

Getreideernte 2025: Qualität und Chancen für Brot und Gebäck

Die Getreideernte 2025 ist abgeschlossen – und bringt vielversprechende Perspektiven für Bäcker und Konditoren.

Mit einer Gesamtmenge von 2,9 Mio. Tonnen Getreide (ohne Mais) und optimierten Verarbeitungsstrategien lässt sich eine hervorragende Brot- und Gebäckqualität erzielen.

Welche Herausforderungen und Möglichkeiten sich aus Weizen- und Roggenernte ergeben, lesen Sie hier.



Die Qualität der Getreideernte 2025. Die Erträge von Winterweizen sind in diesem Jahr überdurchschnittlich, trotz regionaler Herausforderungen durch Niederschläge. (Bild: pexels)

Brotgetreideernte 2025: Qualität und Auswirkungen auf Mehlverarbeitung

Die Getreideernte 2025 ist eingebroacht. Bei einer Optimierung von Vermahlung und Mehlbehandlung sowie der

Mehlverarbeitung ist aus der Getreideernte 2025 eine sehr gute Brot- und Gebäckqualität zu erwarten.

2,9 Mio. Tonnen Getreide: Ernte 2025 im Überblick

Laut AMA (Agrarmarkt Austria) ist die diesjährige Gesamt-Getreideernte mengenmäßig im Vergleich zu 2024 geringfügig besser ausgefallen. Erwartet werden heuer 2,9 Mio. Tonnen Getreide (ohne Mais). In Abb. 1 sind die von der AMA geschätzten vorläufigen Erträge für die einzelnen Getreidearten angeführt. Die zu erwartende Gesamternte (inkl. Mais) liegt mit 5,25 Mio. Tonnen auf einem höheren Niveau als in den Vorjahren, jedoch im langjährigen Vergleich üblichen Bereich. Die genannten Zahlen beziehen sich auf die landwirtschaftliche Produktion und nicht auf die zu erwartende Marktleistung. Sie geben damit auch keine Auskunft über die tatsächliche Marktverfügbarkeit.

Winterweizen 2025: Anbau und Witterungsbedingungen

Die Anbaufläche lag bei Winterweizen bei 241.770 ha, also etwa 3.476 ha mehr als 2024. Der Anbau erfolgte meist etwas später als normal. Einige Flächen konnten aufgrund der massiven Septemberniederschläge nicht bestellt werden. Die Ertragsprüfungen liefen überwiegend gleichmäßig ab. Ende November bis Ende Dezember hatten die Pflanzen in den meisten Regionen das Ein- bis Dreiblattstadium erreicht.

Der gesamte Herbst und Winter 2024/25 war wärmer als der Durchschnitt, die Temperaturen gingen im Ackerbaugebiet kaum unter -5 °C, nur um den 20. Februar wurden für wenige Stunden an manchen Wetterstationen -10 °C gemessen. Im weiteren Verlauf des Frühjahrs 2025 war die Lufttemperatur überdurchschnittlich hoch. Nur der Mai lag um -1,1 °C (Flächenmittel zum Bezugszeitraum 1991-2020) unter dem

Durchschnitt. Der um 3 °C zu warme Juni brachte die erste Hitzewelle des Jahres. Darauf folgte ein normaltemperierter Juli.

Der starke Regen Mitte September brachte an über 80 Wetterstationen der Geosphere Austria neue September-Rekorde des Monatsniederschlags mit großflächigen Überschwemmungen. Zum Beispiel in St. Pölten und Langenlebarn (NÖ) wurden jeweils 447 mm gemessen. Auch in der österreichweiten Auswertung gab es mit einem Plus von 118 % einen neuen Septemberrekord. Die darauffolgenden Monate waren trocken bis sehr trocken. Erst ab der zweiten Märzdekade entspannte sich wieder die Lage, und es regnete immer wieder. April bis Juni waren zwar trockener als im langjährigen Schnitt, aber die Verteilung der Niederschläge war so, dass die meisten Bestände ausreichend mit Wasser versorgt wurden. Nur ganz im Süden war es ungewöhnlich trocken. Regenfälle ab Anfang Juli verzögerten die Ernte in weiten Teilen Österreichs. Besonders in den Feucht- und Übergangslagen gab es oft nur einzelne Tage, an denen die Ernte möglich war. Bei Winterweizen traten keine Auswinterungsschäden auf.

Krankheitsbilder bei Weizen: Herausforderungen im Überblick

Mehltau zeigte sich heuer kaum in relevantem Ausmaß. Nach dem starken Gelbrostjahr 2024 schädigte heuer Gelrost kaum. Braunrost schädigte die anfälligen Sorten spät. Heuer wurde ganz im Osten auf Weizen Schwarzrost festgestellt. Es bleibt zu hoffen, dass dies einmalig war, da Schwarzrost massive Schädigungen hervorrufen kann. Eine schwach ausgeprägte Blattseptoria (*S. nodorum*) war selten beigemengt. Die Septoria tritici-Blattdürre war im Alpenvorland sowie im Mühl- und Waldviertel verbreitet, aber deutlich später als in den letzten Jahren. Die DTR-Blattdürre war im Trocken- und Feuchtgebiet ebenfalls zu beobachten. Die Blüte wurde manchmal von Regen erwischt, sodass geringfügig im Alpenvorland Ährenfusarium auftrat. Im Biolandbau gab es Meldungen zu Gewöhnlichem Steinbrand.

Ein größeres Thema als Krankheiten waren heuer jedoch nichtparasitäre Blattflecken. Manche Sorten reagieren auf Stress (z. B. stark wechselnde Temperaturen verbunden mit geringer Wasserversorgung) mit Nekrosen, die Krankheiten ähneln, aber nicht mit Fungiziden bekämpfbar sind. Des Weiteren trat Wanzenstich besonders vermehrt im Biolandbau auf, welcher sich massiv in nachlassenden Eigenschaften im Extensogramm bemerkbar macht.

Bestandsentwicklung bei Weizen: Regionale Unterschiede

Im Osten war das Ährenschieben um zehn Tage später als im Vorjahr. Auch die Gelbreife war zehn Tage später zum Vorjahr. Es wurden mäßig dichte Bestände (380 bis 530 Ähren/m²) bis sehr dichte Bestände (520 bis 800 Ähren/m²) erzielt. Die Wuchshöhe war ähnlich hoch wie im Vorjahr. In den Feucht- und Übergangslagen war das Ährenschieben um 7-10 Tage später als im Vorjahr. Auch die Gelbreife war einige Tage später. Es wurden mitteldichte (490 bis 660 Ähren/m²) bis sehr dichte Bestände (620 bis 830 Ähren/m²) etabliert. Die Wuchshöhe war ähnlich hoch wie im Vorjahr.

Ernteverzögerung durch Niederschläge: Auswirkungen auf Weizen

Durch die Juli-Niederschläge wurde die Ernte deutlich verzögert. Im Nordöstlichen Flach- und Hügelland konnten nur ganz im Osten die Bestände vor dem Regen geerntet werden. Der Hauptteil des Winterweizens wurde zwischen 15. und 23. Juli gedroschen. In dieser Zeit gab es immer wieder Regentage, trotzdem konnte die Ernte überwiegend mit geringer Kornfeuchte eingebracht werden. Auswuchs gab es nicht.

Im Alpenvorland und im Südöstlichen Flach- und Hügelland (Oststeiermark, Südburgenland) wurde der Weizen großteils zwischen 18. und 23. Juli geerntet. Auch hier gab es nur

mäßigen Auswuchs, die Ernte wurde allerdings durch Regenfälle massiv erschwert. Durch die starke Trockenheit in Kärnten erfolgte dort die Ernte vielerorts bereits Anfang Juli.

Im Mühl- und Waldviertel wurde der Weizen großteils zwischen 19. Juli und 9. August gedroschen. In späteren Anbaulagen war der Weizen öfter dem Regen ausgesetzt.

Überdurchschnittliches Ertragsniveau bei Weizen 2025

Das Ertragsniveau war in den meisten Lagen überdurchschnittlich. In den Wertprüfungsversuchen wurde im Pannonikum im Schnitt um 10 dt/ha mehr geerntet als im Vorjahr. In den Feucht- und Übergangslagen war das Ertragsplus im Schnitt mit 18 dt/ha noch größer, variierte aber standortabhängig stark zwischen -6 bis +41 dt/ha.

Entsprechend den guten Erträgen fielen die Proteingehalte der Ernteware heuer regional auf manchen Betrieben niedrig aus. Im Osten waren die Proteingehalte oft ausreichend hoch. In den Feucht- und Übergangslagen wurden aber im Schnitt um 0,7 % niedrigere Proteinwerte als 2024 erzielt, ähnlich wie 2023. Die HL-Gewichte variierten stark, waren aber im Mittel um 1,5 kg höher als im Vorjahr.

Dennoch liegt der mengenkorrigierte Gesamtdurchschnitt im Proteingehalt deutlich höher als im Vorjahr, wobei das Protein-Kleberverhältnis aufgrund einer hohen Strukturquellzahl deutlich niedriger ausfällt als im Vorjahr. Hier kommt nun der klassischen Feuchtkleberauswaschung wieder besondere Bedeutung zu, da nur diese den tatsächlich verfügbaren Feuchtkleber, welcher wiederum für die Backfähigkeit entscheidend ist, zum Ausdruck bringt.

Laut Schätzung der AMA wurde in Österreich ein durchschnittlicher Hektarertrag von 60 dt/ha erreicht, somit ist der Ertrag um 3,4 % höher als im Vorjahr.

Winterroggen 2025: Anbau und Krankheitsbilder

Die Anbaufläche von Winterroggen betrug 27.436 ha, das sind rund 4.606 ha weniger als 2024. Der Anbau erfolgte etwas verspätet durch die Septemberniederschläge. Die Ertragsprüfungen liefen gleichmäßig bis etwas ungleich ab. Im Dezember wurde großteils das Stadium BBCH 21 bis 25 erreicht.

Bei Roggen trat Mehltau in untergeordnetem Maße auf. Stärker schädigte der hierzulande immer häufiger auftretende Pilz *Cercosporidium graminis* (Synonym: *Scolecochitum graminis*) im Mühl- und Waldviertel sowie im Pannonikum. Braunrost schädigte in geringem bis mittlerem Niveau an allen Standorten. Auch Schwarzrost trat heuer ebenfalls in mehreren Lagen auf. Mutterkornsklerotien wurden sowohl in Praxisbeständen als auch in Versuchen immer wieder festgestellt, wodurch die Problematik von erhöhten Alkaloidwerten nicht vom Tisch ist und hohes Augenmerk bedarf!

Die Bestände waren im Schnitt um 5 cm höher als 2024. Leichtes bis mittleres Lager trat verbreitet auf.

Die Ernte wurde überall immer wieder durch Niederschläge unterbrochen. In der pannonischen Region sowie in Kärnten erfolgte der Drusch großteils zwischen 16. und 23. Juli. Im Mühl- und Waldviertel konnte der Roggen teilweise zeitgerecht geerntet werden. Die Ernte erfolgte zwischen 21. Juli und 8. August. Da dort aber der Roggen verbreitet noch nicht überreif war, kam es bei nicht lagernden Beständen nur zu mäßig abfallenden Amylogrammen bzw. Auswuchs.

Das Ertragsniveau ist hoch bis sehr hoch. Die Kornfeuchten lagen bei 11,7-13,6 % im Pannonikum und 12,7-16,8 % im Mühl- und Waldviertel. Die Hektolitergewichtsdaten zeigen durchschnittliche Werte und variieren im Mittel zwischen 72-77 kg. Die Proteinwerte sind niedrig bis mittel.

Roggenernte 2025: Weniger Anbau, mehr Ertrag

Beim Roggen ist die Anbaufläche mit 27.436 ha um 14,4 % gesunken. Der Gesamtertrag ist mit 132.000 Tonnen im Vergleich zum Vorjahr um 3,4 % gestiegen. Der Ertrag pro Hektar ist mit 49 dt ebenfalls gestiegen (Abb. 2). In Abb. 3 ist die Entwicklung der oben genannten Parameter seit 2016 zu sehen.

Die Kornausbildung beim Roggen ist durchwegs gut (Abb. 4). Das Hektolitergewicht liegt zwischen 67,3 und 77,2 kg und ist mit durchschnittlich 73,5 kg niedriger als 2024. In der Häufigkeitsverteilung entfällt ein Anteil von 18 % auf Korn mit Hektolitergewicht von unter 71, 22 % zwischen 71 und 73 kg und 60 % über 73 kg. Insgesamt kann mit einer guten Mahlfähigkeit und guter Mehlausbeute gerechnet werden.

In Abb. 5 ist das Gesamtergebnis der Roggenernte im Vergleich zum Vorjahr dargestellt. Das mittlere Verkleisterungsmaximum liegt mit 1278 AE im sehr kräftigen Bereich und somit wieder im trockenbackenden Verkleisterungs-Niveau. Mischungspartner sind teilweise vorhanden, wobei bei der Mischung die Prüfung vorab mittels Amylogramm unabdingbar ist. Die Verkleisterungstemperatur ist mit durchschnittlich 74,8 °C niedriger als im Vorjahr und im trockenbackenden Bereich. Die Fallzahlen liegen beim Roggen im Gesamtdurchschnitt mit 277 sec im Durchschnitt, ebenfalls im enzymarmen Bereich.

In der Häufigkeitsverteilung der Amylogramme (Abb. 6) dominieren bezüglich des Verkleisterungsmaximums und der Verkleisterungstemperatur die hohen Werte. Die Unterteilung der Verkleisterungsmaxima in 700 zeigt ganz klar, wo das Optimum für den Backprozess liegen sollte. Der Trend der geringen Enzymaktivität wurde auch 2025 nicht durchbrochen.

Verarbeitungsfähigkeit von Roggenmehlen: Tipps für Bäcker

Die Roggenernte 2025 ist im Gesamtdurchschnitt bezüglich der Verkleisterung niedriger, jedoch dennoch im hohen Bereich. Die Mühlen werden sicherlich versuchen, die Roggenmehle auf ein mittleres Verkleisterungsniveau von 450 AE bis 700 AE und 65-68 °C Verkleisterungstemperatur einzustellen. Da möglicherweise Mischungspartner vorhanden sind, ist eine Behandlung mit aktivem Roggenmalzmehl unbedingt erforderlich. Dabei ist neben dem Verkleisterungsmaximum im Amylogramm besonders die Verkleisterungstemperatur sowie die Charakteristik der Kurve (breit oder spitz verlaufend) bei der Beurteilung zu berücksichtigen. Des Weiteren kommt der Roggenwasseraufnahme-Fähigkeit große Bedeutung zu. Diese wird in der Versuchsanstalt für Getreideverarbeitung bei 300 Farinogramm-Einheiten ermittelt, wobei der Idealwert bei einem Aschewert $\geq 0,88\%$ und ausreichender Stärkeschädigung zwischen 75 bis 77 % Wasseraufnahme liegt.

Dies bedeutet für den Bäcker:

- Gute Teigausbeute (weichere Teige, trockenbackende Backqualität)
- Längere Teigführungen
- Versäuerung zur Geschmacksentwicklung nicht außer Acht lassen!
- Malzmehlbehandlung ist meist (100-150 g/100 kg Mehl) zur Steigerung der Enzymaktivität erforderlich

Wichtig ist natürlich, dass der Bäcker über die Qualität des Mehles informiert ist und auch danach handelt, damit er entsprechende Schritte zur optimalen Verarbeitung setzen kann. Ebenfalls ist es wichtig, dass der Bäcker das Maximum an Wasserschüttung nicht außer Acht lässt – dies steigert die Geschmacksentfaltung sowie die Frischhaltung des Brotes und erhöht die Wirtschaftlichkeit. Der Müller wird versuchen, eine möglichst hohe Stärkeschädigung zu verursachen und tendenziell dunkler mahlen, um mehr Randschichten und somit mehr Enzyme und Pentosane in das Mahlprodukt zu bekommen. Dadurch kann das Wasserschüttungspotential gehoben und dem

Trockenbacken entgegengewirkt werden.

Weizenernte 2025: Erweiterte Fläche, höhere Erträge

Die Weizenanbaufläche von Weichweizen ist mit 241.770 ha um 1,5 % gestiegen. Die Gesamternte ist mit 1,530 Mio. Tonnen im Vergleich zum Vorjahr um 6,8 % höher. Der mittlere Hektarertrag ist mit 60 dt um 3,4 % stärker als im Vorjahr (Abb. 7).

Der Gesamtertrag von Hartweizen (Durumweizen) ist nach ersten Schätzungen mit 138.000 t niedriger als 2024. Die äußere Beschaffenheit bzw. die Kornausbildung ist beim Weichweizen sehr gut. Das durchschnittliche Hektolitergewicht ist mit 81,8 kg höher als im Vorjahr. Es kann mit einer sehr guten Mahlfähigkeit gerechnet werden. 70 % der untersuchten Proben liegen über 80 kg.

Der Mittelwert bei DON (Deoxynivalenol) liegt bei Weichweizen mit 95 µg/kg in einem äußerst niedrigen Bereich. Nur vereinzelt kommt es zu Belastungen, die den Höchstwert von 1000 µg/kg nicht einhalten. Mangelnde und falsche Fruchtfolge sowie unzureichende Kultivierungsmaßnahmen und der Verbleib von Ernterückständen – insbesondere bei Mais – zeigen ihre Folgen.

Abb. 8 und 9 stellen eine Zusammenfassung der wichtigsten Qualitätsparameter der Weizenernte 2025 und die Vergleichswerte des Vorjahres dar. Der Proteingehalt ist im Gesamtdurchschnitt mit 13,9 % deutlich höher als 2024. Dennoch kommt es aufgrund der straffen Kleberstruktur, wie sie in der Strukturquellzahl zum Ausdruck kommt, zu niedrigeren Protein-Kleberverhältnissen 1:2,13 – im Vorjahr lag das Verhältnis bei 1:2,35.

Der Sedimentationswert ist im Durchschnitt mit 60 ml auf einem sehr hohen Niveau. Die Fallzahl ist mit 368 sec im trockenbackenden Bereich. Der Klebergehalt ist mit

durchschnittlich 29,6 % niedriger als 2024. Die spezifische Kleberqualität, wie sie in der Quellzahl (Q0) zum Ausdruck kommt, ist im Mittel mit 24 ml im höheren Bereich. 2024 lag das Quellvermögen im Durchschnitt bei 23 ml. Aufgrund der durchgeführten Backversuche ist das mittlere Backvolumen mit 697 ml pro 100 g Mehl sehr gut.

Abb. 10 zeigt die Ergebnisse aufgeteilt in den Pannonischen Raum und das Alpenvorland. Im Pannonischen Raum (östliches Niederösterreich, Burgenland) ist der mittlere Proteingehalt mit 14,1 % im sehr guten Bereich. Die Fallzahl liegt mit einem Mittelwert von 382 sec im trockenbackenden Bereich. Die Klebermenge ist mit 30,0 % gut.

In Abb. 11 wird das mittlere teigrheologische Verhalten der Weizen aus dem Pannonischen Raum dargestellt. Die Wasseraufnahmen in Farinogramm und Extensogramm sind gut. Im Farinogramm sind Teigentwicklung und Stabilität sehr gut. Das Extensogramm zeigt gute Dehnbarkeit bei entsprechend guter Energie. Durch den Zusatz von 1,0 g Ascorbinsäure pro 100 kg Mehl reagiert der Teig sensibel, wodurch besondere Sorgfalt geboten ist.

Im Alveogramm zeigen sich die W- und P/L-Werte im Gesamtdurchschnitt im guten Bereich, wobei vereinzelt auch hitzegeschädigte Partien vorkommen und aufgrund dessen extrem hohe P/L-Werte auftreten können. In Abb. 12 ist das teigrheologische Verhalten des Weizens aus dem Voralpengebiet angeführt. Es ist daraus ersichtlich, dass in diesem Raum die qualitätsbezogenen Parameter gesamt gesehen dem üblichen Ost-Westgefälle entsprechen! Die Ascorbinsäure reagiert im Alpenvorland ebenfalls kräftig.

Weizenmehle 2025: Verarbeitungstipps für die Bäckerei

Die Analysen haben gezeigt, dass das Kleber- und Proteiniveau im Durchschnitt gut ist. Die Protein- und Kleberqualität ist

allgemein gut und im ausgeglichenen bis straffen Bereich. Die Ascorbinsäure reagiert äußerst sensitiv und bringt einen teilweise hohen Anstieg.

Die Fallzahlen liegen im hohen Bereich, enzymschwächere Partien sind mengenmäßig in der Minderheit, jedoch vorhanden. Die Mehle sollten daher in nächster Zeit über mittlere Protein- und Kleberwerte verfügen und hohe Fallzahlen aufweisen. In der Ernte 2025 ist die Simulation des Backversuchs, wie sie im Amyrogramm zum Ausdruck kommt, äußerst wichtig, und dabei sollte großes Augenmerk auf die hohen Verkleisterungstemperaturen gelegt werden.

Eine Behandlung mit teigreifenden Mitteln ist grundsätzlich wichtig. Unbehandelte Mehle reifen mäßig bei flacher Gebäckform und vor allem mangelhaften, verklebten Ausbund. Da die Dehnbarkeiten, wie sie im Extensogramm zum Ausdruck kommen, je nach Erntegebiet unterschiedlich sind, ist die Ascorbinsäure-Behandlung entsprechend der Grundqualität mit äußerster Sorgfalt anzupassen.

Die Mehle werden in Österreich im Allgemeinen in der Mühle mit Ascorbinsäure behandelt, damit ein ausgeglichener rheologischer Zustand vorliegt. Außerdem kompensiert sie auch den Wanzenstich, der teilweise im konventionellen Bereich im pannonischen Raum vorkommt. Je nach Mechanisierung und Art der Teigführung kann der gewünschte rheologische Zustand in den einzelnen Backbetrieben unterschiedlich sein. Zur Regulierung der Triebeigenschaften werden besonders im heurigen Erntejahr enzymaktive Malzmehle unbedingt erforderlich sein.

Bezüglich der Verarbeitung ist zu empfehlen:

- Gute Backqualität bei niedriger Enzymatik
- Malz als enzymatisches Backmittel für einen lebendigen Teig unabdingbar
- Gute Teigausbeute bei langen Mischzeiten

- Gute, auf die Klebermenge (Teigentwicklung) angepasste Knetung, um das Wasserbindungsvermögen auszunützen zu können. Da die Kleberstruktur meist straff ist, ist längeres Mischen und geringere Knetung vorzuziehen!
- Lange Teigführungen
- Bei optimaler Gare (2 min vor Maximum) schieben

Bio-Weizen 2025: Qualität und Herausforderungen

Der Proteinwert mit 12,5 % ist vergleichbar mit dem Vorjahr (12,2 %). Der Klebergehalt liegt mit 26,3 % im guten Bereich. Bei gesunden Partien (ohne Wanzenstich) sind Energiewerte von 100 durchaus möglich. Aufgrund der hohen Wanzenstichkontamination liegt der Gesamtmittelwert bei einem Energiewert von 67. Das Verkleisterungsverhalten (1005 AE) ist im trockenbackenden Bereich. Des Weiteren ist das Auftreten von Weizensteinbrand (*Tilletia caries*) im Biolandbau definitiv weiterhin ein Problem.

Chancen für Bäcker und Konditoren

Die Amylogramme und Fallzahlen liegen beim Roggen im Gesamtdurchschnitt im kräftigen Verkleisterungsbereich. Eine Roggenmalzbehandlung ist unerlässlich! Beim Weizen sind die Protein- und Kleberwerte gut und vergleichbar mit dem Vorjahr. Die Klebereigenschaften sowie die Dehnbarkeiten sind im ausgeglichenen rheologischen Verhältnis, reagieren jedoch äußerst sensibel auf eine Ascorbinsäurebehandlung. Die Verkleisterungseigenschaften liegen im enzymarmen Bereich. Eine Mehlbehandlung und eine Einstellung auf ein ausgeglichenes diastatisches Verhältnis sind unbedingt erforderlich.

Das Hektolitergewicht ist sehr gut, wodurch es zu einer sehr guten Mehlausbeute kommt. Für die Mühle bedeutet das heurige

Jahr ein wesentlich höherer Analysenbedarf, da die Bestände durchwegs heterogen sind. Bei einer Optimierung von Vermahlung und Mehlbehandlung sowie der Mehlverarbeitung ist aus der Getreideernte 2025 bei entsprechender Verfahrenstechnik eine sehr gute Brot- und Gebäckqualität zu erwarten.

Autoren: DI Christian Kummer, Geschäftsführer Versuchsanstalt für Getreideverarbeitung (vg), in Zusammenarbeit mit Ing. Paul Rudelstorfer (Datenerfassung und Statistik, vg), DI Clemens Flamm (AGES) und DI Patrick Herz (AMA).

Qualität der Brotgetreideernte 2025 – Die genannten Abbildungen sind im PDF-Dokument verfügbar

Besuchen Sie uns auf: baeckerzeitung.at