



Erntebericht 2025

Information der Anwendungstechnik

Die Ernte und Erntebedingungen 2025

Es ist geschafft, die Ernte wurde im Einzugsgebiet unserer Mühle erfolgreich eingebracht! Diese war durch die wechselhaften und sehr feuchten Wetterbedingungen ab Mitte Juli herausfordernd - gerade beim Dinkel, der qualitativ empfindlich auf solche Wetterereignisse reagiert. Nach Auswertung der ersten Erhebungen zeichnen sich gute Ernteerträge mit, gerade im Fallzahlbereich, durchwachsenen Qualitäten ab.

Nach einem sehr heißen und trockenen August 2024 änderte sich die Wetterlage ab Mitte September. Reichliche Niederschlagsmengen und kühle Temperaturen verzögerten die Aussaat. Diese konnte dennoch überwiegend termingerecht bis Ende Oktober abgeschlossen werden.

Das kühle Herbstwetter ließ die Saat verhalten, dafür aber gleichmäßig aufgehen. Bis zur Vegetationsruhe entwickelten sich ausreichend bestockte, jedoch nicht überwachsene Bestände.

Der Winter 2024/25 war mit 2 – 4 °C über dem langjährigen Mittel wiederholt ein überwiegend milder, aber auch trockener Winter mit ausgeprägten Niederschlagsdefiziten von 30 – 35 %.

Auch das anschließende Frühjahr zeigte sich weiter deutlich zu trocken. Verbreitet überdurchschnittlich warmes Wetter schlug dann Anfang Mai um und es wurden Nachttemperaturen unter 0 °C verzeichnet. Die begrenzten Niederschlagsmengen und die kühlen Nächte bremsten die Entwicklung der Kulturen. Es zeigten sich erste Anzeichen für Trockenstress, gleichzeitig nahm der Krankheitsdruck zu.

Erst mit dem Schauerwetter Anfang Juni entspannte sich die Situation und die Getreidebestände zeigten ein deutlich besseres Bild.

Ab Ende Juni wurden Temperaturen von über 30 °C und eine hohe Strahlungsintensität verzeichnet. Diese Wetterlage setzte sich bis Mitte Juli fort und das Getreide reifte sukzessive ab.

Zum vermeintlichen Erntebeginn in der dritten Juliwoche wurde das Wetter zunehmend wechselhaft. Regelmäßige Starkniederschläge führten zu Unterbrechungen und erschwerten die Ernte deutlich.

Ab der zweiten Augustwoche konnte die Ernte fortgesetzt und bis Ende des Monats abgeschlossen werden.

Zusammenfassend können wir auch in diesem Jahr berichten, dass über alle von uns zu vermahlenden Fruchtarten hinweg eine gute Bandbreite von Qualitäten geerntet wurde und somit gut backfähige Mischungen möglich sind.

Die deutlich höheren Protein- und Feuchtkleberwerte der aktuellen Ernte können zum Teil mit dem beschriebenen Wetterverlauf begründet werden.

Die jungen Pflanzen mussten tiefe Wurzeln ausbilden, um ausreichend versorgt zu werden. Dadurch sind Bodenbereiche mit höheren N-Reservoirs erreicht worden.

Außerdem wurde in den letzten Jahren, mit Blick auf die Düngverordnung, unsere Sortenempfehlung stark auf N-effiziente Sorten ausgerichtet, die nun zusätzlich ihren Beitrag zu hohen Backqualitäten leisten.

Die Fallzahlen zeigen sich tendenziell etwas niedriger im Bezug zur letztjährigen Ernte 24. Die Teige sind reaktionsfreudig und begünstigen aromatische Backwaren mit einem guten Ofenachtrieb.

Durch gezielte Rohstoffauswahl, die selektive Einlagerung und optimierte Getreiderezepturen, kombiniert mit unseren intensiven Backversuchen werden wir die Weizen-, Roggen- und Dinkelmehle auf ein gleichmäßig, sehr gut backfähiges Optimum einstellen.

Das von uns vermahlene Getreide begleiten wir von der Aussaat bis zur fertigen Backware. Es stammt zu 100 % aus regionalem Anbau. Somit kennt das HeimatÄhre-Getreide keine langen Transportwege. Außerdem engagieren wir uns auch weiterhin mit unserem Nachhaltigkeitsprogramm intensiv für die Artenvielfalt und der Reduktion unseres CO₂ Fußabdruckes.

Sie als Kunde können sich bei unserem nachhaltig produzierten Mehl stets sicher sein höchste Backqualitäten zu erhalten.

In gewohnter Weise steht Ihnen unser Fachberater mit Rat und Tat zur Seite.

Verarbeitungshinweise zu unseren Mehlen

Weizenmehle

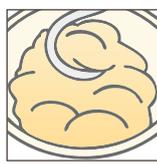
Vergleich der Kennzahlen
zum Weizenmehl

Kennzahlen	Ernte 2024	Ernte 2025
Fallzahl in Sek.	330 – 420	250 – 320
Protein in %	11,5 – 13,5	11,5 – 13,0
Feuchtkleber in %	25,5 – 30,0	27,0 – 30,0
Klebereigenschaft	elastisch – gut dehnbar	elastisch – gut dehnbar

Schema der Herstellungstechnologie

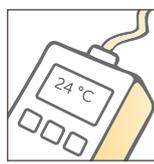
Ernte 2025

Knetung



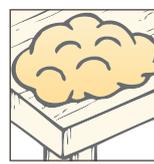
60% langsam 40% schnell
Gesamtknetzeit um
15 % erhöhen

Teigtemperatur



23–25 °C

Teigruhe



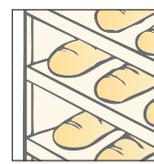
etwas verkürzen

Gare



etwas verkürzen

Backen



beibehalten

Teigausbeuten beibehalten

Unsere Weizenmehle zeigen vergleichbare Wasseraufnahmen, gute und trockene Teigeigenschaften.

Knetintensität erhöhen

Die bisher eingestellte Gesamtknetzeit sollte um ca. 15 % erhöht werden. Unsere Backversuche bestätigen auch in diesem Jahr

folgende Knetzeitverteilung für optimale Teigeigenschaften:
60 % Mischphase und 40 % Knetphase.

Bei der Einstellung der optimalen Knetzeiten an Ihrem Knetter ist Ihnen unser Fachberater gern behilflich.

Teigtemperaturen absenken

Die optimalen Teigtemperaturen sollten auf 23–25 °C für die direkte Führung und auf 22–24 °C für die Gärzeitsteuerung eingestellt werden. Die kontrolliert eingestellte Teigtemperatur hat einen entscheidenden Einfluss auf die Teigentwicklung und ist damit ein entscheidender Faktor für die Gebäckqualität.

Teigruhezeiten etwas verkürzen

Die Ruhezeiten der Teige sollten überprüft ggf. leicht verkürzt werden. Bei direkt hergestellten Brötchen haben sich Teigruhen von 15–20 Min. bewährt. Bei allen Arten der Langzeitführung sollte der Brötchenteig eine Entspannungsphase von ca. 5–8 Min. erhalten.

Fett- und Vorteigzugabe

Fett- und Vorteigzugaben können ohne Bedenken Verwendung finden. Wir empfehlen die Zugabe von 0,5–1,0 % Fett (z.B. Öl), da es die Plastizität der Teige fördert.

Die Vorteigmehlmengemenge sollte etwas reduziert werden und kann bis zu 20 % betragen. Angesäuerte Aromavorstufen eignen sich ganz besonders, um hoch aromatische Weizengebäcke mit verbesserter Krumenstruktur herzustellen.

Backmitteleinsatz

Bitte prüfen Sie für Ihren Betrieb den Einsatz des richtigen Backmittels. Wir empfehlen bei direkten Führungen den Einsatz malzlastiger CL Backmittel und/oder Malzextrakten. Die Verwendung von Backmalzen (mit anteilig aktivem Malz) sollte auch bei direkt geführten Teigen auf ca. 1 % beschränkt bleiben. Diese limitierte Zugabe verhindert einen zu starken Abbau verschiedener Teiginhaltsstoffe und unterstützt damit eine länger anhaltende Rösche.

Bei Langzeitführungen sind spezielle, dafür ausgelegte Backmittel einzusetzen. Bitte prüfen Sie aber auch an dieser Stelle die geeignete Zusammensetzung und Zugabemenge.

Gärverzögerung / Kälteführung

Die verschiedenen Technologien der Gärverzögerung – Langzeitführung ermöglichen es, aromatische und qualitativ hochwertige Weizengebäcke herzustellen. Nutzen auch Sie diese Technologien, um Ihren Kunden unvergleichbare Backwaren anzubieten.

Sprechen Sie mit unserem Fachberater – er hält auch ein angepasstes Mehl für den Einsatz der Gärverzögerung bereit.

Unsere diesjährigen Weizenmehle sind gekennzeichnet durch:

- vergleichbare Wasseraufnahmen im Bezug zum Vorjahr
- stabile Teigeigenschaften
- ansprechende Gebäckvolumen
- sehr gutes Ausbundverhalten

Roggenmehle

Vergleich der Kennzahlen
zum Roggenmehl

Kennzahlen	Ernte 2024	Ernte 2025
Fallzahl in Sek.	190 – 290	160 – 220
Amylogrammeinheiten in AE	600 – 1000	500 – 750
Verkleisterungstemperatur in °C	67,5 – 72,0	67,5 – 70,0

Sauerteigherstellung

Sauerteigausbeuten und Temperaturen

Wer im letzten Jahr seine Sauerteige nach unseren Empfehlungen geführt hat, der sollte die Reife- und Aromaentwicklung prüfen. Gegebenenfalls müssen die Starttemperatur und die Anstellgutmenge leicht reduziert werden. Diese Anpassung garantiert die optimale Säuerung zum festgelegten Verarbeitungszeitpunkt. Wir empfehlen die Verwendung von Roggenmehlen der Type 1150 oder dunkler zur Sauerteigherstellung.

Regelmäßige pH-Wert- und Säuregradkontrollen sollten durchgeführt werden! Ihr Fachberater ist Ihnen gern behilflich.

Bei Schrotsauerteigen empfehlen wir gröbere Granulationen zu verwenden.

Teigherstellung

Einsatz der Mehltypen 1150 ist zu empfehlen

Auch in diesem Jahr können dunklere Roggenmehltypen, wie z.B. T1150, bedenkenlos verarbeitet werden. Hellere Roggenmehle, z.B. T997 erreichen höhere Teigstabilitäten und Backvolumen – jedoch ist das Aromaprofil schwächer ausgeprägt und die Frischhaltung etwas geringer als beim T1150.

Teigausbeuten prüfen

Die Ausbeuten der überwiegend aus Roggenmehl hergestellten Teige sollten im Vergleich zum Vorjahr ggf. etwas verringert werden. Die analysierten Wasseraufnahmen bewegen sich auf einem hohen Niveau, jedoch etwas unter dem Vorjahr.

Knetintensität reduzieren

Die im letzten Jahr eingestellten Knetzeiten sollten in diesem Jahr beibehalten werden. Das ausreichende Auskneten der Roggenteige im langsamen Gang bewirkt eine maximale Volumenausbeute.

Teigtemperaturen und Ruhezeiten beibehalten

Die optimale Teigtemperatur von Roggenmischbrotteigen liegt bei 25–26 °C. Eine ausreichende aber nicht zu ausgedehnte Teigruhe fördert die Verquellung des Mehles und verhindert feuchte Teigoberflächen.

Normale Versäuerung

Der Anteil der zu versäuernden Mehlmenge ist nicht anzupassen.

Restbroteinsatz

Bitte prüfen Sie den bisher eingesetzten Anteil an Restbrot. Sollten die Brote schlechter schneidbar werden oder sich die Krume des Brotes als zu feucht herausstellen, dann reduzieren Sie bitte diesen Anteil. Der genau definierte Einsatz von Restbrot trägt zur Geschmacksabrundung bei, beeinflusst aber die Gärstabilität und Volumenausbeute.

Backtemperaturen

Die Backtemperaturen sind beizubehalten.

Backmitteleinsatz

Wir empfehlen auch weiterhin den Einsatz von stabilisierenden Backmitteln bzw. die Zugabe von Malzextrakten. Auch Quellmehle zur Optimierung der Frischhaltung können bedenkenlos eingesetzt werden. Die eingesetzten Mengen sollten aber genau geprüft werden, um schlecht schneidbare, zu feuchte Brotkrumen zu verhindern.

Treten Mängel in der Vollkornbrotqualität, z.B. Krustenabriss oder Wasserstreifen auf, so ist Folgendes zu empfehlen:

- Teige fester halten
- Teigruhe- und Garzeiten anpassen
- Anbacktemperatur überprüfen
- Schrote mittlerer bis grober Granulation verwenden.

Unsere diesjährigen Roggenmehle sind gekennzeichnet durch:

- vergleichbar gute Säuerung der Sauerteige
- gute Krustenbildung und Bräunung
- ausgeprägtes Gebäckvolumen
- gute Frischhaltung
- aromatische Backwaren

Dinkelmehle

Vergleich der Kennzahlen
zum Dinkelmehl

Kennzahlen	Ernte 2024	Ernte 2025
Fallzahl in Sek.	320 – 400	230 – 320
Protein in %	12,0 – 15,0	12,0 – 14,0
Feuchtkleber in %	29,5 – 35,0	29,5 – 34,0
Klebereigenschaft	elastisch – sehr gut dehnbar	elastisch – sehr gut dehnbar

Unser Dinkel stammt aus kontrolliertem HeimatÄhre-Getreideanbau. Auch in diesem Jahr haben wir unser Ziel der 100 %igen Deckung aus dem kontrollierten HeimatÄhre Getreideanbau erreichen können. In Verbindung mit unseren Backanalysen ist Ihnen ein nachhaltig und regional erzeugtes Dinkelmehl mit besten Backeigenschaften garantiert.

Benötigen Sie Unterstützung bei der Rezepturerstellung oder wollen bestehende Produkte optimieren – zögern Sie nicht, unsere Fachberater zu kontaktieren.

Teigausbeuten beibehalten

Unsere Dinkelmehle zeigen vergleichbare Wasseraufnahmen. Im Sinne der Gebäckqualität sollten die Wasser- Zugabemengen beibehalten, jedoch auch ausgeschöpft werden, um trockene Gebäckkrumen zu verhindern.

Knetintensität

Dinkelteige sollten möglichst länger und weniger intensiv als klassische Weizenteige geknetet werden. Bitte achten Sie dar-

auf, die Knetzeitverteilung auf ca. 80 / 20 einzustellen. Das lange und weniger intensive Kneten bewirkt eine gute Klebervernetzung ohne diesen zu stark zu beanspruchen und das Schüttwasser optimal zu binden.

Bei der Einstellung der optimalen Knetzeiten an Ihrem Knetter ist Ihnen unser Fachberater gern behilflich.

Teigtemperaturen

Die optimalen Teigtemperaturen sollten auf 24–26 °C für die direkte Führung und auf 23–25 °C für die Gärzeitsteuerung eingestellt werden. Die kontrolliert eingestellte Teigtemperatur hat einen positiven Einfluss auf die Teigentwicklung und ist damit ein entscheidender Faktor für die Gebäckqualität.

Teigruhezeiten

Die Ruhezeiten der Dinkelteige sollten ca. 50 % höher als bei klassischen Weizenteigen eingestellt werden. Diese bewirken eine optimale Teigreifung trotz geringerer Enzymaktivitäten und ein gutes Verquellen der Mehlbestandteile.



SPEZIALISTEN FÜR SPEZIALITÄTEN

Neben den ausgeprägten Qualitätsvorteilen für Ihre Gebäcke unterstützen Sie mit den HeimatÄhre-Mehlen unser intensives Engagement in regionale Wirtschaftskreisläufe und eine nachhaltige Landwirtschaft.

für alle Teigführungen geeignet

Einsatz sämtlicher Vorteige, Poolish und Sauerteige möglich

Vielzahl von Anwendungsrezepturen

wertvolle Inhaltsstoffe

attraktive Wertschöpfung

