



versuchsanstalt für
getreideverarbeitung

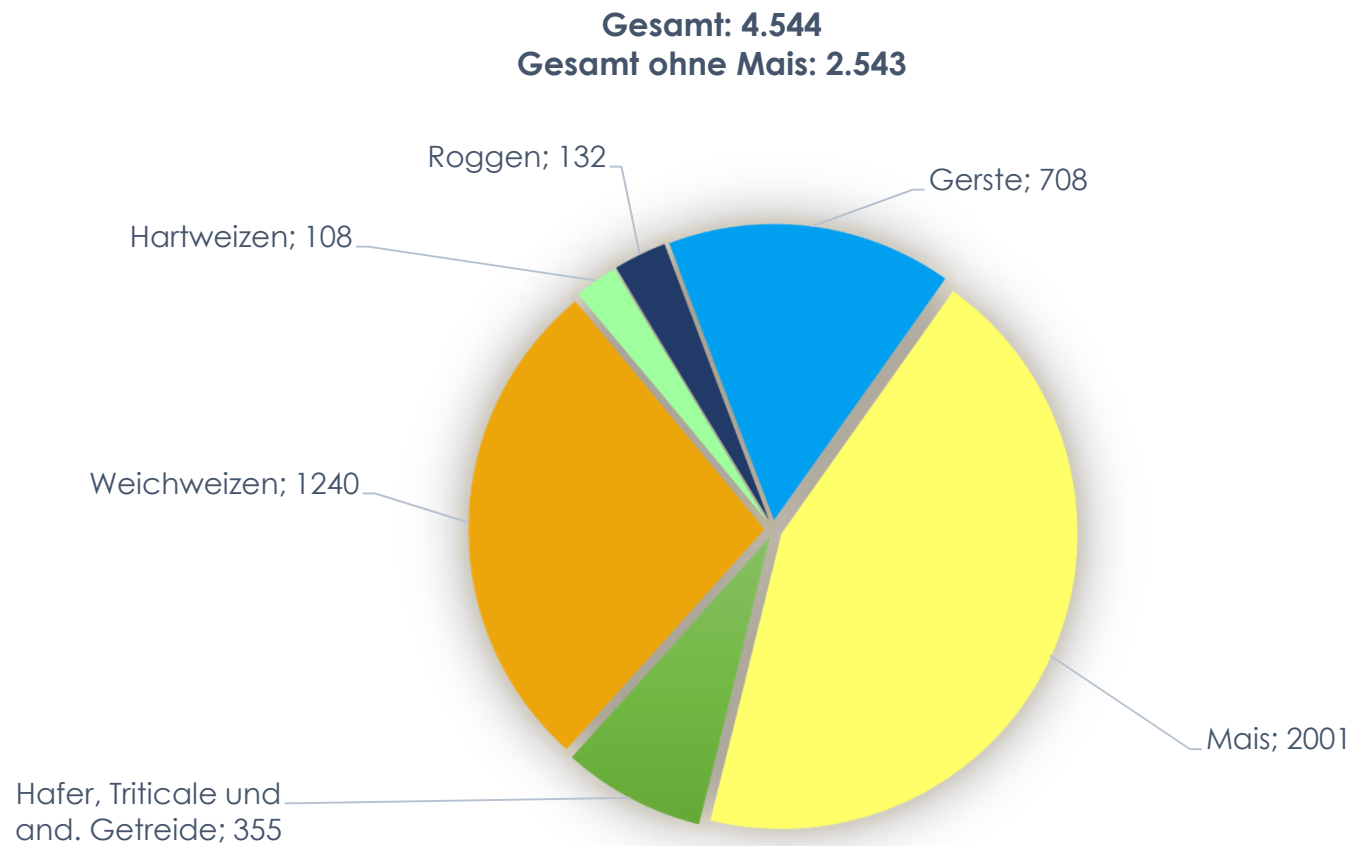
Qualität der Brotgetreideernte 2026

DI Christian Kummer

**Auswirkungen auf die
Verarbeitungseigenschaften
der Mehle**

Getreideproduktion in Österreich 2026

(in 1.000 t)



Roggen Anbaufläche und Ertrag



versuchsanstalt für
getreideverarbeitung

Ernte	2026	Veränderung zu 2025
Fläche in 1.000 ha	30,2	+10,0 %
Gesamtertrag in 1.000 t	132	- 7,0 %
Ertrag dt/ha	44,0	- 17,0 %

Quelle: AMA 08/26 (Schätzung)



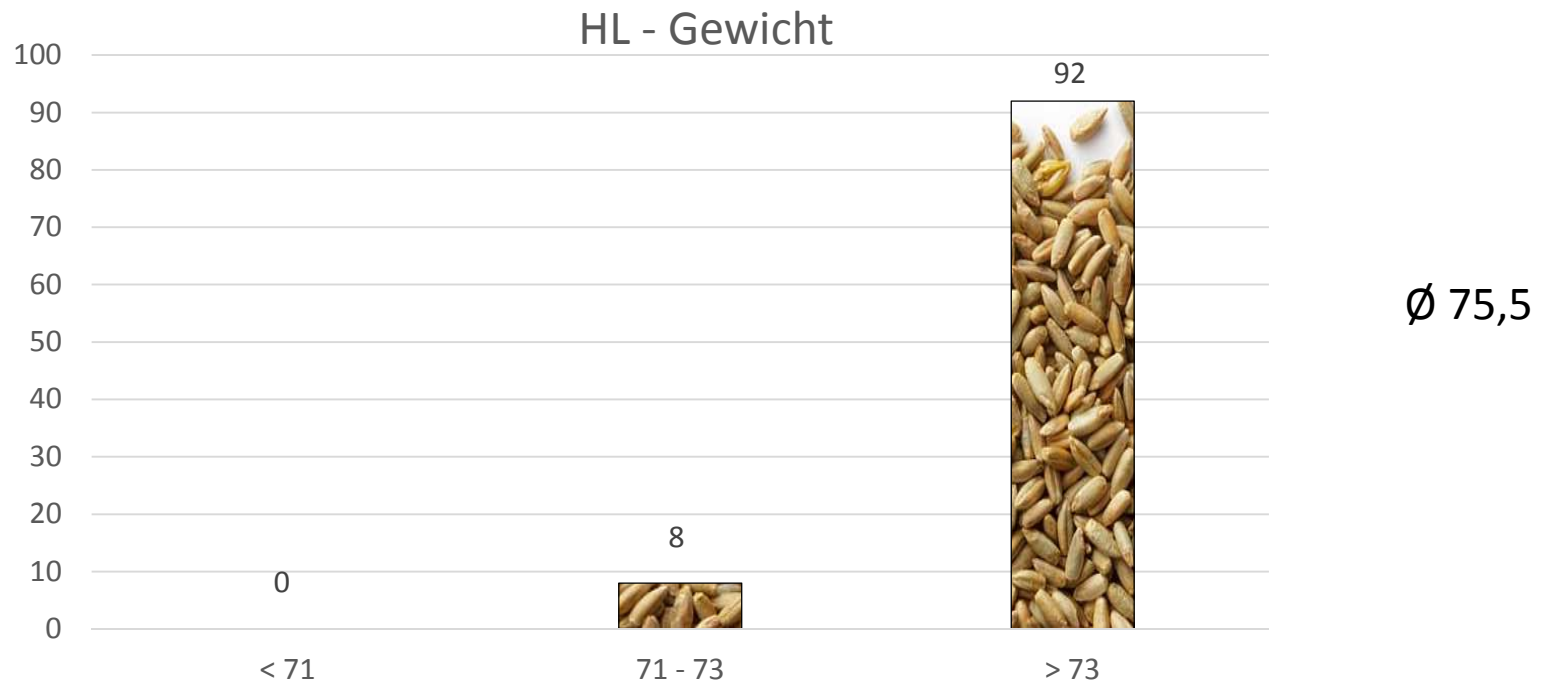
Abb.: 2

Roggenqualität 2026

Häufigkeitsverteilung



versuchsanstalt für
getreideverarbeitung

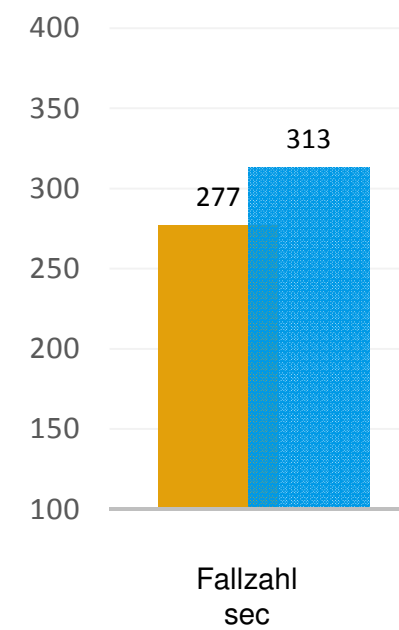
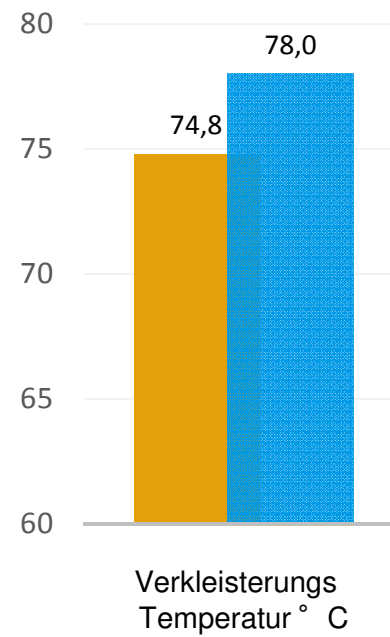
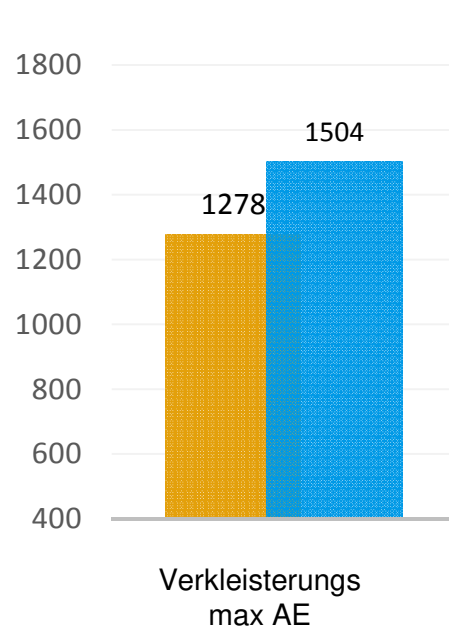


Qualität der Roggenernte 2026

Bundesgebiet



versuchsanstalt für
getreideverarbeitung



■ 2025 ■ 2026

Abb.: 4

Roggenqualität 2026

Häufigkeitsverteilung AMYLOGRAMM



versuchsanstalt für
getreideverarbeitung

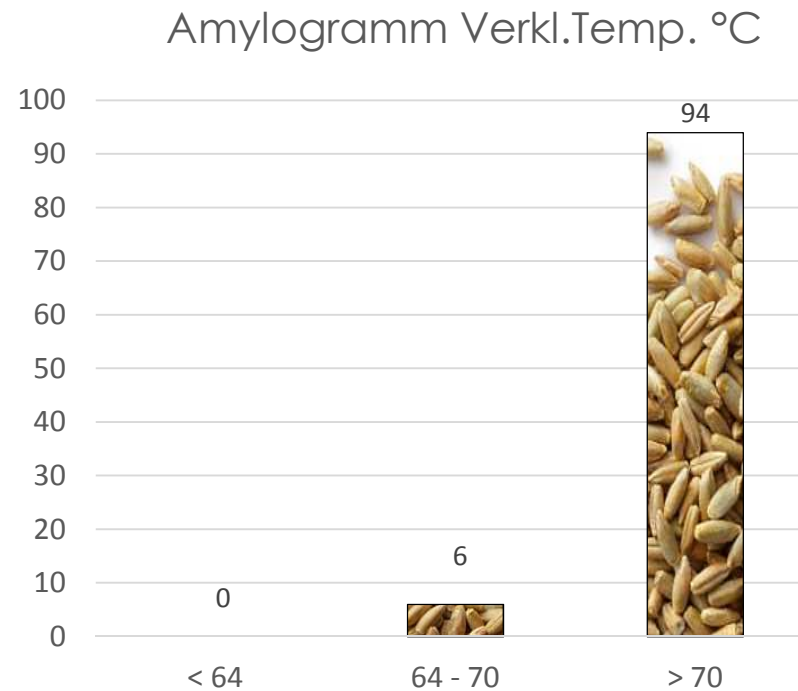
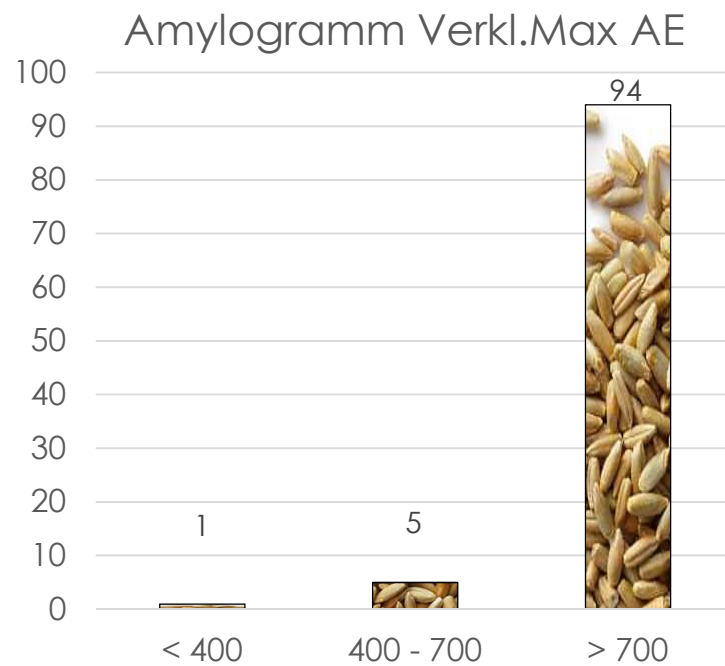


Abb.: 5

Weichweizen Anbaufläche und Ertrag



versuchsanstalt für
getreideverarbeitung

Ernte	2026	Veränderung zu 2025
Fläche in 1.000 ha	236,8	- 2,0 %
Gesamtertrag in 1.000 t	1240	- 22,4 %
Ertrag dt/ha	49,0	- 22,2 %

Quelle: AMA 08/26 (Schätzung)

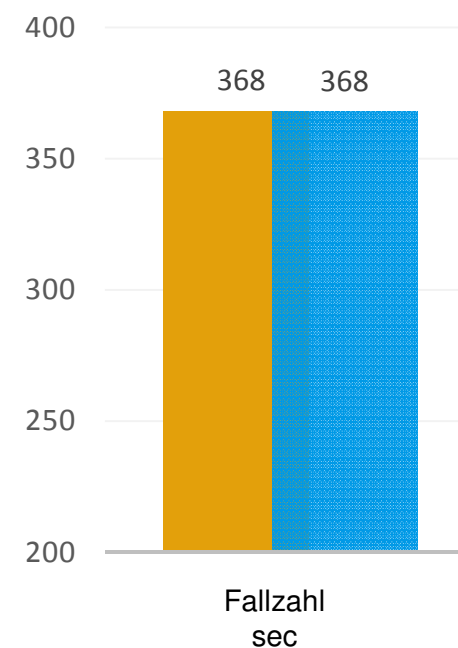
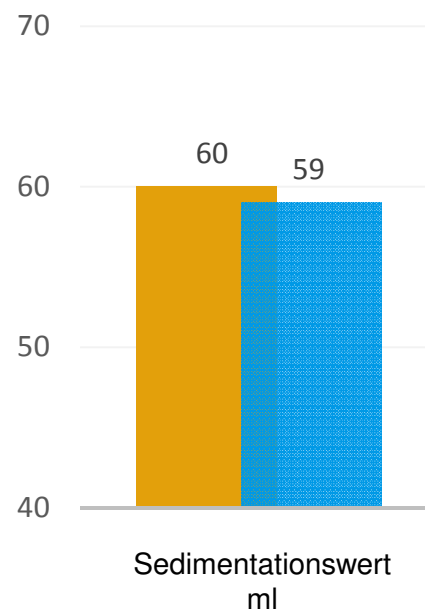
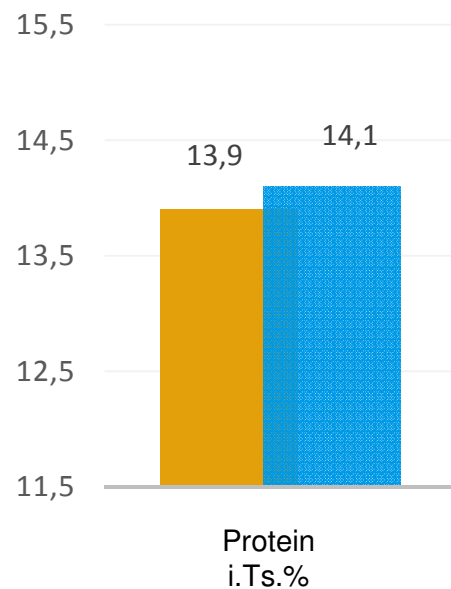


Qualität der Weizenernte 2026

Bundesgebiet 1



versuchsanstalt für
getreideverarbeitung



■ 2025 ■ 2026

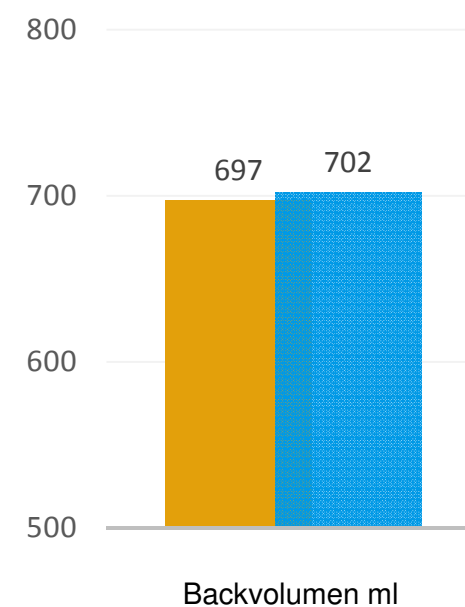
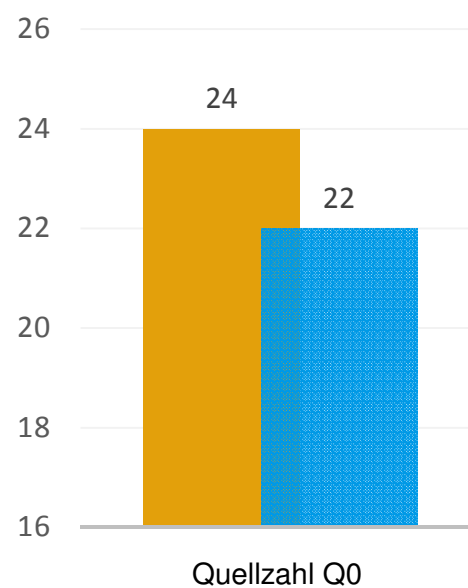
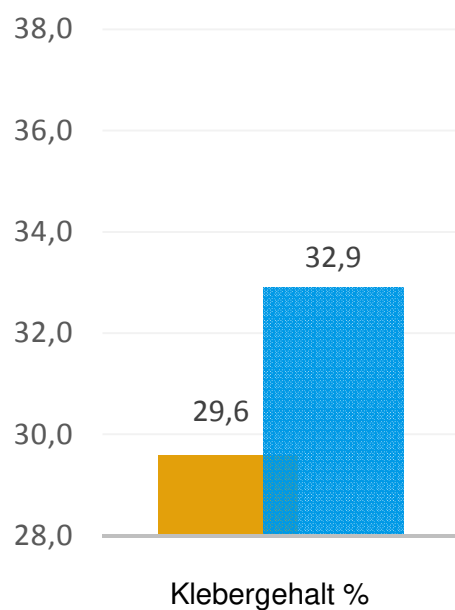
Abb.: 7

Qualität der Weizenernte 2026

Bundesgebiet 2



versuchsanstalt für
getreideverarbeitung



■ 2025 ■ 2026

Abb.: 8

Weizenernte 2026

Regionale Verteilung



versuchsanstalt für
getreideverarbeitung

	Pannon. Gebiet	Alpenvorland
Proteingehalt i.Ts. %	14,3	13,7
Sedimentation ml	66	52
Fallzahl sec	369	359
Klebermenge %	33,5	31,8
Q_0	22	23
Backvolumen ml / 100g	719	685

Teigrheologisches Verhalten 2026

Pannonisches Gebiet



versuchsanstalt für
getreideverarbeitung

ALVEOGRAMM	Wasseraufnahme	W	P	L	P/L
	50	351	82,0	128	0,66

EXTENSOGRAMM	Wasseraufnahme	Energie	Dehnwiderstand	Dehnbarkeit	Dw/Db
unbehandelt	57,0	121	324	178	1,8
behandelt 0,5g Asc.	57,9	176	519	167	3,1

FARINOGRAMM	Wasseraufnahme	Entw.	Stabilität	Teigerweichung
	60,7	6,7	21,0	14

Teigrheologisches Verhalten 2026

Alpenvorland



versuchsanstalt für
getreideverarbeitung

ALVEOGRAMM	Wasseraufnahme	W	P	L	P/L
	50	251	66	117	0,58

EXTENSOGRAMM	Wasseraufnahme	Energie	Dehnwiderstand	Dehnbarkeit	Dw/Db
unbehandelt	55,1	109	294	176	1,7
Behandelt 0,5g Asc.	54,3	125	400	164	2,5

FARINOGRAMM	Wasseraufnahme	Entw.	Stabilität	Teigerweichung
	57,7	4,2	15,5	35

Abb.: 11