ERNTEBERICHT

2026

versuchsanstalt für getreideverarbeitung

Qualität der österreichischen Brotgetreideernte 2026
Auswirkungen auf die Verarbeitungseigenschaften der Mehle

DI Christian Kummer, Versuchsanstalt für Getreideverarbeitung
Wien, September 2026

1 Einleitung

Die Anbaufläche lag bei Winterweizen bei 236.822 ha, also etwa 4.948 ha weniger als 2025.

Der Anbau erfolgte meist zeitgerecht im überwiegenden Teil von 10.-30. Oktober. Ende November bis Ende Dezember hatten die Pflanzen in den meisten Regionen das Ein- bis Dreiblattstadium erreicht.

Die Temperatur war im Herbst und Winter 2025/2026 im Flach- und Hügelland sowie in den südlichen Becken oft recht niedrig. Zudem gab es zum Teil rund 30% weniger Sonnenstunden als in einem durchschnittlichen Winter. Es folgte ein sehr warmer März und April. Relativ pünktlich zu den Eisheiligen gab es nochmals einen deutlichen Temperaturrückgang. Danach setzte sich sommerliches bis hochsommerliches Wetter durch. Ab Mitte Juni gab es Temperaturen bis 39,5°C. In weiterer Folge gab es hochsommerliche Temperaturen bis in die 1. Augustwoche.

Nach einem schon sehr niederschlagsarmen Winter fiel auch das Frühjahr 2026 sehr trocken aus. Auch im Juni und Juli regnete es äußerst wenig.
Bei den Krankheiten zeigte sich Mehltau am ehesten in Staulagen und in dichten Beständen; die Schäden waren jedoch in geringem Ausmaß. Gelbrost trat heuer kaum auf. Ähnlich wie 2025 schädigte Braunrost die anfälligen Sorten. Die Septoria tritici-Blattdürre war im Alpenvorland sowie im Mühl- und Waldviertel verbreitet.
In die Blüte regnete es kaum und die allgemein sehr trockene Luft führte zu einer äußerst geringfügigen Belastung durch Ährenfusarium.
Im Biolandbau gab es wieder eine starke Belastung mit Weizen Steinbrand (tilletia caries).
Bei den Schädlinge traten das Getreidehähnchen und die Gemeine Getreidewanze häufig auf.
Bei der Bestandesentwicklung war im Osten das Ährenschieben ungefähr gleich früh wie im Vorjahr. Die Bestände reiften im Vergleich zu 2025 etwa 5 Tage früher ab, vergleichbar mit 2024. Die Halmlängen waren mit 75-105 cm im Durchschnitt etwa 10-40 cm kürzer als im langjährigen Durchschnitt. Es wurden dünne Bestände (270 bis 400 Ähren/m²) bis mittlere Bestände (500 bis 600 Ähren/m²) erzielt.
In den Feucht- und Übergangslagen waren das Ährenschieben und die Abreife um 2 bis 7 Tage früher als im Vorjahr. Die Halmlängen waren mit 67-99 cm im Durchschnitt

bis 30 cm kürzer. Es wurden mittlere (400 bis 550 Ähren/m²) bis dichte Bestände (600 bis 800 Ähren/m²) etabliert.
Durch die meist trockenen Bedingungen erfolgte die Ernte rasch.

Im Nordöstlichen Flach- und Hügelland begann die Weizenernte früh (in der letzten Juniwoche). Der Hauptteil des Winterweizens wurde zwischen 1. und 15. Juli gedroschen. In dieser Zeit gab es wenig Niederschlag und hohe Temperaturen, daher konnte die Ernte überwiegend mit geringer Kornfeuchte eingebracht werden. Zu erwähnen sind hier **die hohen Korntemperaturen bei der Einlagerung**. Somit kam 2026 der Körnerkühlung besondere Bedeutung zu!
Auswuchs gab es kaum und die Dormanz der Körner war hoch.

Das Ertragsniveau zeigte sehr große Unterschiede je nach Standort und Wasserversorgung. In einigen Lagen im Alpenvorland sowie in der Südoststeiermark konnten sehr zufriedenstellende Erträge bei hoher Qualität realisiert werden.
Bei den zum Teil geringeren Erträgen im Vergleich zum Vorjahr stiegen die Proteingehalte des Weizens heuer deutlich an.
Die HL-Gewichte waren durchaus sehr hoch und erreichten im Osten sogar Rekordwerte.

Die wichtigsten Winterweizensorten 2025/26 waren: Qualitätsweizen (alphabetisch): Arameus, Aristaro, Arminius, Arnold, Artimus, Aurelius, Axaro, Bernstein, Capo, Christoph, Ekonom, Ludwig, Mandarin
Mahlweizen (alphabetisch): Chevignon, Ernestus, RGT Reform, Spontan, Tiberius

Saison 2025/26 für Winterroggen

Der Anbau erfolgte ab Ende September bis etwa 20. Oktober. Im Dezember wurde großteils das Stadium BBCH 12 bis 26 erreicht. Besonders im Waldviertel war die herbstliche Entwicklung teilweise nicht ausreichend.

Bei Roggen trat Mehltau in untergeordnetem Maße auf. Braun- und Schwarzrost trat in geringem bis mittleren Niveau auf.
Mutterkornsklerotien wurden besonders in Beständen festgestellt, die unter stärkerem Zwiewuchs litten. Heuer waren die Bedingungen zur Blütezeit zwar trocken aber die Infektion erfolgte trotzdem.
Die Bestände waren im Schnitt um 5 cm kürzer als 2025. Leichtes bis mittleres Lager trat an den dichteren Beständen auf.

Die Ernte konnte heuer überall zügig eingebracht werden. In der pannonischen Region erfolgte der Drusch großteils zwischen 1. bis 15. Juli. Im Mühl- und Waldviertel im Alpenvorland und Kärnten konnte der Roggen überwiegend bis Ende Juli geerntet werden. Durch die trockene Witterung kam es kaum zu Auswuchs.

Die wichtigsten Winterroggensorten 2025/26:
Populationsroggen (alphabetisch): Amilo, Dańkowskie Turkus, Dukato, Elias, Schlägler, SU Bebop
Hybridroggen (alphabetisch): KWS Detektor, KWS Emphor, KWS Tayo, SU Futturi

Nach Informationen der AMA (Agrarmarkt Austria) ist die diesjährige Gesamt-Getreideernte mengenmäßig im Vergleich zu 2025 niedriger ausgefallen. Erwartet werden heuer 2,5 Mio. Tonnen Getreide (ohne Mais).

In Abb. 1 sind die von der AMA geschätzten vorläufigen Erträge für die einzelnen Getreidearten angeführt. Die zu erwartende Gesamternte (inkl. Mais) liegt mit 4,54 Mio. Tonnen auf einem niedrigeren Niveau, als in den Vorjahren. Die genannten Zahlen beziehen sich auf die landwirtschaftliche Produktion und nicht auf die zu erwartende Marktleistung. Sie geben damit auch keine Auskunft über die tatsächliche Marktverfügbarkeit.

2 Die Situation am Roggensektor

2.1 Ertrag, Qualität und regionale Verteilung

In Abb. 2 sind Anbauflächen und Erträge im Vergleich zum Vorjahr dargestellt (vorläufiges Ergebnis der AMA). Beim Roggen ist die Anbaufläche mit 30.173 um 10% gestiegen. Der Gesamtertrag ist mit 132.000 Tonnen im Vergleich zum Vorjahr um 7 % gesunken. Der Ertrag pro Hektar ist mit 44 dt ebenfalls gesunken.

Die Kornausbildung beim Roggen ist durchwegs sehr gut (Abb. 3). Das Hektolitergewicht liegt zwischen 72,3 kg und 78,6 und ist mit durchschnittlich 75,5 kg deutlich höher wie 2025. In der Häufigkeitsverteilung entfallen 0 % auf Korn mit Hektolitergewicht von unter 71, 8% zwischen 71 kg und 73 kg und 92% über 73kg. Insgesamt kann mit einer äußerst guten Mahlfähigkeit, mit sehr guter Mehlausbeute gerechnet werden.

In Abb. 4 ist das Gesamtergebnis der Roggenernte im Vergleich zum Vorjahr dargestellt. Das mittlere Verkleisterungsmaximum liegt mit 1504 AE im sehr kräftigen Bereich und somit wieder im trockenbackenden Verkleisterungs-Niveau. Mischungspartner sind kaum vorhanden, wobei bei der Mischung die Prüfung vorab mittels Amylogramm unabdingbar ist. Die Verkleisterungstemperatur ist mit durchschnittlich 78,0 °C höher als im Vorjahr und im sehr trockenbackenden Bereich. Die Fallzahl liegt beim Roggen im Gesamtdurchschnitt mit 313 sec. im sehr enzymarmen Bereich.

In der Häufigkeitsverteilung des Amylogramms (Abb. 5) dominieren bezüglich des Verkleisterungsmaximums und der Verkleisterungstemperatur die hohen Werte.
Die Unterteilung der Verkleisterungsmaxima in < 400, **400 – 700**, >700 zeigt ganz klar wo **das Optimum** für den Backprozess liegen sollte. Der Trend der geringen Enzymaktivität wurde auch 2026 nicht durchbrochen. Dies gilt auch für die Fallzahl (Abb. 6): 98% der untersuchten Proben beim Roggen erbrachten eine Fallzahl von mindestens 200 Sekunden.

Abb. 7 zeigt die Ergebnisse der Roggenernte aufgeteilt in das Gebiet des Pannonischen Raumes Ostösterreichs und des Alpenvorlandes. Im Pannonischen Raum liegen die Amylogramme und Fallzahlen durchschnittlich in einem sehr kräftigen und sehr enzymarmen Verkleisterungsbereich (1654 AE, 77,8 °C, 314 sec).

Im Alpenvorland sind die Verkleisterungswerte im Schnitt ebenfalls im sehr hohen Bereich (Mittel 1389 AE, 78,9 °C, 321 sec.).

2.2 Auswirkungen auf die Verarbeitungsfähigkeit der Roggenmehle

Die Roggenernte 2026 ist im Gesamtdurchschnitt bezüglich der Verkleisterung im sehr hohen Bereich. Die Mühlen werden sicherlich versuchen, die Roggenmehle auf ein mittleres Verkleisterungsniveau von 450AE bis 700AE und 65-68°C Verkleisterungstemperatur einzustellen. Da möglicher Weise Mischungspartner kaum vorhanden sind, ist eine Behandlung mit aktiven Roggenmalzmehl unbedingt erforderlich. Dabei ist neben dem Verkleisterungsmaximum im Amylogramm, besonders die Verkleisterungstemperatur, sowie die Charakteristik der Kurve (breit oder spitz verlaufend) bei der Beurteilung zu berücksichtigen. Des Weiteren kommt der Roggenwasseraufnahme-Fähigkeit große Bedeutung zu. Diese wird in der vg bei 300 Farinogramm-Einheiten ermittelt, wobei der Idealwert bei einem Aschewert ≥ 0,88% und ausreichender Stärkeschädigung zwischen 75 bis 77% Wasseraufnahme liegt.

Dies bedeutet für den Bäcker:

- Sehr gute Teigausbeute (weichere Teige, trockenbackende Backqualität)
- Längere Teigführungen
- Versäuerung zur Geschmacksentwicklung nicht außer Acht lassen!
- Malzmehlbehandlung ist meist (100 –250g/ 100kg Mehl) zur Steigerung der Enzymaktivität erforderlich

Wichtig ist natürlich, dass der Bäcker über die Qualität des Mehles informiert ist, und auch danach handelt, damit er entsprechende Schritte zur optimalen Verarbeitung setzen kann. Ebenfalls ist es wichtig, dass der Bäcker auch das Maximum an Wasserschüttung berücksichtigt – dies steigert die Geschmacksentfaltung sowie die Frischhaltung des Brotes und erhöht die Wirtschaftlichkeit. Der Müller wird versuchen eine möglichst hohe Stärkeschädigung zu verursachen und tendenziell dunkler mahlen, um mehr Randschichten und somit mehr Enzyme und Pentosane in das Mahlprodukt zu bekommen. Dadurch kann das Wasserschüttungspotential gehoben und dem Trockenbacken entgegengewirkt werden.

3 Die Situation am Weizensektor

3.1 Ertrag, Qualität und regionale Verteilung

In Abb. 8 werden Anbauflächen und Erträge von Weichweizen im Vergleich zum Vorjahr dargestellt (vorläufiges Ergebnis der AMA). Die Weizenanbaufläche von Weichweizen ist mit 236.822 ha um 2,0 % gesunken. Die Gesamternte ist mit 1,240 Mio. Tonnen im Vergleich zum Vorjahr um 22,4% niedriger. Der mittlere Hektarertrag ist mit 49 dt um 22,2% schwächer als im Vorjahr.

Der Gesamtertrag von Hartweizen (Durumweizen) ist nach ersten Schätzungen mit 108.000 t niedirger als 2025.

Die äußere Beschaffenheit bzw. die Kornausbildung ist beim Weichweizen sehr gut. Das durchschnittliche Hektolitergewicht ist mit 84,1 kg deutlich höher als im Vorjahr. Es kann mit einer sehr guten Mahlfähigkeit gerechnet werden. Abb. 9 zeigt die

Häufigkeitsverteilung der Hektolitergewichte. 97 % der untersuchten Proben liegen über 80 kg.
Der Mittelwert bei DON (Deoxynivalenol) liegt bei Weichweizen mit 90 µg/kg in einem äußerst niedrigen Bereich. Nur vereinzelt kommt es zu Belastungen die den Höchstwert von 1000µg/kg nicht einhalten.

Abb. 10 und 11 stellen eine Zusammenfassung der wichtigsten Qualitätsparameter der Weizenernte 2026 und die Vergleichswerte des Vorjahres dar. Der Proteingehalt ist im Gesamtdurchschnitt mit 14,1 % höher als 2025. Aufgrund der guten Kleberstruktur, wie sie in der Strukturquellzahl zum Ausdruck kommt, kommt es zu guten Protein – Kleberverhältnissen 1:2,33. Im Vorjahr lag das Verhältnis bei 1:2,13.
Der Sedimentationswert ist im Durchschnitt mit 59 ml auf einem sehr hohen Niveau. Die Fallzahl ist mit 368 sec. im trockenbackenden Bereich. Der Klebergehalt ist mit durchschnittlich 32,9 % deutlich höher als 2025.
Die spezifische Kleberqualität, wie sie in der Quellzahl (Q_0) zum Ausdruck kommt, ist im Mittel mit 22ml im normalen Bereich. 2025 lag das Quellvermögen im Durchschnitt bei 24ml.
Aufgrund der durchgeführten Backversuche ist das mittlere Backvolumen mit 702 ml pro 100g Mehl sehr gut.

Abb. 12 zeigt die Häufigkeitsverteilung von Proteingehalt und Fallzahl. Es ist ersichtlich, dass beim Proteingehalt eine ungleichmäßige Verteilung von Mahl-, Qualitäts- und Premiumweizen vorliegt. Bei den Fallzahlen liegen 99 % über 280 Sekunden. Da die Fallzahl nur eine Schnellbestimmung der Alpha Amylase Aktivität ist, empfiehlt es sich, das tatsächliche Verkleisterungsverhalten mit der Backversuch- Simulation-Amylogramm, zu kontrollieren. Liegt die Fallzahl bei Weizen kleiner gleich 330 sec., so kann das Amylogrammmaximum sogar darunter liegen! Derartige Weizen sind in der Ernte 2026 in Österreich teilweise zu finden. Des Weiteren, ist die Durchführung von Amylogrammen für die Einstellung auf ein ausgeglichenes diastatisches Verhältnis mit Weizenmalzmehl unumgänglich.

Abb. 13 stellt die Häufigkeitsverteilung von Sedimentationswert und Klebergehalt dar. Beim Sedimentationswert liegen 87 % über 50 ml und 1 % unter 35 ml. Beim Klebergehalt liegen 44 % der untersuchten Weizenproben über 34 %. 49 % fallen in den Bereich zwischen 28 % und 33,9 % und 7 % der Proben liegen unter 28 % Feuchtkleber.

Abb. 14 zeigt die Ergebnisse aufgeteilt in den Pannonischen Raum und das Alpenvorland. Im Pannonischen Raum (östl. Niederösterreich, Burgenland) ist der mittlere Proteingehalt mit 14,3 % im sehr guten Bereich. Die Fallzahl liegt mit einem Mittelwert von 369 sec im trockenbackenden Bereich. Die Klebermenge ist mit 33,5 % sehr gut.
Im Alpenvorland (westliches Niederösterreich, Oberösterreich, Steiermark) ist das Qualitätsniveau hinsichtlich der auf Abb. 14 angeführten Parameter niedriger jedoch insgesamt gut; Das traditionelle Ost-West-Gefälle ist 2026 vorhanden, wobei bei angepasster Verarbeitung gutes Potential in der Teigrheologie besteht.

In Abb. 15 wird das mittlere teigrheologische Verhalten der Weizen aus dem Pannonischen Raum dargestellt. Die Wasseraufnahmen in Farinogramm und Extensogramm sind sehr gut. Im Farinogramm sind Teigentwicklung und Stabilität sehr gut. Das Extensogramm zeigt gute Dehnbarkeit bei entsprechend guter Energie. Teilweise verursacht Wanzenstich niedrigere Energie bei nachlassenden Teigen. Durch

den Zusatz von **0,5 g Ascorbinsäure pro 100 kg** Mehl reagiert der Teig äußerst sensibel wodurch besondere Sorgfalt geboten ist.

Im Alveogramm zeigen sich die W- und P/L-Werte im Gesamtdurchschnitt im sehr guten Bereich.

In Abb. 16 ist das teigrheologische Verhalten des Weizens aus dem Voralpengebiet angeführt. Es ist daraus ersichtlich, dass in diesem Raum die qualitätsbezogenen Parameter gesamt gesehen dem üblichen Ost- Westgefälle entsprechen! Die Ascorbinsäure reagiert im Alpenvorland ebenfalls kräftig.

In Abb. 17 sind die mittleren Ergebnisse der Untersuchungen von Durumweizen angeführt. Das Hektolitergewicht ist im Mittel um 3,9 kg höher als 2025. Der Anteil der Körner, die ihr glasiges Aussehen verloren haben (hier als „nicht glasig" bezeichnet), ist mit 3,0% viel niedriger als im Vorjahr. Der Proteingehalt ist deutlich höher als im Vorjahr. Die Verkleisterungseigenschaften sind im hohen Bereich.
Aufgrund der trockenen Bedingungen zur Zeit der Blüte, ist es kaum zu einer intensiven Infektion durch Ährenfusarien gekommen. Der Durchschnittswert bei Durum liegt bei 281 µg/kg DON.

3.2 Auswirkungen auf die Verarbeitungsfähigkeit der Weizenmehle

Die Analysen haben gezeigt, dass das Kleber- und Proteinniveau im Durchschnitt sehr gut ist. Die Protein- und Kleberqualität ist allgemein gut und im ausgeglichenen bis straffen Bereich. Die Ascorbinsäure reagiert äußerst sensitiv und bringt einen teilweise hohen Anstieg.
Die Fallzahlen liegen im hohen Bereich, und enzymschwächere Partien sind mengenmäßig in der Minderheit, jedoch vorhanden. Die Mehle sollten daher in nächster Zeit über hohe Protein- und Kleberwerte verfügen und hohe Fallzahlen aufweisen. In der Ernte 2026 ist die Simulation des Backversuches, wie sie im Amylogramm zum Ausdruck kommt, äußerst wichtig und dabei sollte großes Augenmerk auf die hohen Verkleisterungstemperaturen gelegt werden.

Eine Behandlung mit teigreifenden Mitteln ist grundsätzlich wichtig. Unbehandelte Mehle reifen mäßig bei flacher Gebäckform und vor allem mangelhaften, verklebten Ausbund.
Da die Dehnbarkeiten, wie sie im Extensogramm zum Ausdruck kommen, je nach Erntegebiet unterschiedlich sind, ist die Ascorbinsäure-Behandlung entsprechend der Grundqualität mit äußerster Sorgfalt anzupassen.
Die Mehle werden in Österreich im Allgemeinen in der Mühle mit Ascorbinsäure behandelt, damit ein ausgeglichener rheologischer Zustand vorliegt. Außerdem kompensiert sie auch den Wanzenstich, der teilweise im konventionellen Bereich im pannonischen Raum vorkommt. Je nach Mechanisierung und Art der Teigführung, kann der gewünschte rheologische Zustand in den einzelnen Backbetrieben unterschiedlich sein. Zur Regulierung der Triebeigenschaften werden besonders im heurigen Erntejahr enzymaktive Malzmehle unbedingt erforderlich sein.

Bezüglich der Verarbeitung ist zu empfehlen:

- Sehr gute Backqualität bei äußerst niedriger Enzymatik
- Malz als enzymatisches Backmittel für einen lebendigen Teig unabdingbar
- Sehr gute Teigausbeute bei langen Mischzeiten
- Sehr gute, auf die Klebermenge (Teigentwicklung) angepasste Knetung um das Wasserbindungspotential auszunützen zu können, da die Kleberstruktur meist straff ist, ist längeres Mischen und geringere Knetung vorzuziehen, wobei die Knetdauer den erhöhten Kleberwerten entsprechend anzupassen ist!
- Lange Teigführungen
- Bei optimaler Gare (2 min vor Maximum) schieben

3.3 Qualität Bio-Weizen

Wie in Abb. 18 und Abb. 19 ersichtlich, ist der Proteinwert mit 12,7 vergleichbar mit dem Vorjahr (12,5 %). Der Klebergehalt liegt mit 28,4 deutlich höher.
Bei gesunden Partien (ohne Wanzenstich) sind Energiewerte von 100 cm² durchaus möglich. Aufgrund der hohen Wanzenstichkontamination, liegt der Gesamtmittelwert bei einem Energiewert von 64 cm². Das Verkleisterungsverhalten (905AE) ist im sehr trockenbackenden Bereich.

Des Weiteren ist, wie in Abb. 20, das Auftreten von Weizensteinbrand (Tilletia caries) im Biolandbau definitiv weiterhin ein massives Problem.

4 Zusammenfassung

Das Amylogramm und die Fallzahl liegt beim Roggen im Gesamtdurchschnitt im sehr kräftigen Verkleisterungsbereich. Eine Roggenmalzbehandlung ist unerlässlich!

Beim Weizen sind die Protein- und Kleberwerte sehr gut, und deutlich höher als im Vorjahr. Die Klebereigenschaften, sowie die Dehnbarkeiten, sind im ausgeglichenen rheologischen Verhältnis, reagieren jedoch äußerst sensibel auf eine Ascorbinsäurebehandlung. Die Verkleisterungseigenschaften liegen im sehr enzymarmen Bereich. Eine Mehlbehandlung und eine Einstellung auf ein ausgeglichenes diastatisches Verhältnis, sind unbedingt erforderlich.

Das Hektolitergewicht ist sehr gut, wodurch es zu einer sehr guten Mehlausbeute kommt. Für die Mühle bedeutet das heurige Jahr ein wesentlich höherer Analysenbedarf, da die Bestände durchwegs heterogen sind.
Bei einer Optimierung von Vermahlung und Mehlbehandlung sowie der Mehlverarbeitung, ist aus der Getreideernte 2026 bei entsprechender Verfahrenstechnik eine sehr gute Brot- und Gebäckqualität zu erwarten.