



versuchsanstalt für  
getreideverarbeitung

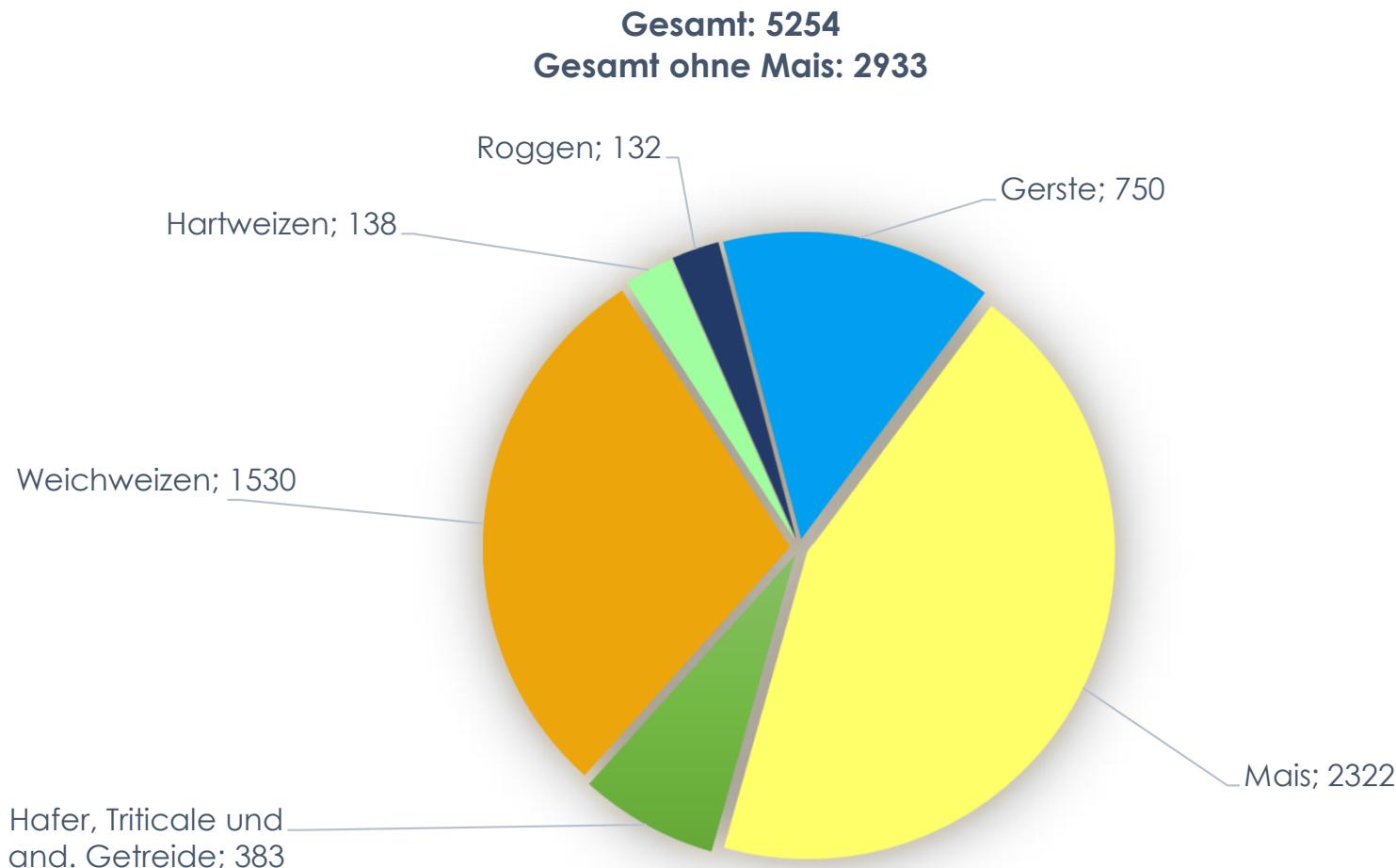
## **Qualität der Brotgetreideernte 2025**

DI Christian Kummer

**Auswirkungen auf die  
Verarbeitungseigenschaften  
der Mehle**

## Getreideproduktion in Österreich 2025

(in 1.000 t)



Quelle: AMA 08/25 (2025 - Schätzung)

Abb.: 1

## Roggen Anbaufläche und Ertrag

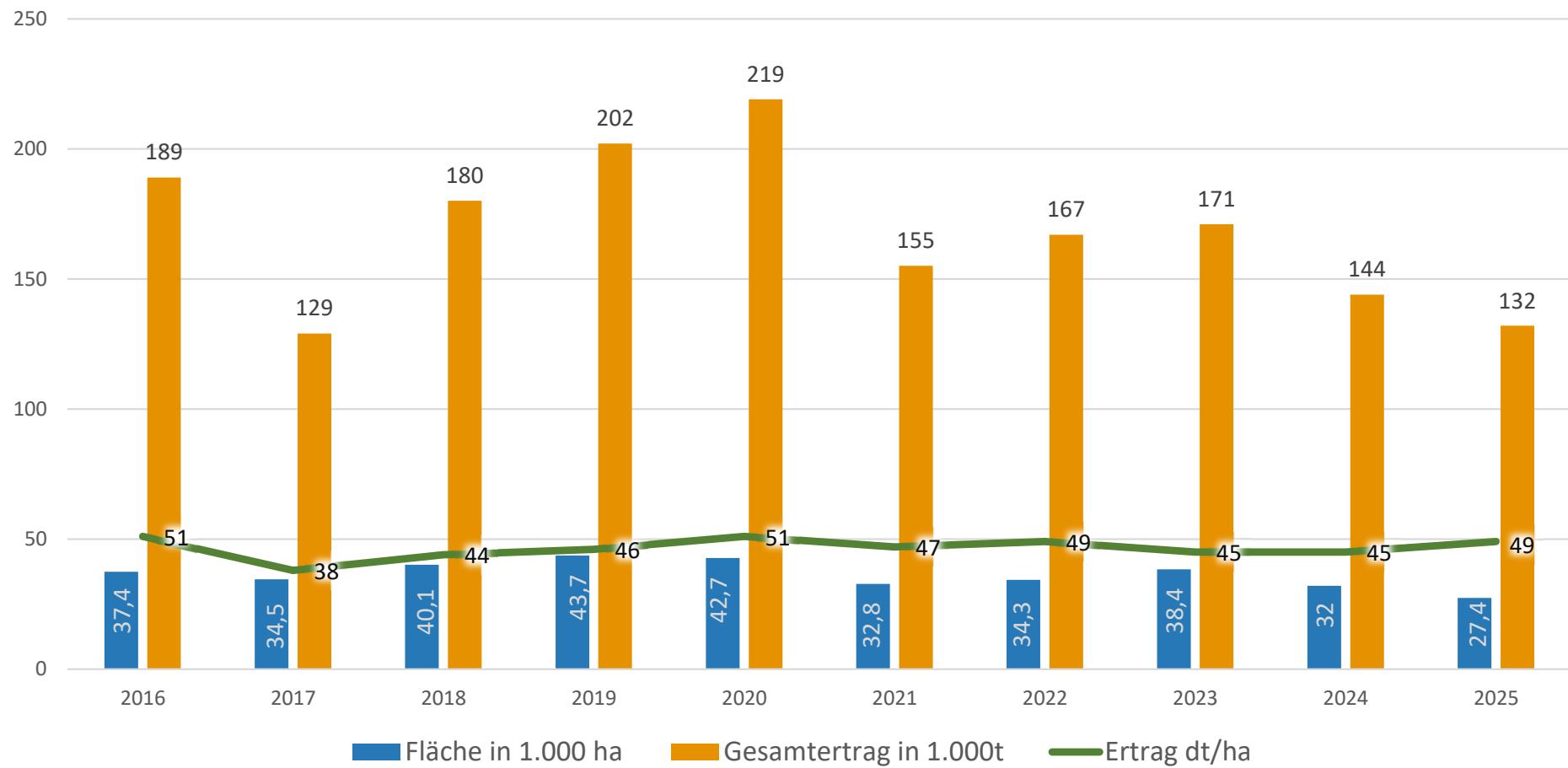


Ernte	2025	Veränderung zu 2024
Fläche in 1.000 ha	27,4	- 14,4 %
Gesamtertrag in 1.000 t	132	+ 3,4 %
Ertrag dt/ha	49,0	+ 22,5 %

Quelle: AMA 08/25 (Schätzung)



# Roggen Anbaufläche und Ertrag



Quelle: AMA 08/25 (2025 - Schätzung)

Abb.: 3

# Roggenqualität 2025

## Häufigkeitsverteilung

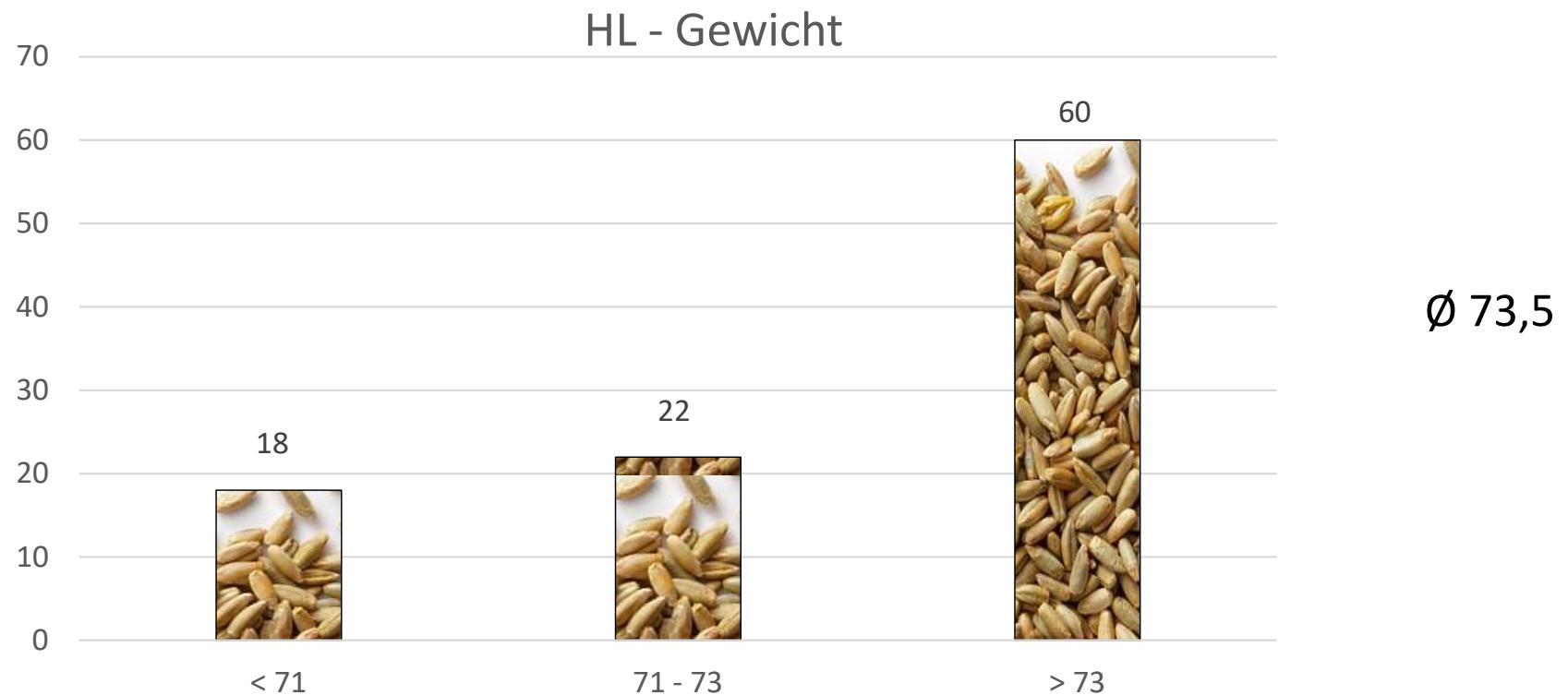
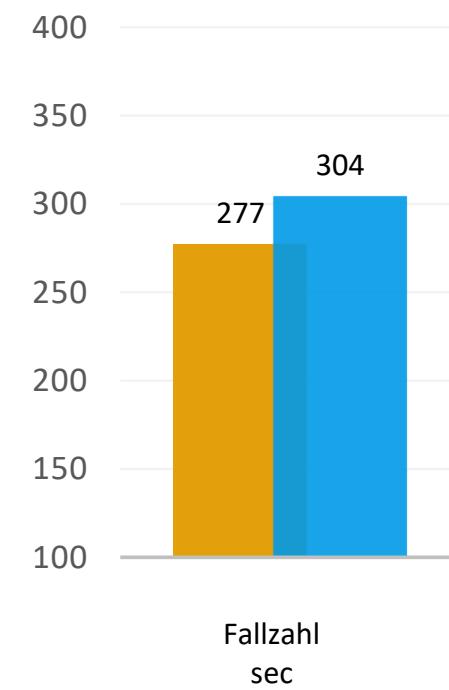
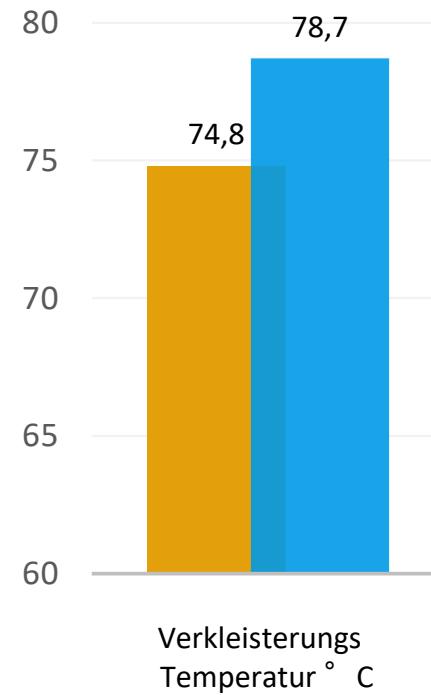
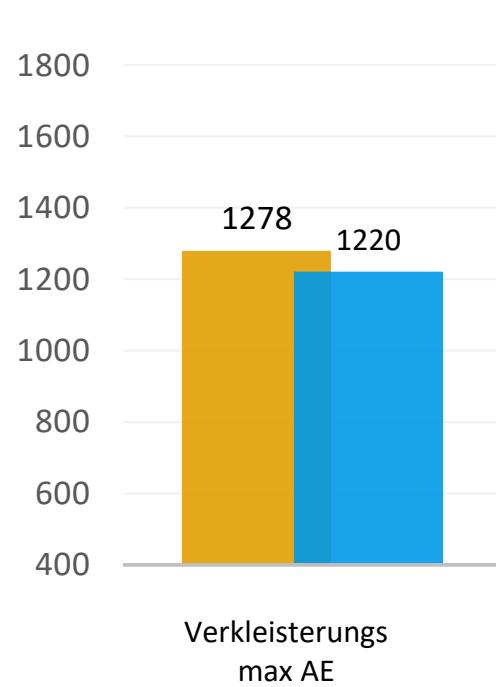


Abb.: 4

# Qualität der Roggenernte 2025

Bundesgebiet



■ 2025

■ 2024

Abb.: 5

# Roggenqualität 2025

## Häufigkeitsverteilung AMYLOGRAMM

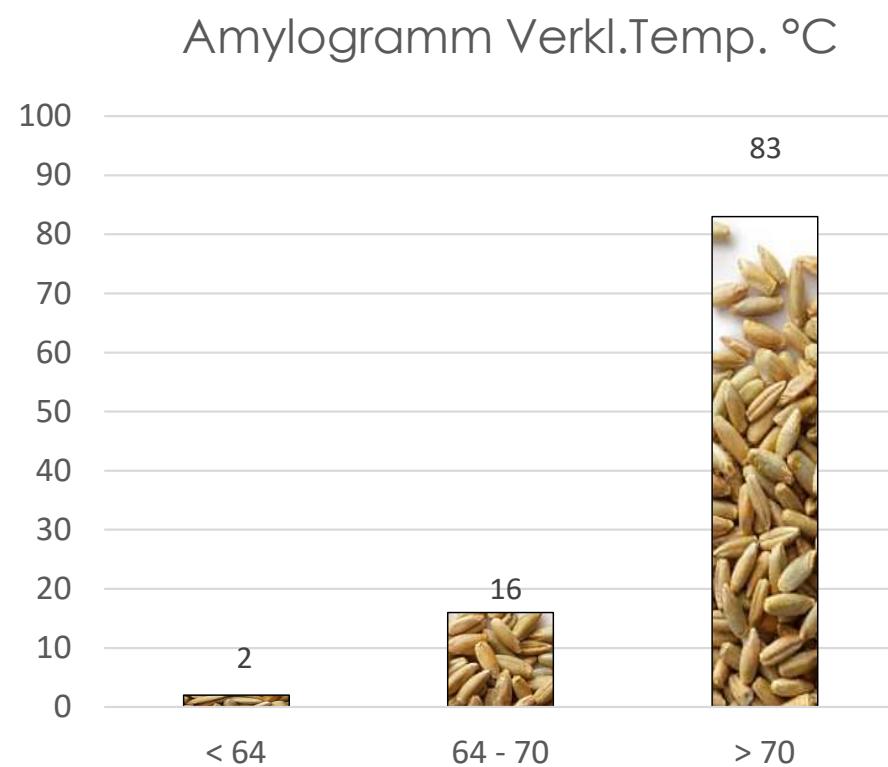
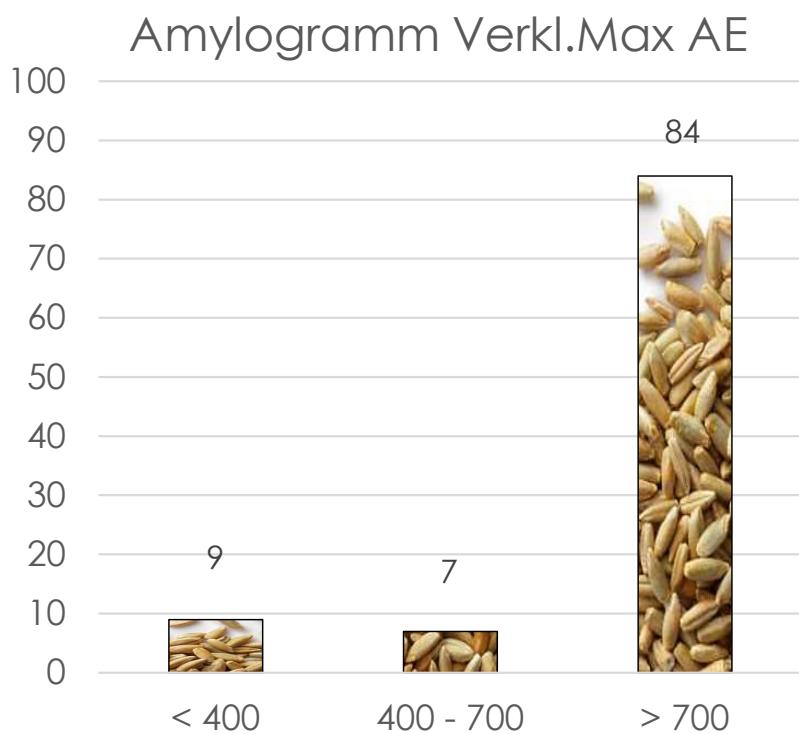


Abb.: 6

## Weichweizen Anbaufläche und Ertrag



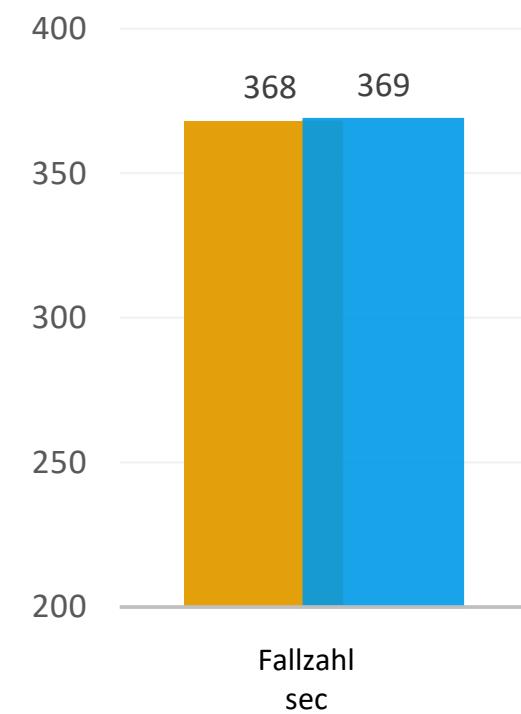
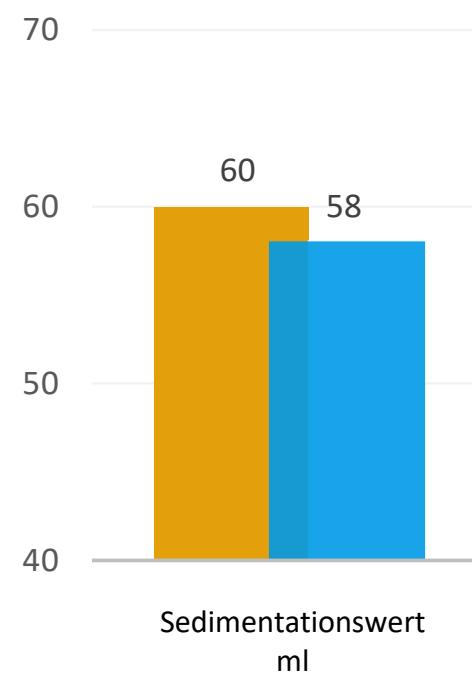
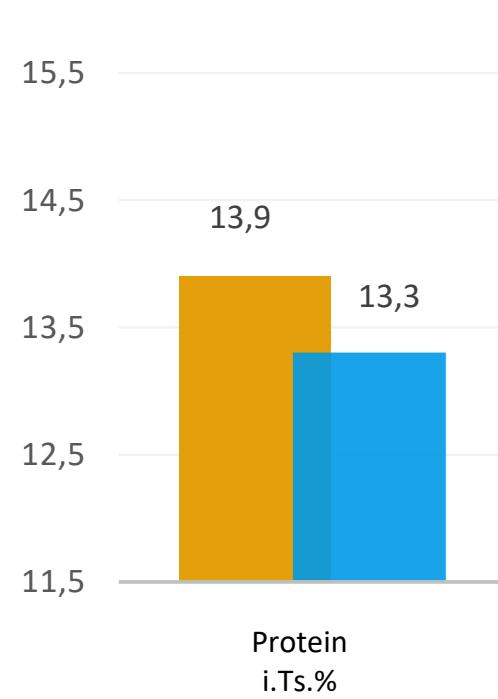
Ernte	2025	Veränderung zu 2024
Fläche in 1.000 ha	241,8	+ 1,5 %
Gesamtertrag in 1.000 t	1530	+ 6,8 %
Ertrag dt/ha	60,0	+ 3,4 %

Quelle: AMA 08/25 (Schätzung)



# Qualität der Weizernte 2025

## Bundesgebiet 1

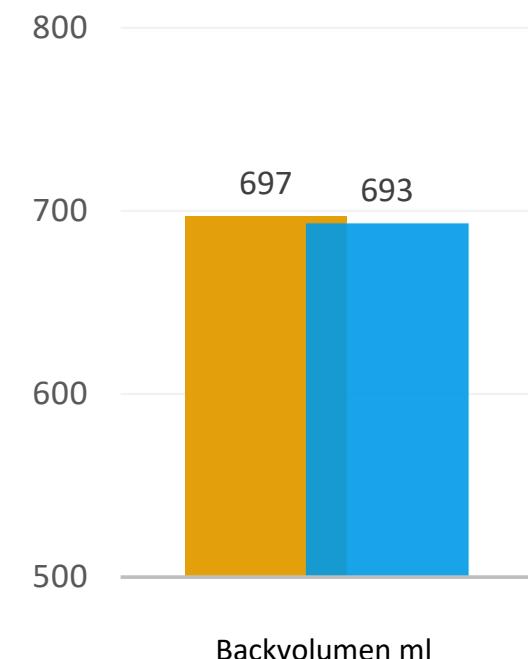
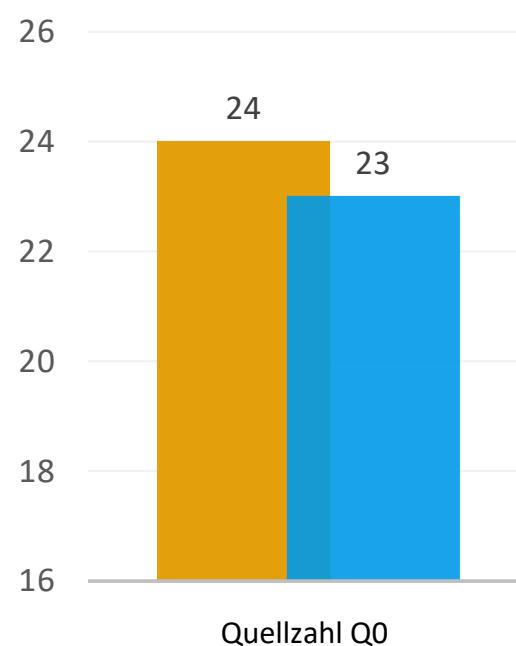
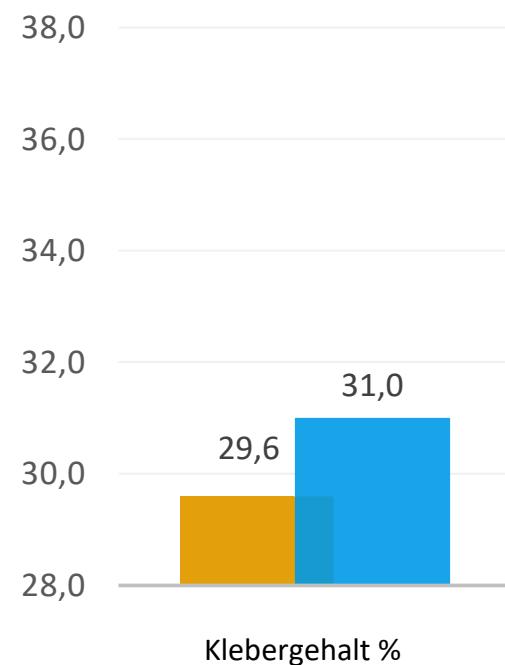


■ 2025

■ 2024

# Qualität der Weizernte 2025

## Bundesgebiet 2



■ 2025

■ 2024

Abb.: 9

# Weizenernte 2025

## Regionale Verteilung



	Pannon. Gebiet	Alpenvorland
Proteingehalt i.Ts.%	14,1	13,5
Sedimentation ml	66	55
Fallzahl sec	382	347
Klebermenge %	30,0	28,6
$Q_0$	24	23
Backvolumen ml / 100g	715	682

# Teigrheologisches Verhalten 2025

## Pannonisches Gebiet



ALVEOGRAMM	Wasseraufnahme	W	P	L	P/L
	50	320	73,4	125	0,61

EXTENSOGRAMM	Wasseraufnahme	Energie	Dehnwiderstand	Dehnbarkeit	Dw/Db
unbehandelt	55,7	120	318	179	1,8
behandelt 1,0g Asc.	56,5	159	539	154	3,5

FARINOGRAMM	Wasseraufnahme	Entw.	Stabilität	Teigerweichung
	59,6	4,2	25,8	3,4

# Teigrheologisches Verhalten 2025

## Alpenvorland



ALVEOGRAMM	Wasseraufnahme	W	P	L	P/L
	50	265	64,6	114	0,57

EXTENSOGRAMM	Wasseraufnahme	Energie	Dehnwiderstand	Dehnbarkeit	Dw/Db
unbehandelt	55,8	92	256	182	1,5
Behandelt <b>1,0g Asc.</b>	54,3	144	544	147	3,8

FARINOGRAMM	Wasseraufnahme	Entw.	Stabilität	Teigerweichung
	58,7	3,1	16,2	39