



BINDEWALD

SEIT 1871



Erntebericht 2025

Information der Anwendungstechnik

Ein Unternehmen der



Die Ernte und Erntebedingungen 2025

Das Erntejahr 2025 in Rheinland-Pfalz war geprägt von einem deutlichen Wechsel der Wetterlagen. Nach einem vergleichsweise milden und niederschlagsreichen Winter konnten die Bestände zunächst gut in die Vegetation starten. Doch schon im Frühjahr kippte die Situation: Eine längere Trockenphase mit vielen Sonnentagen führte regional zu Trockenstress, besonders auf leichteren Standorten. Die Bestände entwickelten sich dort zügig, teilweise schneller als üblich. Auf besseren Böden konnten die Pflanzen dagegen von den zuvor gespeicherten Winterfeuchten profitieren, sodass die Entwicklung stabiler verlief.

Im Juni sorgten einige Regenereignisse für eine gewisse Entspannung und ermöglichten vielerorts eine solide Kornfüllung. Diese Niederschläge kamen allerdings nicht überall gleichmäßig an – so zeigen sich die Erträge in Rheinland-Pfalz in diesem Jahr recht unterschiedlich.

Während manche Regionen sehr zufriedenstellende Mengen und Qualitäten einfahren konnten, sind die Ergebnisse in trockeneren Lagen deutlich schwächer ausgefallen. Insgesamt verlief die Ernte unter meist beständigem Hochdruckwetter schnell und geordnet.

Getreidemarkt- und Preisentwicklung

Auf den Märkten spürt man aktuell, dass viel Ware direkt zur Ernte angeboten wurde. Dadurch stehen die Preise etwas unter Druck. Gleichzeitig schauen Händler und Käufer auf die internationalen Märkte und warten ab, wie sich die Ernten in anderen Regionen entwickeln. Für die kommenden Monate wird eine eher stabile Entwicklung erwartet, auch wenn immer wieder Nachrichten aus dem Ausland oder politische Entscheidungen für Bewegung sorgen können.



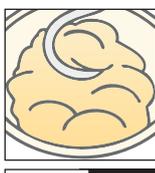
Weizenmehle

Vergleich der Kennzahlen
bei Weizenmehl Type 550

Kennzahlen	Ernte 2023	Ernte 2024	Ernte 2025
Protein in %	11,3–12,3	11,1–11,9	11,7–12,3
Feuchtkleber in %	26,5–29,0	25,0–27,5	27,0–29,5
Fallzahl in sec	280–380	280–350	280–340
Wasseraufnahme Farino	56,5–58,5	56,0–57,0	57,0–59,0

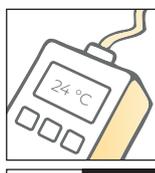
Verarbeitungsempfehlungen zur Ernte 2025

Knetzeit



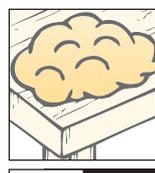
Mischgang/Quellknetung leicht erhöhen, Gesamtknetzeit erhöhen, da gute Teigstabilität

Teigtemperatur



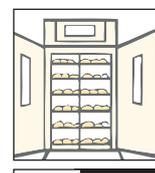
23–25 °C

Teigruhe



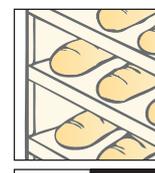
beibehalten

Gare



leicht reduzieren

Backen



Anbacktemperatur beibehalten / Ausbacktemperatur beibehalten

Teigausbeute

Unsere Weizenmehle zeigen eine steigende Wasseraufnahmen gegenüber dem Vorjahr.

Die Teigausbeuten sollten um ca. 1 TA-Punkte erhöht werden.

Knetung

Die Gesamtknetzeit kann erhöht werden, wobei eine ausreichende Misch- und Quellknetung im 1. Gang immer zu empfehlen ist. Die Knetzeit im 2. Gang kann erhöht werden. Die Versuche in unserem Backtechnikum ergaben sehr stabile Teige mit guten Knettoleranz.

Teigtemperaturen

Die Teigtemperaturen sollten auf 23–25°C für die direkte Führung und 22–23°C für die Gärzeitsteuerung eingestellt werden. Die passenden Teigtemperatur und die Kontrolle dieser, hat einen großen Einfluss auf die Teigentwicklung und stellt damit einen entscheidenden Parameter für die Gebäckqualität dar.

Teigruhezeiten

Die betriebsüblichen Ruhezeiten der Teige sollten überprüft werden, ggf. leicht verkürzen. Bei allen Arten von Langzeitführung empfehlen wir bei den Brötchenteigen eine Entspannungsphase.

Vorteigzugabe

Die Vorteigmehlmenge kann bis zu 20 % betragen. Solche Aromavorstufen eignen sich ganz besonders, um hocharomatische Weizengebäcke mit verbesserter Krumenstruktur und Gebäckfrischhaltung herzustellen.

Gärverzögerung / Kälteführung

Die verschiedenen Technologien der Gärverzögerung/Langzeitführung ermöglichen es, aromatische und qualitativ hochwertige Weizengebäcke herzustellen. Die Parameter dieser Führungen können in der Regel beibehalten werden.

Unsere diesjährigen Weizenmehle sind gekennzeichnet durch:

- stabile Teigeigenschaften
- gutes Ausbundverhalten bei steigender Wasseraufnahme
- leicht erhöhte Enzymaktivität
- ansprechendes Gebäckvolumen

Roggenmehle

Vergleich der Kennzahlen bei Roggenmehl

Kennzahlen	Ernte 2024	Ernte 2025
Fallzahl in Sek.	180–260	150–230
Amylogrammeinheiten in AE	550–950	450–850
Verkleisterungstemperatur in °C	68–72	66–70

Sauerteigherstellung

Sauerteigausbeuten und Temperaturen

Wer im letzten Jahr seine Sauerteige nach unseren Empfehlungen geführt hat, der sollte die Reife- und Aromaentwicklung prüfen. Gegebenenfalls sollten die Anstellgutmenge und Temperaturen leicht reduziert werden. Wir empfehlen die Verwendung von Roggenmehlen der Type 1150 oder Type 1370 zur Sauerteigherstellung.

Wir empfehlen regelmäßige pH-Wert und Säuregradkontrollen durchzuführen.

Bei Schrotsauerteigen empfehlen wir gröbere Granulationen zu verwenden.

Teigherstellung

Teigausbeute

Die Ausbeuten der überwiegend aus Roggenmehl hergestellten Teige können im Vergleich zum Vorjahr beibehalten, ggf. etwas verringert werden.

Knetung

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

Teigtemperaturen und Ruhezeiten

Die optimale Teigtemperatur von Roggenmischbrotteigen liegt bei 25 bis 27°C. Eine ausreichende aber nicht zu ausgedehnte Teigruhe fördert die Verquellung des Mehles und verhindert feuchte Teigoberflächen.

Versäuerung

Der Anteil der zu versäuernden Mehlmenge kann beibehalten werden.

Frischhaltung

Bitte prüfen Sie den bisher eingesetzten Anteil an Restbrot. Der genau definierte Einsatz von Restbrot trägt zur Geschmacksabrundung bei, beeinflusst aber bei höheren Dosierungen die Gärstabilität und Volumenausbeute.

Auch Quellmehle zur Optimierung der Frischhaltung können bedenkenlos eingesetzt werden. Die eingesetzten Mengen sollten aber genau geprüft werden, um schlecht schneidbare oder zu feuchte Brotkrumen zu verhindern.

Backen

Die Backtemperaturen sind in der Regel beizubehalten.

Unsere diesjährigen Roggenmehle sind gekennzeichnet durch:

- vergleichbar gute Säuerung der Sauerteige
- gute Krustenbildung und Bräunung
- gutes, ansprechendes Gebäckvolumen
- gute Frischhaltung
- aromatische Backwaren

Dinkelmehle

Vergleich der Kennzahlen bei Dinkelmehl

Kennzahlen	Ernte 2024	Ernte 2025
Fallzahl in Sek.	270–360	250–340
Protein in %	12,0–13,0	14,0–17,0
Feuchtkleber in %	31,0–35,0	33,0–37,0
Klebereigenschaft	elastisch – sehr gut dehnbar	elastisch – sehr gut dehnbar

Unser Dinkel stammt aus kontrolliertem Getreideanbau. Auch in diesem Jahr können wir den Dinkel zu 100 % aus dem kontrollierten Getreideanbau absichern. 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 Anwendungstechnik 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 darauf, 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 Kne-ter 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.



Durum/Hartweizen

Vergleich der Kennzahlen

Kennzahlen	Ernte 2024	Ernte 2025
Glasigkeit in %	> 85%	> 90%
Gelbwert	23	21
Protein in %	13,0–15,0	14,0–17,0
Fallzahl in Sek.	260–340	260–340

Die Qualitätseigenschaften unseres regional erzeugten Durum-Getreides sind in Ausprägung der Glasigkeits- (> 90 %) und Farbwerte sehr gut zu bezeichnen. Auch die niedrige Enzymaktivität ist bei der Herstellung von

Frischteigprodukten von Vorteil. Fusarieninfektionen traten kaum auf, der Nachweis von Vomitoxinen (DON) in vereinzelt Partien lag deutlich unter den gesetzl. Grenzwerten.

Nachhaltige Rohstoff-Beschaffung ist eine der wichtigsten Grundlagen unserer Unternehmensphilosophie

Maßnahmen im Rahmen des BiGu RegAg-Konzepts

- **CO₂-Bindung**
Anbaukonzept, Düngung, Biostimulanzen, Precision farming
- **CO₂-Reduktion**
Fruchtfolge, Zwischenfrüchte/Untersaaten, Bodenbearbeitung, Biostimulanzen/ Bodenverbesserer, Ernterückstände
- **Biodiversität**
Blühflächenprogramm, Fruchtfolge, Strukturmaßnahmen, Tierschutz

Projekt green ammonia

CO₂-Reduktion um ca. 30 %



1.000 t grüner Dünger



ca. 1.200 ha Anbaufläche



ca. 10.000 t Weizen



ca. 8.000 t Weizenmehl



ca. 250 Mio. Brötchen