

Mehlreport

Infos für Profis von den deutschen Mühlen

Ausgabe 35 | September 2025

Brotgetreide-Ernte 2025:

Guter Durchschnitt bei Mengen und Erträgen

Die Aussaat im Herbst 2024 erfolgte überwiegend unter günstigen Bedingungen. Der Winter war insgesamt eher mild und es kam kaum zu Auswinterungen. Nach der bis in den Mai anhaltenden niederschlagsarmen Phase verbesserte sich zwar in der ersten Junihälfte für viele Bestände die Wasserversorgung zunächst deutlich, danach führte jedoch eine Hitzewelle vielerorts zu einer beschleunigten Abreife. Die Ernte begann regional bereits Anfang Juli mit erfreulichen Ergebnissen in Quantität und Qualität. Ab Mitte des Monats wurde die Ernte dann jedoch in vielen Regionen durch zahlreiche Regentage unterbrochen – „eine Zitterpartie“, wie es Bauernpräsident Joachim Rukwied formulierte: „Der anhaltende Niederschlag während der eigentlichen Erntezeit hat die Arbeit von uns Landwirten erheblich behindert. Die Mähdrescher blieben zum Teil tage- bis wochenlang auf dem Hof stehen, wodurch das bereits reife Getreide deutlich länger auf dem Feld verblieb. Dies führte stellenweise zu deutlichen Qualitätseinbußen“. Die nach den Worten von Bundesminister Alois Rainer „trotz wechselhafter Witterung im Durchschnitt gute Ernte“ liegt gegenüber dem enttäuschenden Vorjahr bei Flächen, Mengen und Erträgen deutlich im Plus und erreicht damit wieder das Niveau des langjährigen Mittels der davorliegenden sechs Erntejahre von 2018 bis 2023.

Die Brotgetreide-Ernten in Deutschland: Erntemengen in 1.000 t

Weizen			Roggen		
21.657	18.241	22.991	3.089	2.584	3.053
Ø 2018-23	2024	2025*	Ø 2018-23	2024	2025*

Quelle: Statistisches Bundesamt; * zweites vorläufiges Ergebnis, Stand: 25. September 2025
Weizen einschl. Dinkel und Einkorn, ohne Durum; Roggen einschl. Wintermenggetreide

Beim **Weizen** sind die Anbauflächen gegenüber dem – offenbar nur vorübergehenden (?) – Tief des Vorjahrs um 13% ausgeweitet worden und entsprechen mit 2,9 Mio. ha nun wieder dem langjährigen Mittel. Sommerweizen spielte heuer aufgrund der Vegetationsbedingungen praktisch keine Rolle. Die Erntemenge von 23 Mio. t übertrifft nicht nur deutlich das enttäuschende Vorjahrsergebnis, sondern liegt auch knapp über dem langjährigen Durchschnitt. Da die Erntemenge eine „Funktion“ aus Fläche x Ertrag ist, haben dazu die hohen Winterweizenerträge beigetragen: mit durchschnittlich 79,6 dt/ha ebenfalls weit über dem Vorjahr (71,7) sowie dem langjährigen Mittel (74,3). Allerdings gibt es regionale Unterschiede: Vergleichsweise weniger große Mengen- und Ertragszuwächse melden insbesondere die Bundesländer im Osten Deutschlands. In den „Regenernte“-Regionen hat das Wetter zudem qualitativ zu Fallzahl-Problemen geführt – mit Auswirkungen auf die weitere Wertschöpfungskette. →

Beim **Roggen** stagnierte die Anbaufläche mit 540.800 ha auf unverändert niedrigem Niveau. Dank der insgesamt recht hohen Erträge (Ø 56,5 dt/ha) wird aber eine Erntemenge erzielt, die wieder das Drei-Millionen-Tonnen-Niveau früherer Jahre erreicht. Die witterungsbedingten regionalen Ertragsdifferenzen sind weniger groß als beim Weizen, von einigen Bundesländern abgesehen wie z.B. Mecklenburg-Vorpommern, Rheinland-Pfalz, Thüringen und Bayern, wo sich die Hektarerträge gegenüber dem Vorjahr nur geringfügig (plus ≤ 10%) verbessert haben. Erntebedingt schwankend und regional unterschiedlich sind die „Brotroggen“-Mengen, was eine zusätzliche Herausforderung für das qualitätsorientierte Beschaffungsmanagement der Mühlen und bäckerisch praktikable Roggenmehle und -schrote darstellt. →

Editorial

Liebe Leserin, lieber Leser,

nach der enttäuschenden Ernte des vergangenen Jahres sind Flächen, Mengen und Erträge 2025 wieder auf gutem Niveau. Das zeigt die quantitative Übersicht zur diesjährigen Brotgetreide-Ernte **auf dieser Seite**, die auf der aktuellen zweiten Schätzung des Statistischen Bundesamtes beruht.

Das Detmolder Erntegespräch war diesmal dem 60-jährigen Jubiläum der Besonderen Ernte- und Qualitäts-ermittlung (BEE) gewidmet. Aber gleichzeitig wurden aus diesem Anlass auch die aktuellen BEE-Ergebnisse mit den qualitativen Aspekten der neuen Ernte veröffentlicht. Sie zeigen im bundesweiten Mittel der Kennzahlen ein Bild, wie es für die Erntejahre vor 2024 charakteristisch war – insbesondere bei den Proteinwerten hat sich der langjährige Abwärtstrend (zunächst ?) nicht fortgesetzt. Mehr dazu und zu den guten Perspektiven für die Herstellung praxistauglicher Bäckermehle durch die Müllerei finden Sie **auf Seite 2**.

Wenn in medialen Wellen die Reputation unserer Brotgetreide und der daraus hergestellten Produkte in Frage gestellt wird, sind gute und wissenschaftlich fundierte (Gegen-)Argumente gefragt. Diese gibt es (!) – mit fachlichen Links in die Faktenwelt **auf Seite 3**.

Viel Spaß beim Lesen wünscht

Heiko Zentgraf

Redaktion „MEHLreport“

MEHLreport online

Die aktuelle Ausgabe (und alle früheren) finden Sie im Internet als pdf-Datei unter www.mehlreport.de

Weizen- und Roggenqualitäten der Ernte 2025:

Heterogene Ernte: gesunkene Fallzahlen vs. gestiegene Proteinwerte

Heterogenität ist seit Jahren die Normalität bei den Brotgetreidequalitäten. Auch in diesem Erntejahr weisen die Kennzahlen aus der Getreideanalytik erneut enorme Schwankungsbreiten auf. Das spiegelt nicht nur die Biodiversität der Sorten, sondern vor allem die wetterbedingten Ernteunterschiede wieder: vor oder nach dem Regen – mit einer regional-standortabhängig weiten Spreizung der eingebrachten Getreidequalitäten in Bezug auf ihre müllerische und backtechnische Eignung. Anlässlich des Detmolder Erntegesprächs der Arbeitsgemeinschaft Getreideforschung (AGF) veröffentlichte das Institut für Sicherheit und Qualität bei Getreide (MRI-Detmold) die aktuellen – wenn auch bundesweit noch nicht endgültigen – Untersuchungsergebnisse an Hunderten von Getreidemustern aus der „amtlichen“ Besonderen Ernte- und Qualitätsermittlung (BEE) für 2025.

Qualitätsübersicht zur Brotgetreide-Ernte 2025

Vorläufige Ergebnisse der Besonderen Ernte- und Qualitätsermittlung mit Mittelwerten (und Schwankungsbreiten)

Quelle: Institut für Sicherheit und Qualität bei Getreide des Max Rubner-Instituts am Standort Detmold; Stand/Veröffentlichung: 8./9.9.2025

Weizen			Roggen		
Korn-Fallzahl (s):	302	(82% ≥ 220)	Korn-Fallzahl (s):	235	(62-358)
Rohproteingehalt (% TS):	12,2	(7,1-17,7)	Rohproteingehalt (% TS):	9,9	(6,5-14,5)
Schrot-Feuchtklebergehalt (%):	23,9	(5,1-38,2)	Amylogramm-Maximum (AE):	1117	(89-2594)
Sedimentationswert (ml):	43	(10-78)	Verkleisterungstemperatur (°C):	71,0	(60,8-86,6)
Hinweis der Redaktion: Diese Daten sind für Zeitreihenvergleiche mit entsprechenden Tabellen aus länger zurückliegenden Ernteaussagen des „MEHLreports“ (bis Ausgabe 28/2018) nur bedingt geeignet.					

> Die unten kursiv in Klammern angegebenen langjährigen Vergleichszahlen („6erØ“) sind das 6-jährige Mittel der vor 2024 liegenden Ernten 2018-2023.<

Weizen 2025: Kein weiterer Abwärtstrend der Proteinwerte

Die regional problematische Erntewitterung spiegelt sich bei den Korn-Fallzahlen als Qualitätsmerkmal wieder: Der Mittelwert ist von 356 Sekunden deutlich auf 302 s gesunken (6erØ 344). Und fast 20% der Weizenerte erreichen 2025 nicht die vom Handel erwartete Mindestqualität von 220 s, wobei dieser Anteil regional noch höher ausfällt: vor allem in Bayern, Brandenburg und Schleswig-Holstein, wo mehr als 40% unter 220 s liegen. Ein erfreulich positives Bild zeigen die Proteinwerte: Erstmals seit 2022 ist der mittlere Rohproteingehalt nicht weiter gesunken, sondern hat sich gegenüber dem Vorjahr um 0,6 Prozentpunkte auf 12,2% (6erØ 12,4) verbessert. Innerhalb der großen Schwankungsbreiten gibt es zudem regionale Unterschiede: In den ost-deutschen Ländern (außer Sachsen) liegen die Mittelwerte über 13%, während NRW im Westen nur auf 10,4% kommt. Ähnlich sieht es bei den Feuchtklebergehalten aus, deren Mittelwert von 22,6 in 2024 auf jetzt 23,9% (6erØ 24,4) gestiegen ist. Auch die Sedimentationswerte als indirektes Maß der Proteinqualität weisen in die gleiche Richtung – im Durchschnitt mit einem Plus von 38 auf jetzt 43ml, was dem langjährigen Mittel entspricht. Bei den in der BEE erfassten Qualitätsklassen kommen E- und A-Sorten in diesem Jahr auf 56,3% (6erØ 60,3). Die Anbau-Rangliste der zehn häufigsten Weizensorten wird weiterhin von der EU-Sorte Chevignon mit einem Anteil von 10% angeführt, in diesem Jahr dicht gefolgt von der E-Sorte Ponticus mit 9%. Bei den weiteren Kennzahlen gibt es nur wenige auffallende Veränderungen bei deren Mittelwerten: Die Hektolitergewichte betragen 76,9 kg/hl (6erØ 77,5), die Mineralstoffgehalte im Getreide 1,53% (6erØ 1,60). Die Schmachtkornanteile sind mit 0,4% sehr niedrig (6erØ 1,0), bemerkbar macht sich dagegen 2025 witterungsbedingter Auswuchs mit 1,0 Gewichtsprozent (6erØ 0,8).

Roggen 2025: Etwas weniger Brotstandard-Qualitäten

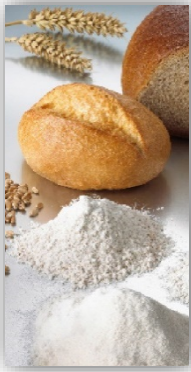
Den „Brotroggen“-Standard mit den Mindestmerkmalen für Fallzahl (> 120 s), Amylogramm-Maximum (> 200 AE) und Verkleisterungstemperatur (> 63 °C) erfüllen – anders als zuletzt gewohnt – in diesem Jahr nur 94% der BEE-Muster. Auf den Roggenfeldern dominieren weiterhin die Hybridsorten mit 82% (6erØ 79%), angeführt von „Tayo“ als mit Abstand wichtigste Sorte. Auch beim Roggen signalisieren die gegenüber dem Vorjahr deutlich – im Mittel von 277 auf jetzt 235 s – gesunkenen Fallzahlen enzymaktivere Rohstoffqualitäten. Hektolitergewichte (Ø 73,1 kg/hl), Mineralstoffgehalte (Ø 1,62%) und Schmachtkornanteile (Ø 2,5%) bleiben – bei vereinzelt Ausbeuteverlusten – auf dem relativ niedrigen Niveau des Vorjahres. Die Proteingehalte sind beim Roggen ebenfalls gestiegen: um 0,9 Prozentpunkte auf 9,9% (6erØ 10,0). Allerdings sind in der Roggenverarbeitung die Kennzahlen zur Stärkebeschaffenheit wichtiger, deren Mittelwerte geringfügig gesunken sind: Die AEs von 1203 auf nun 1117 und die Verkleisterungstemperatur von 72,2 auf 71,0 °C. Die Schwankungsbreiten bleiben sehr groß und die Amylogramm-Maxima hoch: außer in Schleswig-Holstein und Brandenburg mit vierstelligen Mittelwerten.

Mykotoxine: BEE-Ergebnisse zu Fusarien und Mutterkorn

Die zumeist trockenen Bedingungen während der Getreideblüte haben zu geringen Infektionsraten bei Fusarien geführt, weshalb die Mykotoxingehalte 2025 insgesamt auf niedrigerem Niveau als im Vorjahr liegen: Die Grenzwerte für DON wurden in keiner Probe überschritten, die für ZEA lediglich in zwei der bis dato untersuchten Getreideproben. Das Vorkommen von Mutterkornsklerotien ist zwar 2025 im Mittel mit 0,09 Gewichtsprozent (Vorjahr: 0,14) gesunken, jedoch zeigen auch in diesem Jahr 28% der Roggenproben einen überhöhten Besatz, sodass hier Obacht geboten bleibt.

Die Bäckermehle des neuen Jahrgangs mit praxistauglichen Qualitäten

Ein Blick in die aktuellen Ernteberichte der Branche zeigt, dass es der Müllerei mit Aufwand und Kompetenz durch gezielte Selektion, Separierung und Mischung gelungen ist, die enormen Bandbreiten auf bäckereipraktische Korridore einzuengen bzw. qualitativ einzu- stellen: Beim typischen Weizenmehl 550 entsprechen die Proteingehalte der Mehle dem der BEE-Getreidemuster, aber mit einer Streu- breite von nur noch ± 2%. Die Klebergehalte zeigen sich mit durchschnittlich 27,8% deutlich verbessert, bei den Sedi-Werten beträgt die Spanne nur noch 33-50 ml, die Mehl-Fallzahlen liegen zwischen 230 und 400s. Beim Roggenmehl sind die Amylogramm-Korridore der Brotmehle (R 997/1150) erheblich enger und damit backtauglicher – nach den regional etwas variierenden Laborergebnissen werden hier 400-1200 AEs und Verkleisterungstemperaturen von etwa 70 °C (± sechs Grad) bei Fallzahlen von 150-360s erwartet. Die bei beiden Brotgetreiden veränderte Enzymatik erfordert bäckerisch anpassendes Knowhow für Qualitätsbackwaren des neuen Jahrgangs 2025/26.



Gute Argumente für mehr Wertschätzung von Getreide, Mehl und Backwaren

*In wiederkehrenden Wellen werden unsere Brotgetreide und die daraus hergestellten Lebensmittel als Gefahr für unsere Gesundheit dargestellt. Scharen von Influencer*innen und Ratgeberverlage verdienen gut an diesen „Aufregern“, was Verbraucher*innen die Einschätzung und die Entscheidung bei der Lebensmittelauswahl erschwert. Wissenschaftliche Daten und Fakten liefern aber gute Argumente, um Bedenken zu zerstreuen und Vorurteile zu widerlegen.*



Unser Brotgetreide Nr. 1: Der Weizen

Weizen zählt nach Reis und vor Mais zu den Hauptgetreiden der Welternährung. Dabei zeichnet er sich als besonders nährstoffreiches Getreide aus. Er liefert hohe Mengen an pflanzlichen Proteinen und Ballaststoffen, viele – vor allem B-Vitamine – sowie Mineralien und Spurenelemente. Er ist wichtiger Baustein einer pflanzenbasierten Ernährungsweise im Allgemeinen und unserer großen Brottradition im Speziellen. Doch der Ruf von Weizen und seinem zum Backen befähigendem Speicherprotein Gluten hat die letzten Jahre gelitten. Viele meiden ebenjene ohne medizinischen Grund. Dabei gibt es zahlreiche wissenschaftliche Untersuchungen, die mit den bestehenden Vorurteilen längst aufgeräumt haben.

Hier kommen Bäckerinnen und Bäcker sowie das Fachverkaufspersonal ins Spiel: Angesichts der vielen Mythen und fragwürdigen Trends braucht es vertrauenswürdige Ansprechpartner*innen. Sie sind gefragt, mit fundiertem Wissen aufzuklären, Vorteile aufzuzeigen und Vorurteile abzubauen. Eine gut aufbereitete Übersicht der wissenschaftlichen Datenlage findet sich in einem Special „Getreide in der Ernährung“ der Fachzeitschrift Ernährungs-Umschau. Er kann Ihnen helfen, faktenbasiert mit ihren Kund*innen ins Gespräch zu kommen.

@ Zum Fachbeitrag von Gunda Backes und Mario Jekle: *Mythen und Fakten über eine getreidereiche Ernährung*; auf S. 170-178 in „ErnährungsUmschau“ 3/2025:

<https://www.ernaehrungs-umschau.de/print-artikel/12-03-2025-mythen-und-fakten-ueber-eine-getreidereiche-ernaehrung/>

Mehlinfotipp



www.mein-mehl.de

news 1/2025

Die **Mein-Mehl-News** liefern Neuigkeiten aus der Wissenschaft rund um Getreide, Mehl und Brot. Sie sind für Bäcker*innen ebenso interessant wie für Ernährungsfachkräfte und Verbraucher*innen, die up to date sein wollen.

Die aktuellen Ausgaben gibt es zum Download unter <https://www.muehlen.org/presse-service/publikationen/>

Unser Brotgetreide Nr. 2: Der Roggen

Roggen ist in Deutschland ein wesentlicher Grundbaustein unserer weltweit einmaligen Brot- und Kleingebäckvielfalt – und als Imagefaktor für Brotkompetenz und Angebotskultur unverzichtbar.

Zwar sind Anbauflächen, Erntemengen, Mehlerstellung und Konsum seit Jahren rückläufig, aber es gibt entlang der ganzen Wertschöpfungskette gute Argumente, den Roggen wieder höher wertzuschätzen. Für die Landwirtschaft ergeben sich unter Aspekten wie Biodiversität und Nachhaltigkeit neue Perspektiven. Die Mühlen stellen ein breites Angebot von Rohstoffen her – vom hellen Typenmehl 815 über Vollkornprodukte verschiedener Granulationen bis zu Flocken. Und für die Bäckereien könnte ein „Paradigmenwechsel“ in der Sortimentsplanung Sinn machen: vom traditionellen Grundnahrungsmittel zu trendigen Regional- und/oder Lifestyleprodukten – mit vier konsumrelevanten „Zielpaarungen“: Ökonomie & Ökologie, Qualität & Know-how, Regionalität & Kultur und Geschmack & Gesundheit.

@ Mehr dazu in einem Fachbeitrag von Heiko Zentgraf: *Unsere Roggenkette – Perspektiven einer unterschätzten Getreideart*; auf S. 14-19 in „backwaren aktuell“ 1/2025:

https://wissensforum-backwaren.de/app/uploads/2025/05/01-2025_backwaren-aktuell_web.pdf

Mehlwissen

„Vollkorn im Fokus“ ist das Tagungsthema beim diesjährigen Wissenschaftlichen Symposium des VGMS am 26. November 2025 in Würzburg: Programm und aktuelle Infos dazu von [sandra.blackert\[at\]vgms.de](mailto:sandra.blackert[at]vgms.de)

MEIN
MEHL.