



BACKQUALITÄT DER ERNTE 2026

Qualitativ unterscheidet sich die Ernte 2026 von jener des Jahres 2025 durch erneut sehr zufriedenstellende Hektolitergewichte, deutlich tiefere Feuchtigkeitsgehalte und eine insgesamt höhere Wasseraufnahme. Die Proteingehalte liegen insgesamt nahe bei den Werten der Vorjahresernte, mit leichten Schwankungen je nach Kategorie und Herkunft. Der Feuchtglutengehalt ist insgesamt stabil bis in mehreren Chargen leicht höher, während der Sedimentationswert nach Zeleny zurückgegangen ist. Dies weist auf eine heterogenere Glutenqualität und ein geringeres Quellvermögen hin.

Aus rheologischer Sicht liegt die Teigenergie, auch als Fläche des Extensogramms bezeichnet, in der Mehrzahl der untersuchten Anbaukategorien (SGA, IPS, Bio, konventionell) unter dem Niveau von 2025. Das Verhältnis von Widerstand zu Dehnbarkeit ist variabel und tendenziell insgesamt leicht tiefer, was auf ein je nach Partie unterschiedliches Teigverhalten hinweist. Fallzahlen und Viskosität sind deutlich höher und zeigen damit eine geringere natürliche Enzymaktivität als im Vorjahr. In der Bäckerei kann dies einen erhöhten Bedarf an Anpassungen der Wassergabe, eine sorgfältige Überwachung der Teigentwicklung und – je nach Rezeptur – eine gezielte Anpassung der Enzymzugabe erfordern.

Es ist zu beachten, dass die Qualität zwischen den verschiedenen Regionen und Weizentypen weiterhin heterogen ist. Die Anbau- und Erntebedingungen haben teilweise zu deutlichen Unterschieden

zwischen den Partien geführt, insbesondere bei der Wasseraufnahme, der Teigenergie, der Verhältniszahl (Extensio) und der Glutenqualität.

Risiko von Mykotoxinen und DON-Kontrolle

Auf Grundlage der derzeit verfügbaren Ergebnisse und der Risikovorbeurteilung durch das Lebensmittelsicherheitsteam von swiss granum, an dem GMSA beteiligt ist, wird das Risiko einer DON-Kontamination der Ernte 2026 als gering eingestuft. Die gemessenen Werte liegen in den untersuchten Anbaukategorien weiterhin im niedrigen Bereich. Groupe Minoterie SA hält dennoch an ihrem üblichen Kontrollsystem fest: Jede Weizenpartie wird vor der Lagerung und Verarbeitung an den verschiedenen Produktionsstandorten auf DON kontrolliert.

Steuerung des Übergangs auf die neue Ernte

Um einen reibungslosen Übergang von der alten auf die neue Ernte sicherzustellen, wird der Anteil an Weizen der Ernte 2026 in den Mischungen über mehrere Monate schrittweise erhöht. Im Jahr 2026 müssen gewisse Umstellungen aufgrund von Herausforderungen bei der Versorgung mit bestimmten Weizentypen jedoch schneller als üblich erfolgen. Entsprechend der Entwicklung der Laborwerte werden die Weizenmischungen laufend angepasst, um Mehle mit ausgewogener und stabiler Qualität zu erzielen. Sämtliche Anpassungen und Korrekturen erfolgen unter ständiger Kontrolle durch Laboranalysen und Testbackversuche in unserer Versuchsbäckerei.

Qualitätsunterschiede 2026 gegenüber 2025

In diesem Zusammenhang möchten wir Sie auf die wichtigsten Veränderungen der Qualitätsparameter aufmerksam machen:

Parameter	Entwicklung 2026 vs. 2025	Qualitative Einordnung und mögliche Auswirkungen
Proteine		Werte insgesamt nahe bei 2025, je nach Anbaukategorie mit leichten Rückgängen oder stabilen Werten.
Gluten		Gehalte insgesamt stabil bis in mehreren Segmenten leicht höher, jedoch mit Schwankungen zwischen den Partien.
Zeleny		Quellvermögen des Glutens rückläufig; Glutenqualität je nach Herkunft zu beobachten.
Wasseraufnahme (Farino)		Höherer Wasserbedarf; schrittweise Anpassung der Wasserzugabe empfohlen.
Teigerweichung (Farino)		Die Teigerweichung ist im Allgemeinen geringer, das Verhalten variiert jedoch je nach Mehltyp.
Teigenergie (Extenso)		Geringere Teigstärke als 2025; Den Teig aufziehen und bei langen Teigreifzeiten nach Bedarf, glutenverstärkende Backmittel einsetzen. Vorsicht beim Einsatz von enzymaktivem Malzmehlen wegen dem Einfluss der Proteasen.
Verhältniszahl (Extenso)		Verhältnis von Widerstand zu Dehnbarkeit, und somit Teigstabilität, leicht tiefer.
Viskosität (Amylo)		Geringere natürliche Enzymaktivität; mögliche Auswirkungen auf die Bräunung und die Frischhaltung der Krume.
Fallzahl		Geringere Amylaseaktivität als 2025; gezielte Anpassung von Backmitteln oder Malz je nach Rezeptur.
hl-Gewicht		Insgesamt sehr gutes Niveau, günstig für die technologische Qualität der Weizen.

Empfehlungen für die Anwendung in der Bäckerei

Themen	Empfehlungen 2026
Backhilfsmittel	Der Einsatz von enzymatischen Produkten (Malz, Enzyme) oder anderen Backhilfsmitteln sollte gezielt erfolgen. Die höheren Fallzahlen und Viskositätswerte weisen auf eine geringere natürliche Enzymaktivität hin; je nach Verfahren kann eine Anpassung sinnvoll sein. Eine Überdosierung ist jedoch zu vermeiden, da sie zu einer klebrigen Krume, einer zu offenen Struktur oder einer übermässigen Bräunung führen kann.
Wasserzugabe	Da die Wasseraufnahme insgesamt höher ist, empfiehlt es sich, die Wasserzugabe bei den ersten Produktionen mit Mehlen der neuen Ernte zu kontrollieren. Je nach Mehltyp, Verfahren und eingesetzter Anlage kann eine schrittweise Erhöhung der Wasserzugabe erforderlich sein.
Kneten	Die Knetzeiten sollten nicht systematisch verändert werden. Angesichts der geringeren Teigenergie und der höheren Wasseraufnahme ist auf eine ausreichende Entwicklung des Glutennetzwerks zu achten, ohne den Teig durch übermässiges Kneten zu schwächen.
Triebführung	Die üblichen Parameter können im Allgemeinen beibehalten werden. Besondere Aufmerksamkeit sollte jedoch der Teigtemperatur, der Stabilität und dem Verhalten während der Gärung gelten. Bei langen oder kontrollierten Triebführungen können ein oder mehrere Faltvorgänge («Aufziehen») sinnvoll sein, wenn dem Teig Stabilität fehlt.
Backen	Die üblichen Backtemperaturen können beibehalten werden. Je nach Rezeptur kann die Bräunung aufgrund der geringeren natürlichen Enzymaktivität jedoch etwas langsamer erfolgen; eine Anpassung von Enzymen oder Malz ist daher im Einzelfall zu beurteilen.



Dank unserer Kompetenz bei der Auswahl von Brotgetreide und unserer Beherrschung des Mahlprozesses auf leistungsfähigen Anlagen sind wir in der Lage, die Auswirkungen der Schwankungen der Ernte 2026 zu reduzieren. So profitieren Sie von konstanten und zuverlässigen Mehlen, die den gewohnten Standards entsprechen und es Ihnen ermöglichen, Ihre Herstellungsprozesse mit der nötigen Sicherheit beizubehalten.

Unser technisches Team steht Ihnen für den Austausch und eine auf Ihre Bedürfnisse abgestimmte Beratung gerne zur Verfügung.