

Die Getreideernte 2026 – was erwartet uns beim Backen?

Liebe BackNatur-Freunde,

jedes Jahr bringt sein eigenes Getreidejahr mit sich – und damit auch kleine Veränderungen beim Backen. Die Ernte 2026 war in vielerlei Hinsicht ungewöhnlich: Ein zunächst relativ normaler Vegetationsverlauf wurde durch Trockenheit und eine extreme Hitzeperiode Ende Juni unterbrochen. Die Getreidebestände reiften dadurch sehr schnell ab, die Ernte begann teilweise mehrere Wochen früher als üblich. Gleichzeitig fielen die Erntemengen geringer aus.

Die gute Nachricht: **Die Qualität des geernteten Getreides ist insgesamt durchaus erfreulich.** Die ersten Untersuchungen zeigen für Weizen, Dinkel und Roggen überwiegend gute Backeigenschaften. Allerdings gibt es in diesem Jahr größere regionale Unterschiede. Deshalb kann sich ein Mehl aus Norddeutschland durchaus etwas anders verhalten als ein Mehl aus Süddeutschland.

Wir vom **BackNatur-Team** haben die aktuellen Ernteberichte ausgewertet und möchten euch sagen, worauf ihr beim Backen mit der neuen Ernte achten könnt.

Weizen – gute Kleberqualität, etwas mehr Geduld

Beim Weizen zeigt die neue Ernte gute Protein- und Klebereigenschaften. Gleichzeitig ist die Enzymaktivität niedriger als im vergangenen Jahr. Das kann dazu führen, dass sich Weizenteige **etwas langsamer entwickeln**, dafür aber eine gute Stabilität besitzen.

Unsere Empfehlung:

Gebt dem Teig bei Bedarf etwas mehr Zeit. Nicht jeder langsamere Teig braucht einen Hefezusatz! Häufig ist eine etwas längere Teigruhe bei Fermentbrot die bessere Lösung. So könnt ihr die Teigentwicklung und vor allem das Aroma positiv unterstützen.

Bei der Wassermenge müsst ihr zunächst nichts grundsätzlich verändern. Beobachtet einfach euren Teig: Ist er geschmeidig und elastisch, passt alles. Erst wenn das Mehl tatsächlich ein anderes Wasseraufnahmevermögen zeigt, sollte die Teigausbeute angepasst werden.

Unser BackNatur-Tipp:

Lieber beobachten und dem Teig etwas Zeit geben, als vorschnell Mehl nachzuschütten.

Dinkel – gute Voraussetzungen für schöne Gebäcke

Beim Dinkel sieht die neue Ernte erfreulich aus. Die untersuchten Mehle zeigen etwas höhere Protein- und Klebergehalte und eine leicht höhere Fallzahl. Besonders interessant sind die **verbesserte Knettoleranz und das größere Gebäckvolumen**, das wir in unseren Untersuchungen festgestellt haben.

Trotzdem gilt auch in diesem Jahr: Dinkel möchte **schonend behandelt** werden. Zu langes oder zu intensives Kneten bringt nicht automatisch einen besseren Teig.

Vorteige mit Backferment können gerade beim Dinkel eine gute Möglichkeit sein, Aroma und Teigentwicklung zu fördern. Die Teigtemperatur und Teigruhe können grundsätzlich wie gewohnt beibehalten werden.

Unser BackNatur-Tipp:

Dinkelteige nicht „überkneten“. Lieber beobachten, wie sich der Teig entwickelt, und ihm anschließend ausreichend Zeit geben. Vielleicht auch mit „Dehnen und Falten“.

Roggen – hier spielt die Enzymaktivität eine wichtige Rolle

Beim Roggen zeigt sich die deutlichste Veränderung gegenüber dem Vorjahr. Die Fallzahlen sind höher, gleichzeitig ist die Enzymaktivität geringer. Die Stärke im Roggenmehl verhält sich dadurch etwas anders. Teige können **stärker nachsteifen**, sich langsamer entwickeln und nach der Teigbereitung deutlich fester werden.

Für Roggenbrote ist deshalb eine gut abgestimmte **Backfermentführung** besonders wichtig. Das Backferment schafft die Voraussetzungen für eine gute Teigentwicklung und unterstützt die Ausbildung einer lockeren, aromatischen Roggenkrume.

Bei der neuen Ernte kann es sinnvoll sein, dem Teig etwas mehr Zeit zu geben und die Wassermenge nicht zu knapp zu bemessen. Wenn der Teig während der Ruhephase deutlich fester wird, sollte man etwas mehr Wasser einarbeiten. Aber nicht übertreiben.

Unser BackNatur-Tipp:

Beim Roggen in diesem Jahr besonders auf die Teigkonsistenz achten. Ein zunächst weich erscheinender Teig kann während der Ruhephase noch deutlich nachsteifen.

Was bedeutet die neue Ernte für euch?

Die Getreideernte 2026 ist **kein Grund, bewährte Rezepte grundsätzlich zu verändern.**

Viel wichtiger ist es, das Verhalten des eigenen Mehls zu beobachten.

Denn Getreide ist ein Naturprodukt. Sorte, Anbaugebiet, Boden, Niederschlag und Erntebedingungen beeinflussen seine Eigenschaften. Gerade in diesem Jahr sind die regionalen Unterschiede relativ groß.

Unser Rat vom BackNatur-Team lautet deshalb:

Nicht gegen das Mehl backen – sondern mit dem Mehl arbeiten.

Wenn sich ein Teig anders verhält als im vergangenen Jahr, ist das nicht unbedingt ein Fehler im Rezept. Vielleicht bringt die neue Ernte einfach andere Voraussetzungen mit. Ein wenig mehr Zeit, eine angepasste Wassermenge oder ein gut geführter Vorteig mit unserem Backferment können oft schon den entscheidenden Unterschied machen.

WEIZEN → „etwas mehr Geduld“

DINKEL → „schonend kneten“

ROGGEN → „Wasser und Teigentwicklung beobachten“

Wir wünschen euch viel Freude beim Backen mit der neuen Ernte!

Euer BackNatur-Team