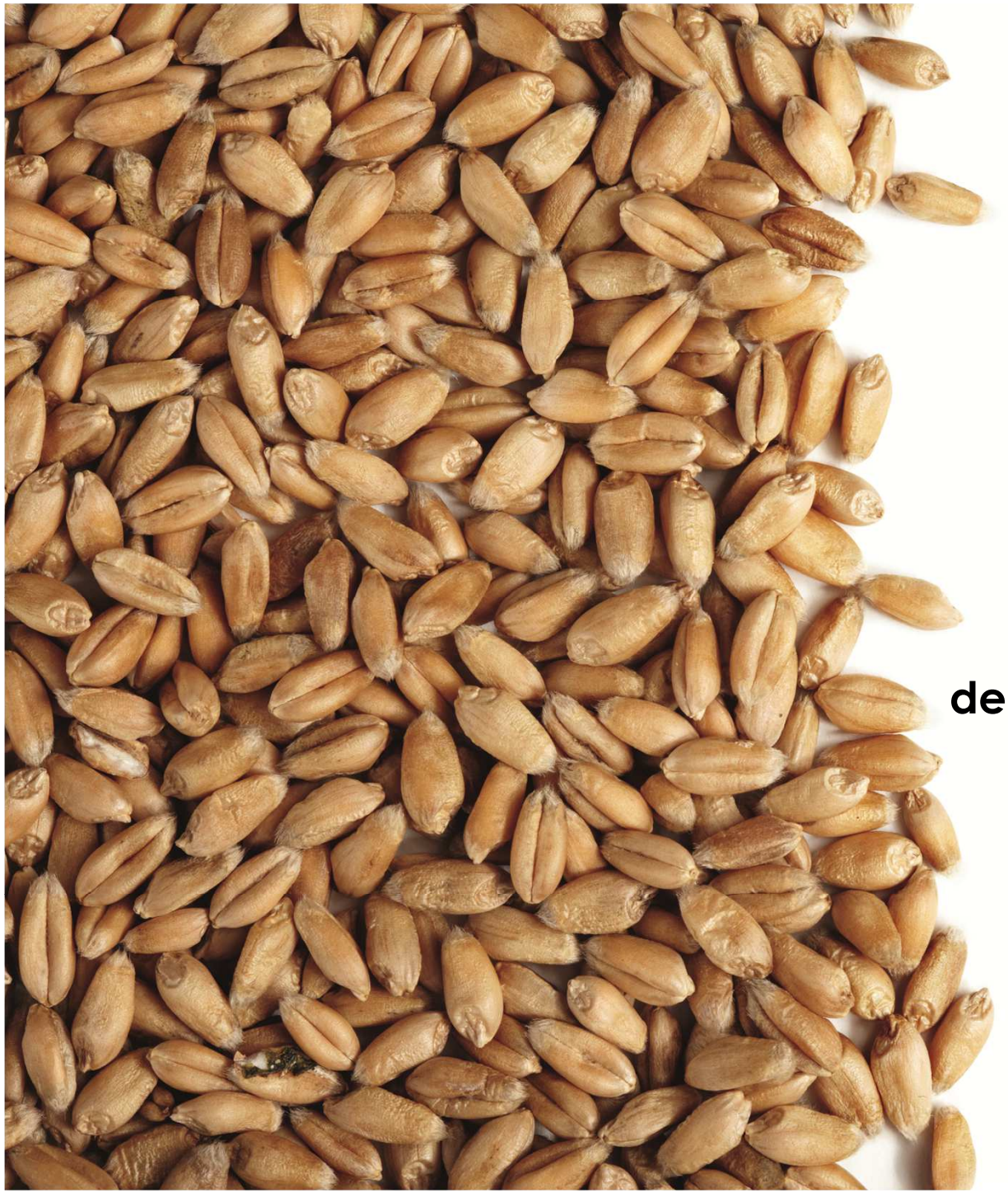


versuchsanstalt für
getreideverarbeitung

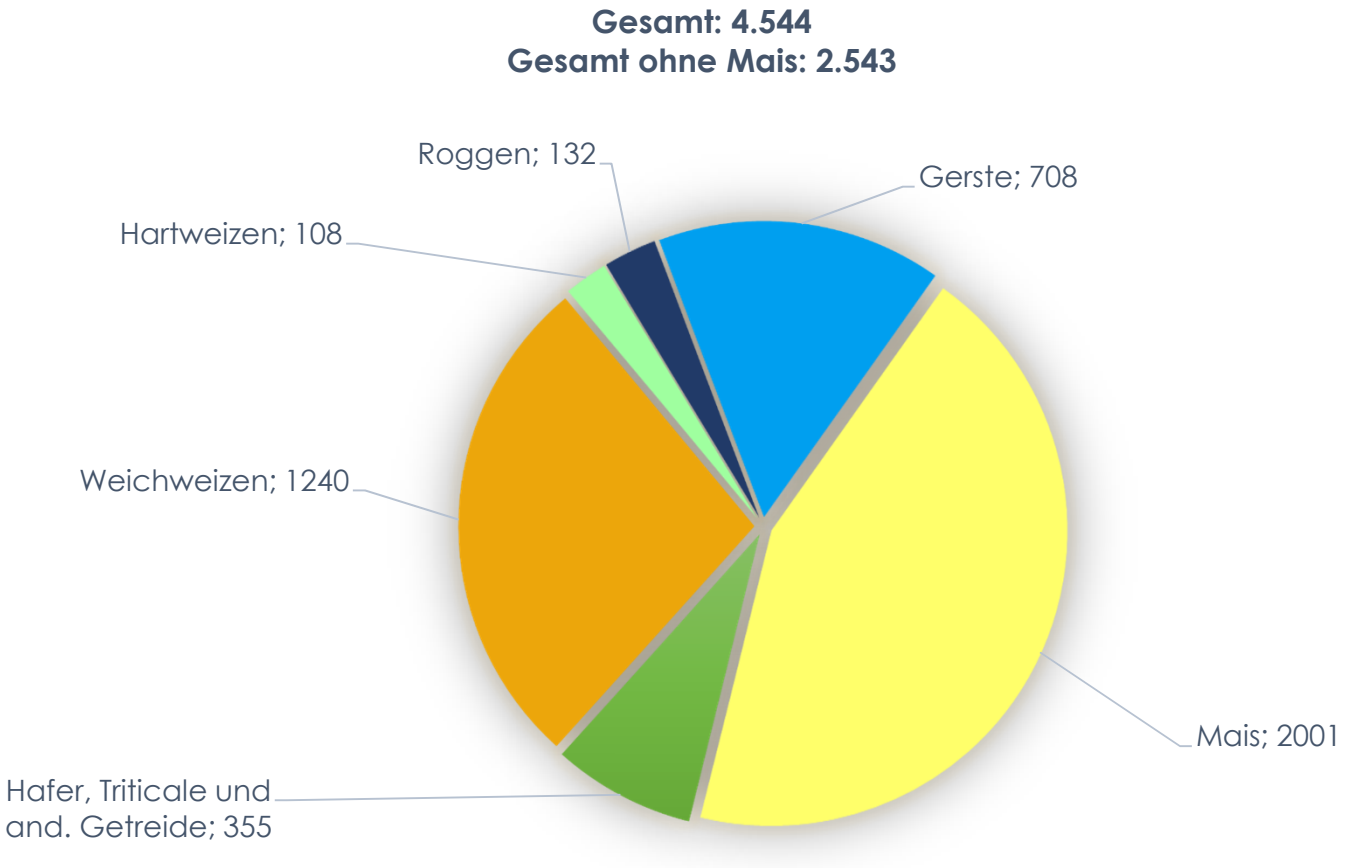
# Qualität der Brotgetreideernte 2026

DI Christian Kummer

## Auswirkungen auf die Verarbeitungseigenschaften der Mehle

# Getreideproduktion in Österreich 2026

(in 1.000 t)




Quelle: AMA 08/26 (2026 - Schätzung)

Weichweizen inkl. Dinkel

Abb.: 1

# Roggen Anbaufläche und Ertrag

versuchsanstalt für getreideverarbeitung

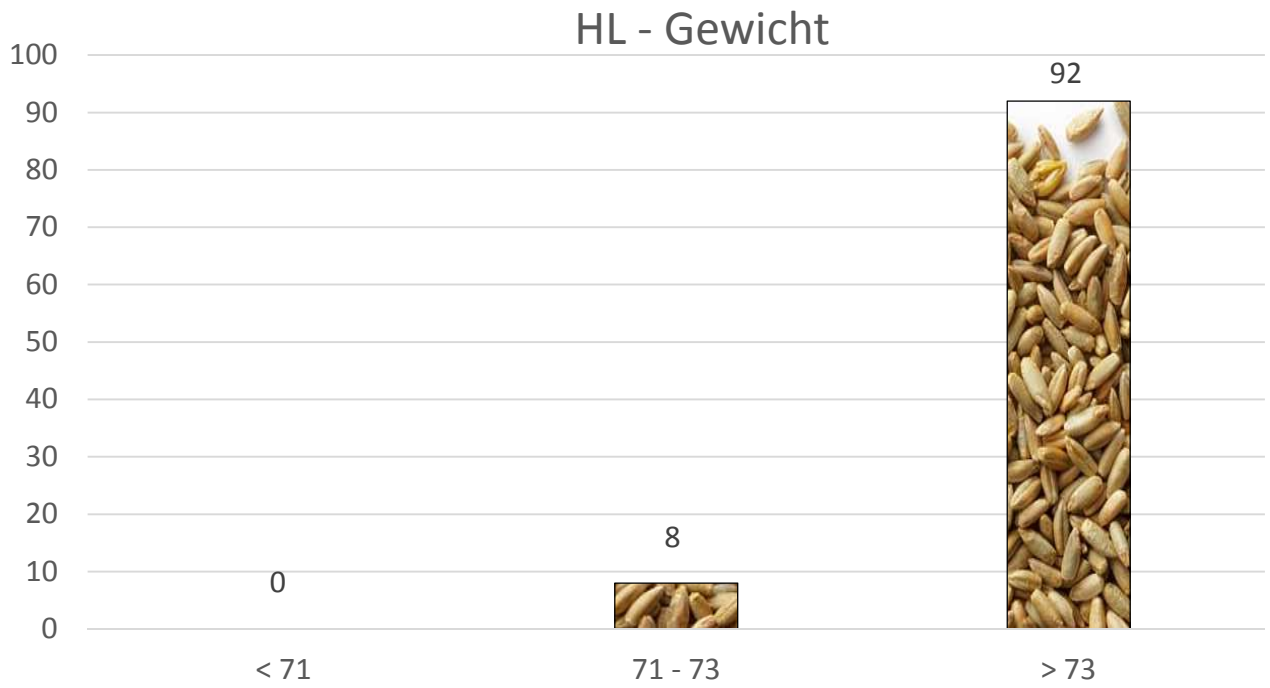
| Ernte | 2026 | Veränderung zu 2025 |
|---|---|---|
| Fläche in 1.000 ha | 30,2 | +10,0 % |
| Gesamtertrag in 1.000 t | 132 | - 7,0 % |
| Ertrag dt/ha | 44,0 | - 17,0 % |

Quelle: AMA 08/26 (Schätzung)

Abb.: 2

# Roggenqualität 2026

## Häufigkeitsverteilung




Ø 75,5

Abb.: 3

# Qualität der Roggenernte 2026

## Bundesgebiet

versuchsanstalt für getreideverarbeitung

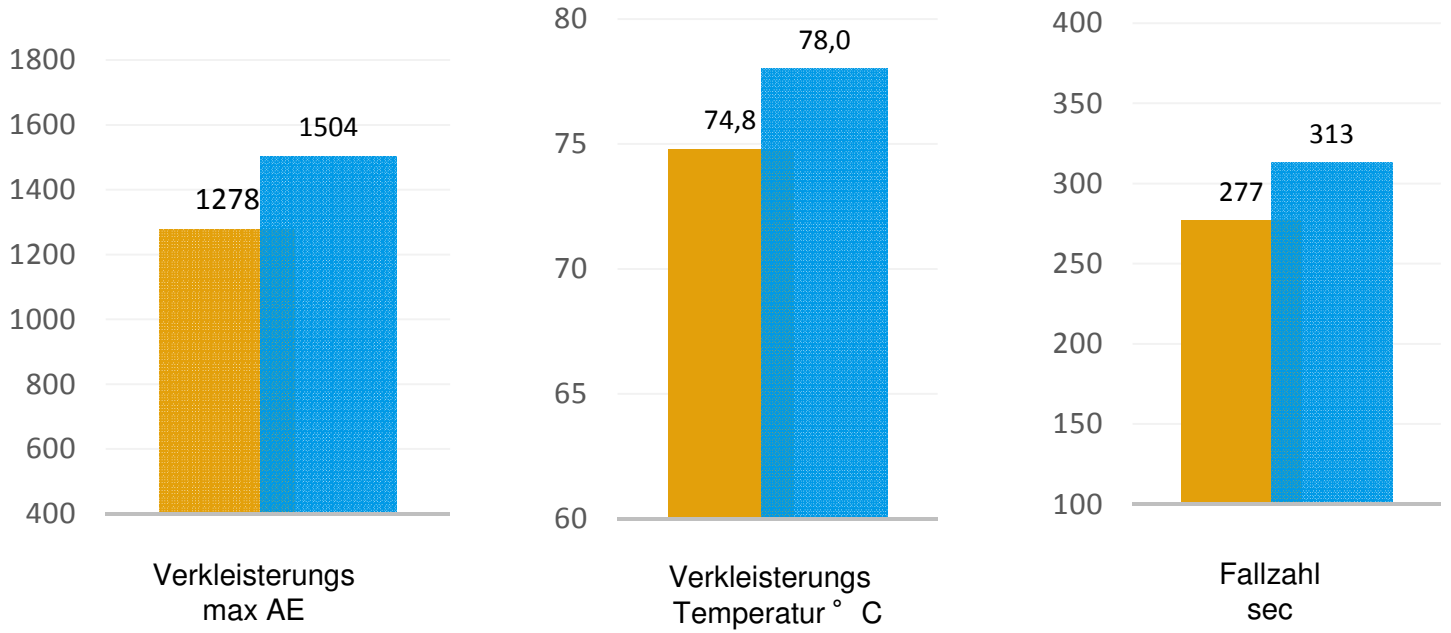
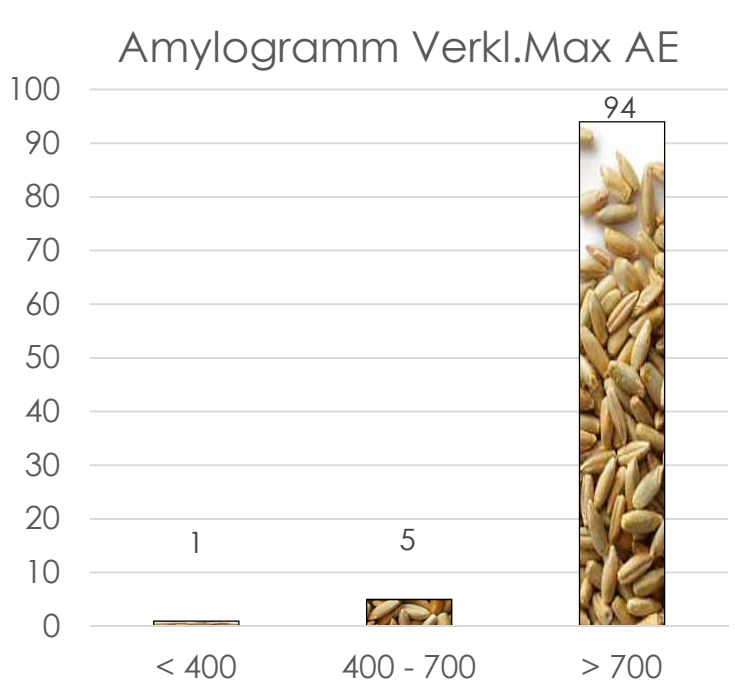



Abb.: 4

# Roggenqualität 2026

## Häufigkeitsverteilung AMYLOGRAMM

versuchsanstalt für getreideverarbeitung



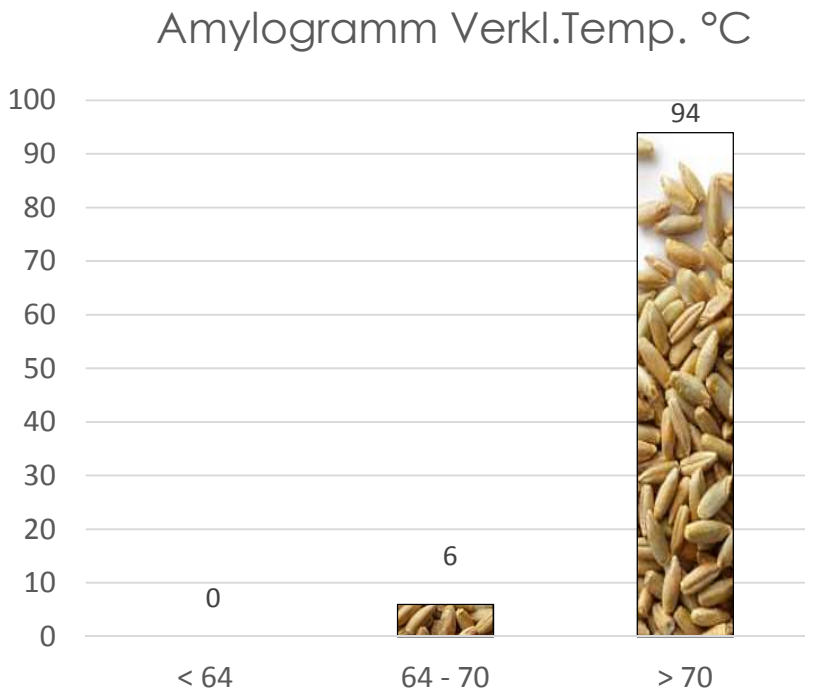




Abb.: 5

# Roggenqualität 2026

## Häufigkeitsverteilung FALLZAHL

versuchsanstalt für getreideverarbeitung

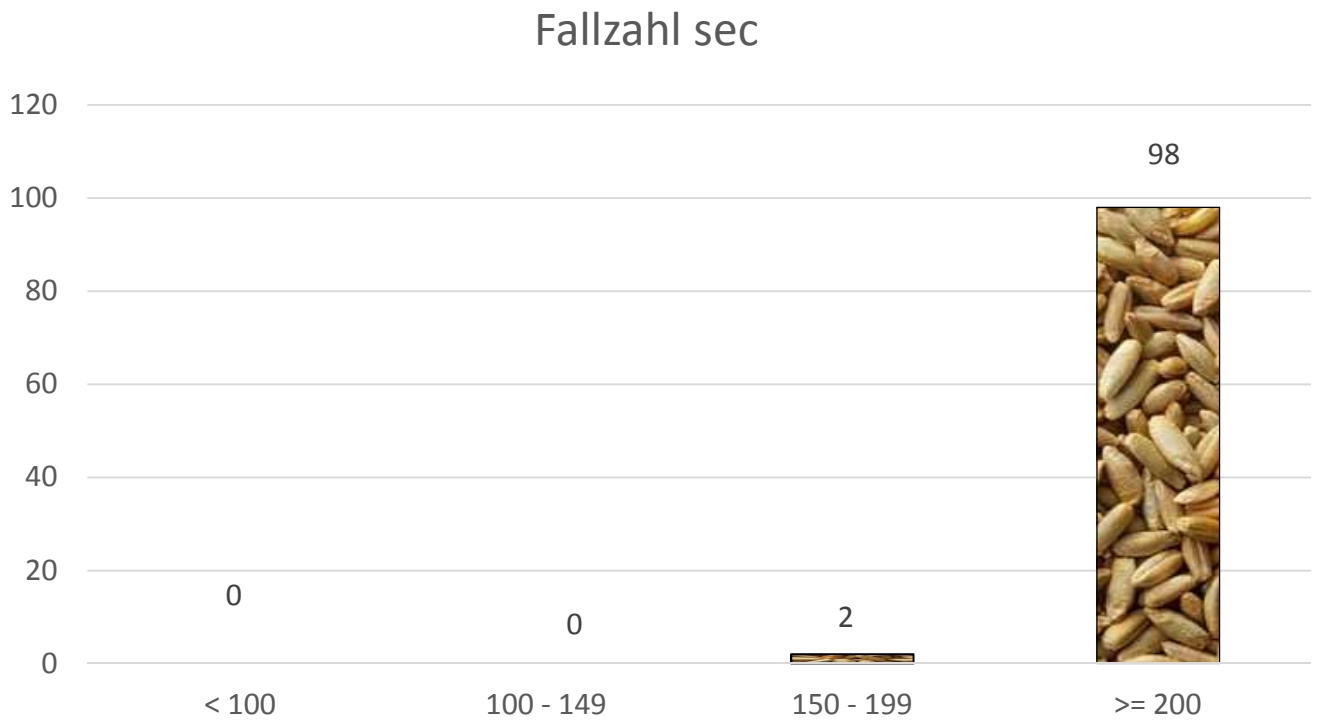



Abb.: 6

# Roggenernte 2026

## Regionale Verteilung

versuchsanstalt für getreideverarbeitung

| Amylogramm | Pannonisches Gebiet | Alpenvorland |
|---|---|---|
| Verkleisterungs max. AE | 1654 | 1389 |
| Verkleisterungs temp.° C | 77,8 | 78,9 |
| Fallzahl sec | 314 | 321 |

Abb.: 7

# Weichweizen Anbaufläche und Ertrag

versuchsanstalt für getreideverarbeitung

| Ernte | 2026 | Veränderung zu 2025 |
|---|---|---|
| Fläche in 1.000 ha | 236,8 | - 2,0 % |
| Gesamtertrag in 1.000 t | 1240 | - 22,4 % |
| Ertrag dt/ha | 49,0 | - 22,2 % |

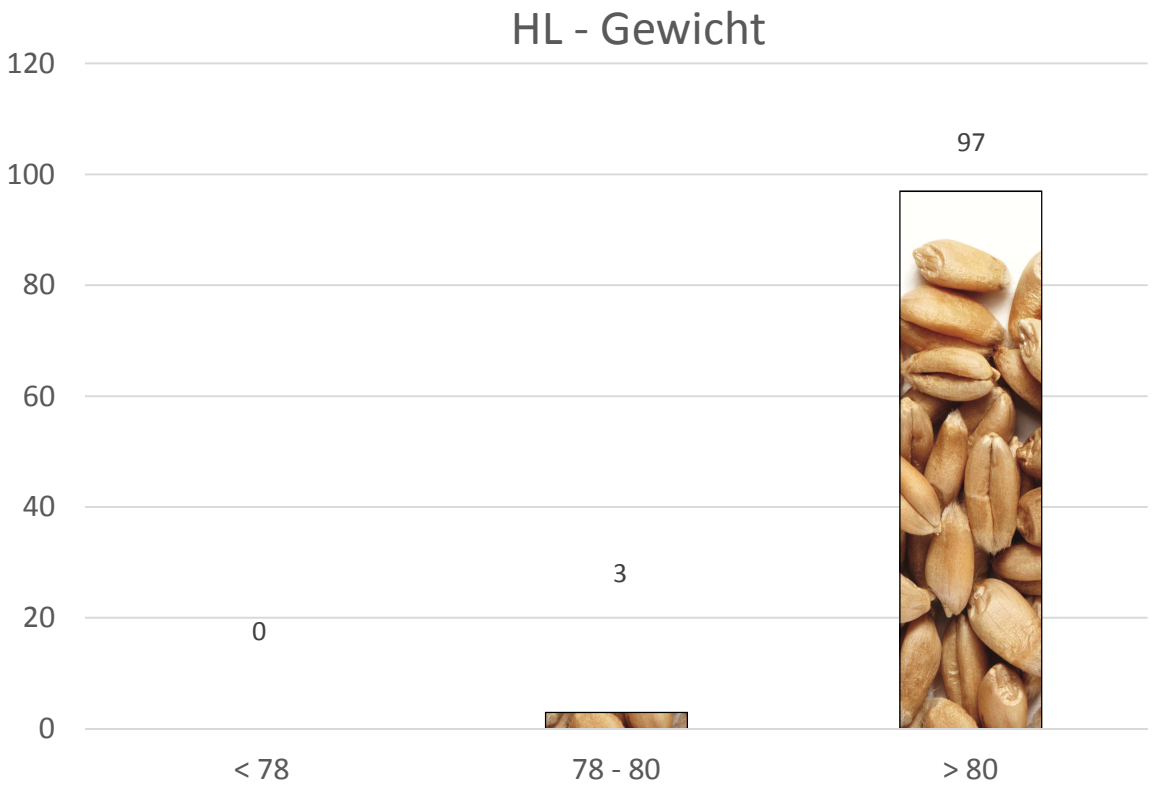
Quelle: AMA 08/26 (Schätzung)

Abb.: 8

# Weizenqualität 2026

## Häufigkeitsverteilung

versuchsanstalt für getreideverarbeitung




Ø 84,1

Abb.: 9

# Qualität der Weizenernte 2026

## Bundesgebiet 1

versuchsanstalt für getreideverarbeitung

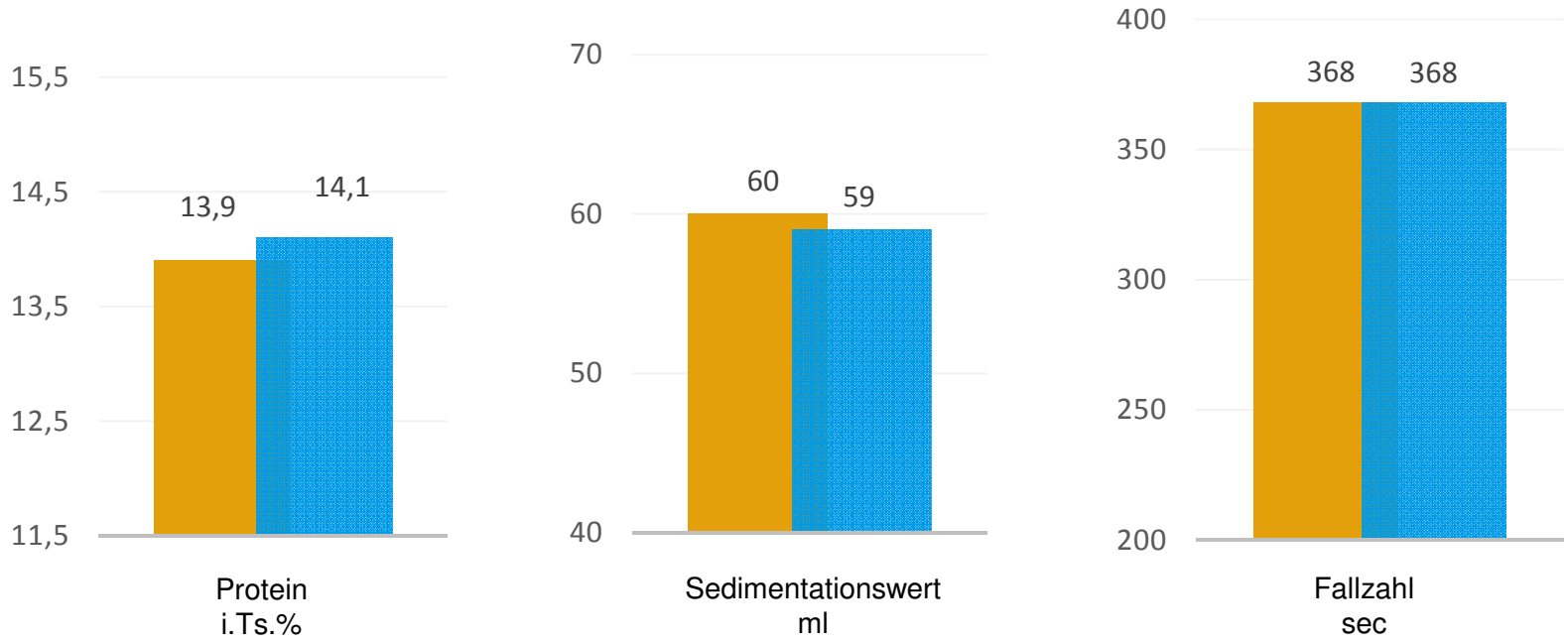



Abb.: 10

# Qualität der Weizenernte 2026

## Bundesgebiet 2

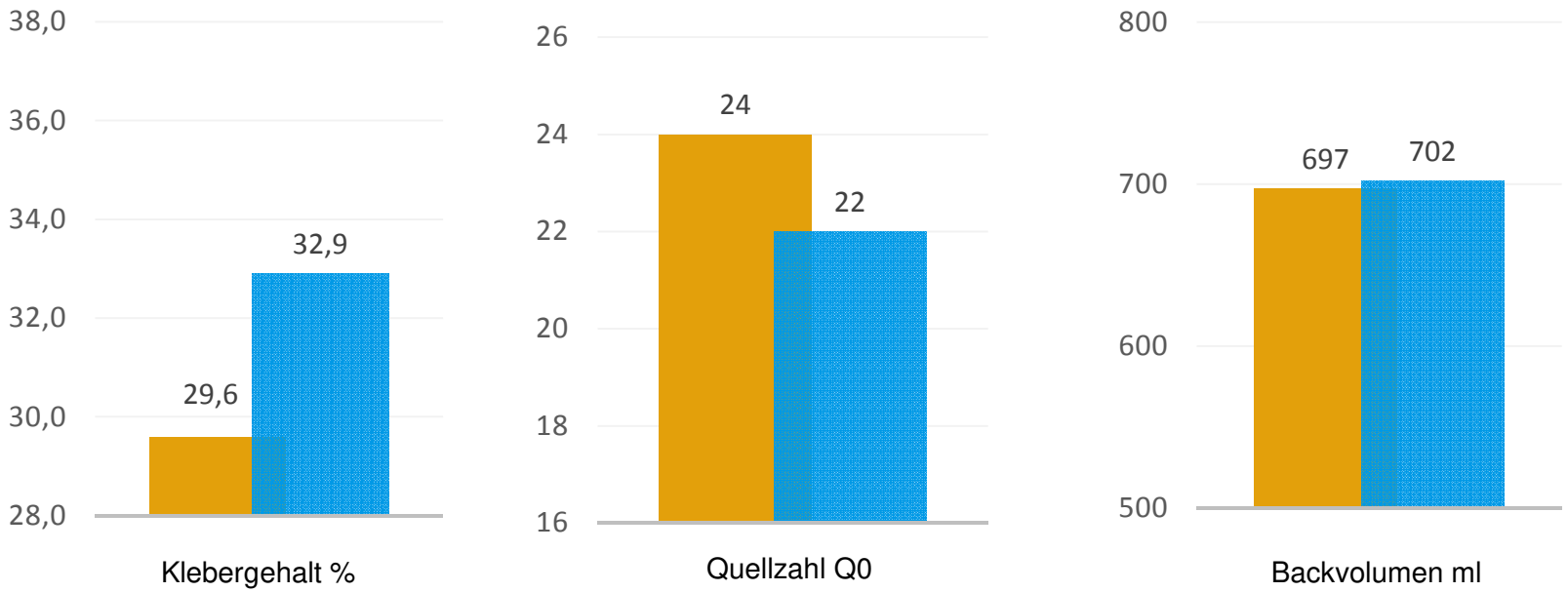
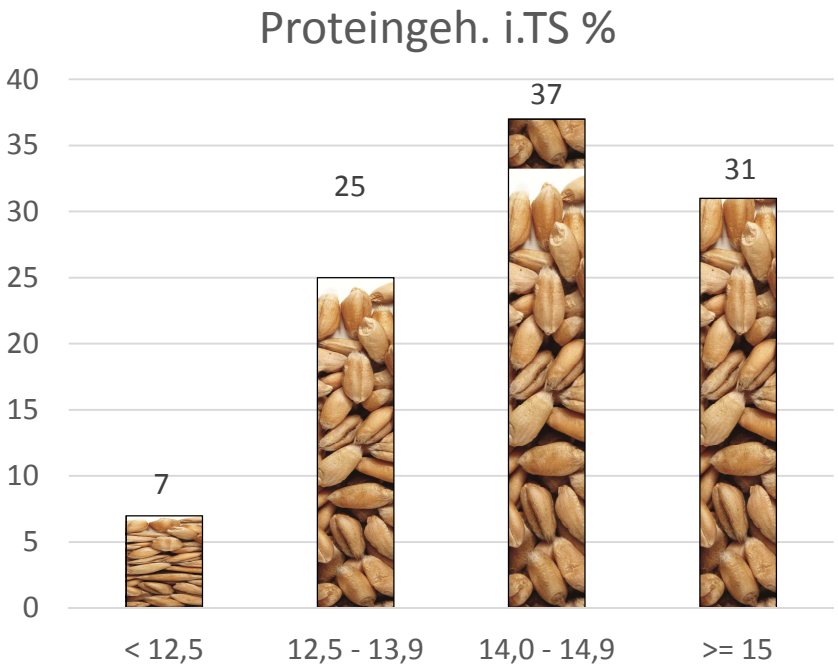



Abb.: 11

# Weizenqualität 2026

## Häufigkeitsverteilung

versuchsanstalt für getreideverarbeitung



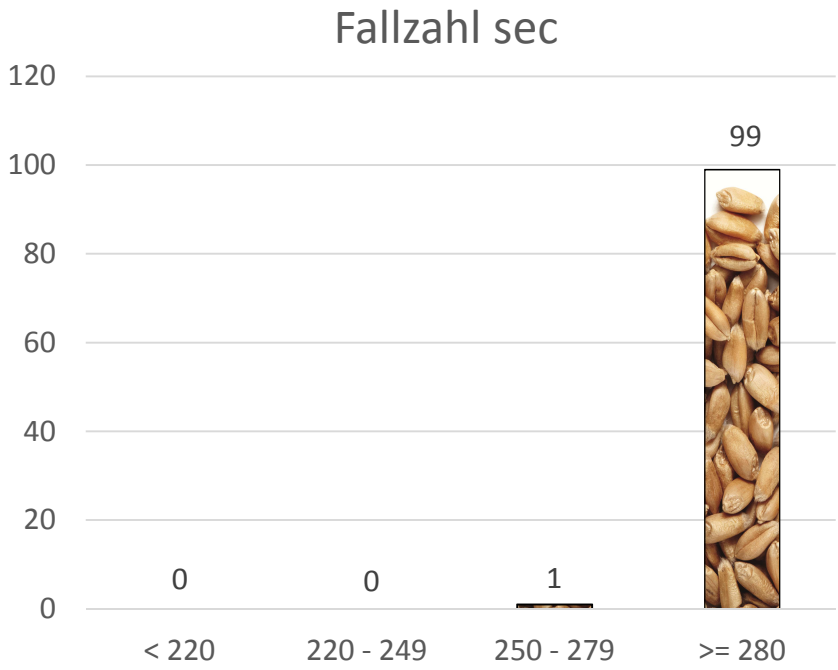
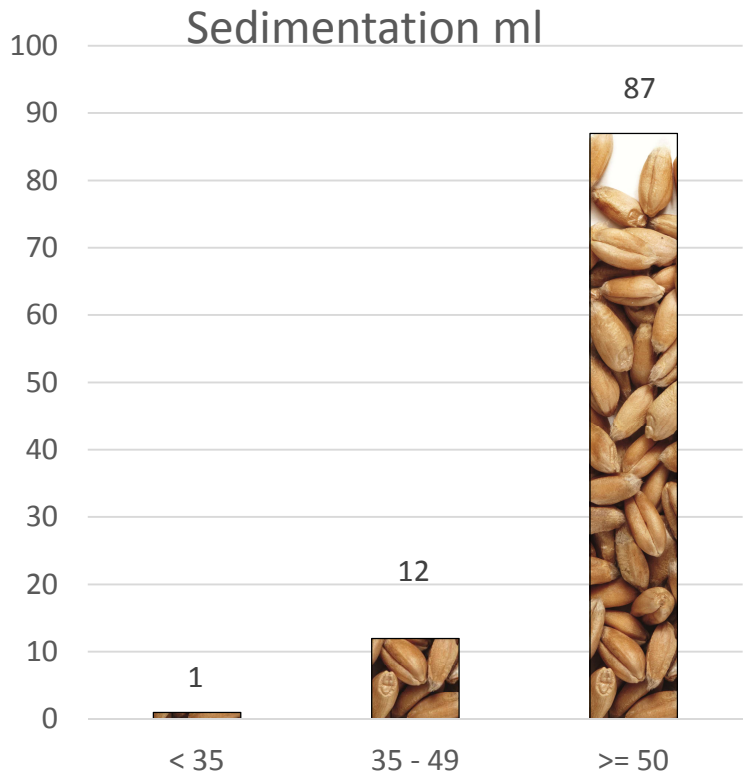




Abb.: 12

# Weizenqualität 2026

## Häufigkeitsverteilung



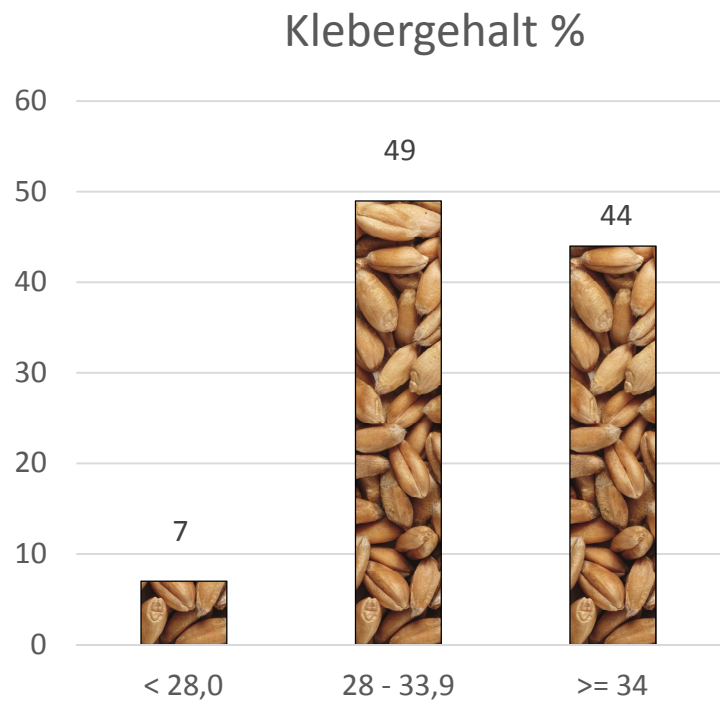




Abb.: 13

# Weizenernte 2026

## Regionale Verteilung

versuchsanstalt für getreideverarbeitung

| | Pannon. Gebiet | Alpenvorland |
|---|---|---|
| Proteingehalt i.Ts.% | 14,3 | 13,7 |
| Sedimentation ml | 66 | 52 |
| Fallzahl sec | 369 | 359 |
| Klebermenge % | 33,5 | 31,8 |
| $Q_0$ | 22 | 23 |
| Backvolumen ml / 100g | 719 | 685 |

Abb.: 14

# Teigrheologisches Verhalten 2026

## Pannonisches Gebiet

versuchsanstalt für getreideverarbeitung

| **ALVEOGRAMM** | Wasseraufnahme | W | P | L | P/L |
|---|---|---|---|---|---|
| | 50 | 351 | 82,0 | 128 | 0,66 |

| **EXTENSOGRAMM** | Wasseraufnahme | Energie | Dehnwiderstand | Dehnbarkeit | Dw/Db |
|---|---|---|---|---|---|
| unbehandelt | 57,0 | 121 | 324 | 178 | 1,8 |
| behandelt **0,5g** Asc. | 57,9 | 176 | 519 | 167 | 3,1 |

| **FARINOGRAMM** | Wasseraufnahme | Entw. | Stabilität | Teigerweichung |
|---|---|---|---|---|
| | 60,7 | 6,7 | 21,0 | 14 |

Abb.: 15

# Teigrheologisches Verhalten 2026

## Alpenvorland

versuchsanstalt für getreideverarbeitung

| **ALVEOGRAMM** | Wasseraufnahme | W | P | L | P/L |
|---|---|---|---|---|---|
| | 50 | 251 | 66 | 117 | 0,58 |

| **EXTENSOGRAMM** | Wasseraufnahme | Energie | Dehnwiderstand | Dehnbarkeit | Dw/Db |
|---|---|---|---|---|---|
| unbehandelt | 55,1 | 109 | 294 | 176 | 1,7 |
| Behandelt **0,5g** Asc. | 54,3 | 125 | 400 | 164 | 2,5 |

| **FARINOGRAMM** | Wasseraufnahme | Entw. | Stabilität | Teigerweichung |
|---|---|---|---|---|
| | 57,7 | 4,2 | 15,5 | 35 |

Abb.: 16

# Durumweizen Ernte 2026

## Gesamtqualität

versuchsanstalt für getreideverarbeitung

| | 2026 | 2025 |
|---|---|---|
| Hektolitergewicht kg | 83,4 | 79,5 |
| Nicht glasige Körner % | 3 | 25,5 |
| Amylogramm AE | 977 | 1013 |
| Fallzahl sec | 411 | 371 |
| Proteingehalt i.Ts.% | 14,6 | 13,1 |
| Klebermenge % | 35,7 | 28,4 |
| Quellzahl Q0 | 16 | 16 |
| DON | 281 | 415 |

Abb.: 17

# BIO Weizen Ernte 2026

## Gesamtqualität

versuchsanstalt für getreideverarbeitung

| | 2026 | 2025 |
|---|---|---|
| Hektolitergewicht kg | 83,4 | 80,4 |
| Amylogramm AE | 905 | 1005 |
| Fallzahl sec | 333 | 349 |
| Proteingehalt i.Ts.% | 12,7 | 12,5 |
| Klebermenge % | 28,4 | 26,3 |
| Quellzahl Q0 | 22 | 24 |
| proteolytische Quellzahl Q30 | 15 | 16 |

Abb.: 18

# Teigrheologisches Verhalten 2026

## BIO Weizen

versuchsanstalt für getreideverarbeitung

| **EXTENSOGRAMM** | Wasseraufnahme | Energie | Dehnwiderstand | Dehnbarkeit | Dw/Db |
|---|---|---|---|---|---|
| unbehandelt | 56,0 | 64 | 216 | 159 | 1,4 |

| **FARINOGRAMM** | Wasseraufnahme | Entw. | Stabilität | Teigerweichung |
|---|---|---|---|---|
| | 57,9 | 2,6 | 12,8 | 57 |

Abb.: 19

# Sonstiges Ernte 2026

versuchsanstalt für getreideverarbeitung

| | 2026 | 2025 |
|---|---|---|
| **DON Weichweizen** | 90 | 95 |
| **DON Dinkel** | 110 | 190 |
| **Weizensteinbrand in BIO** | Stark | Mittel –Stark |
| **in Dinkel** | Stark | Stark |
| **in Emmer** | Stark | Stark |
| **in Einkorn** | Stark | Stark |
| **Wanzenstich** | **Stark** | **Stark** |

Abb.: 20