere 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. Aufgrund der diesjährigen schwächeren Enzymaktivität, sollten Brühstücke und Quellstücke gleichermaßen eingesetzt 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 60 - 120 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 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. 60 Minuten vorverquollen. Unter Berücksichtigung eines kräftigen Backprozesses werden besondere Krusten- und Krumen Eigenschaften gefördert.

Verarbeitungsempfehlungen – Neue Ernte

Prozess	Weizen	Roggen	Dinkel
Knetung	zunächst gleichbleibend, Teigentwicklung beobachten	schonend	kurz, schonend, nicht überkneten
Teigtemperatur	22-25 °C	28-30 °C	23-25 °C
Teigruhe	10-25 Min.	20-45 Min.	15-25 Min., kurz-mittel
Gare	gleichbleibend, Teigentwicklung beobachten	eher länger, Teigentwick- lung beobachten	beibehalten, Übergare vermeiden
Backen	Programme zunächst beibehalten	Programme zunächst beibehalten	schonend anbacken

Hinweis:

Wasser- und Proteingehalt standort- und chargenabhängig prüfen.

Roggen: Teigkonsistenz laufend anpassen.

Dinkel: sorgfältige Führung bei Knetung und Gare.



Roland Mills United • Persönlich. Sicher. Flexibel.

www.rolandmillsunited.de

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