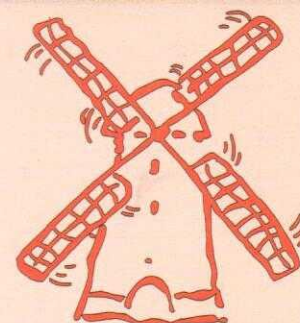




Ernte-Information 2026

Bruckdorf, 07. September 2026

Lieber Kunde und Geschäftspartner,

schon wieder ist ein Jahr verfliegen und der diesjährige Erntebrief steht noch aus.
Daher versuchen wir kurz Ihnen eine kleine Zusammenfassung unserer Erkenntnisse zu übermitteln.

Die Getreidepflanzen kamen eigentlich recht gut über den Winter. Der Vegetationsstand war bis ins Frühjahr hinein als normal zu betrachten. Im 2. Quartal fingen jedoch die Pflanzen zunehmend an, unter der einsetzenden Trockenheit zu leiden.

Dies wurde im Juni fast zur Spitze getrieben, sodass besonders auf schwächeren Böden, das Getreide in die Notreife ging. Unsere Landwirte jedenfalls berichteten allesamt von bis zu 20 % Minderertrag, was für sie eine große Enttäuschung und ein finanzielles Problem darstellt.

Ein Jahr mit wenig Niederschlag und so viel Sonne bringt immer wenig Masse, dafür viel Klasse, so ein alter Spruch.

Wobei auch „viel Klasse“, also sehr hohe Qualitäten, so ihre Eigenheiten mit sich bringen.

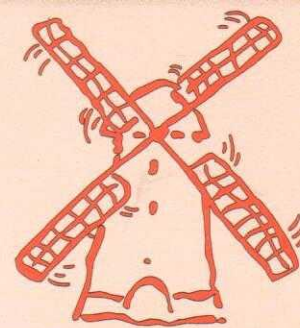
Und dazu kommt noch, dass, wenn es vor der Ernte partout nicht regnen will, die Fallzahlen im Getreide sehr hoch liegen, sprich jede Menge Stärke im Korn vorhanden ist, aber kein Zucker.

Der Weizen, Roggen und Dinkel wurde äußerst trocken vom Feld geerntet. Zwischen 10 % bis 13 % Feuchtegehalt war bei uns die Regel. Daher sind die Mehle auch trockener als im letzten Jahr, was vom Grunde her bereits eine etwas höhere Wasseraufnahme für den Bäcker bedeutet.

Folgende Beobachtungen haben sich die letzten Wochen ergeben:

Beim Weizenmehl: Der Proteingehalt im Mehl hat sich auf zwischen 14% und 15 % eingependelt. Der Feuchtklebergehalt liegt über 33 % und auch die Kleberqualität, sprich der Sedi, liegt bei 48 und darüber.
Die Fallzahl im Mehl können wir nur mit Hilfe von Malzhilfsmittel auf um die 350 FZ- Punkte senken. Ohne Zugabe von Malz läge sie bei 480 Fallzahlpunkten!

Beim Roggenmehl: Dort sind die Fallzahlen ebenfalls viel zu hoch, sodass wir heuer tatsächlich, wenn auch sehr vorsichtig, eine Mehlbehandlung vornehmen müssen. Ohne Mehlbehandlung lägen die Fallzahlen bei über 360 FZ und die Amyloeinheiten locker über 1200 AE mit hohen Vmax°-Temperatur.
Das bedeutet extrem viel Stärke und äußerst niedrige Enzymaktivität im Mehl. Mit einer entsprechenden Mehlbehandlung dürften wir uns auf die 700 Amyloeinheiten und knapp unter 300 FZ einpendeln, vorausgesetzt, es werden nach der Ernte ähnliche Partien angeliefert, wie bei der Erntannahme.



**POSCHENRIEDER
MÜHLE
BRUCKDORF**

Familienbetrieb seit 1809

Beim Dinkelmehl: Der Proteingehalt im Dinkelmehl ist ähnlich wie beim Weizen heuer höher. Dadurch, dass der Dinkel jedoch tendenziell etwas enzymaktiver ist, sehen wir eigentlich keine großen Probleme bei der Verarbeitung auf Sie zukommen.

Beim Bio-Mehl: Unsere Biomehle sind grundsätzlich „unbehandelt“. Mit der Bioware, die wir im Augenblick im Lagerhaus als Vorrat haben, sind wir recht zufrieden, daher dürfte es keine großen Veränderungen geben.

Letztendlich wird sich auch die Backmittelindustrie auf die enzymarme Ernte 2026 einstellen. Die Teige brauchen vermutlich mehr Ruhe und mehr Wärme, weil die Teige einfach mehr Zeit benötigen, um sich zu entwickeln.

Ob sich der Notreifstress des Getreides über die nächsten Monate hinweg überhaupt noch auswirken wird, vermögen wir im Augenblick noch nicht so richtig einzuschätzen.

Kurz würden wir noch auf das Preisgefüge, was für Sie sicher von großem Interesse ist, eingehen:

Unser Ernteabrechnungspreis liegt heuer über dem des Vorjahres, auch wenn dieser für die Landwirtschaft trotzdem zu niedrig ist, um die bis zu 20 % Mindererträge abzudecken.

Die seit dem Frühjahr gestiegenen Kraftstoffkosten belasteten ziemlich die Kalkulation, was wir nun monatelang zu kompensieren versucht haben.

In den gestiegenen Börsennotierungen für Weizen spielen so viele Dinge eine Rolle, die kein Mensch einschätzen oder voraussehen kann.

Schwache Erträge in ganz Europa, der USA, Ukraine und Russland, aber besonders auch Kriegstreiberien und geopolitische Konflikte auf der ganzen Welt treiben Preise rauf und runter, dass man nur so staunt.

Die Mehlpreise werden etwas steigen müssen, selbstverständlich mit Augenmaß, so wie man es von seinem Geschäftspartner erhofft.

Wir für unser Haus möchten Ihnen einfach nur ein zuverlässiger und guter Geschäftspartner sein, der Sie mit hochwertigem, regionalem Mehl versorgt und der für Sie da ist, wenn es Bedarf oder Probleme gibt.

Wenn Sie der Schuh drückt, melden Sie sich bitte einfach telefonisch oder per Mail bei den Ramsauer-Damen oder bei Frau Dirscherl.

Herzliche Grüße aus Bruckdorf