

Check Up

N°10

10. OKTOBER 2025

Back Business

DAS ENTSCHEIDER-MAGAZIN
FÜR DIE BACKBRANCHE

**PROTEINGEHALT
IM FOKUS**

Erntebericht
2025

*Heute gut bewirkt, für die Zukunft
ausreichend an Samen
mit...*

Liebe Leserinnen und Leser,

zwar wurde von der Bundesregierung die Mehrwertsteuersenkung und die Stromsteuererstattung beschlossen, doch das Arbeitszeitgesetz wurde noch nicht modernisiert. Im Koalitionsvertrag hatten sich CDU, CSU und SPD darauf verständigt, das Bäckerhandwerk zukünftig vom Sonn- und Feiertagsarbeitsverbot auszunehmen. Für die Betriebe würde dies bedeuten, dass Mitarbeitende auch an Sonn- und Feiertagen bis zu acht Stunden, anstelle von den jetzigen drei Stunden eingesetzt werden könnten, um Backwaren herzustellen und auszuliefern. Laut des Zentralverbands des Deutschen Bäckerhandwerks müsse dies zügig in Kraft treten, da Handwerksbäcker ansonsten im Wettbewerb mit Tankstellen und Supermärkten keine Chance hätten. Zudem betont der Verband, dass die Backbranche als einziges Gewerbe einen erheblichen Ausbildungszuwachs verzeichnen konnte: „Eine zeitgemäße Regelung der Arbeitszeiten würde den Beruf noch attraktiver machen und jungen Menschen eine klare Perspektive geben. Das wäre ein starkes Signal - nicht nur an unsere Betriebe, sondern auch an die nächste Generation von Bäckerinnen und Bäckern“, erläutert der Hauptgeschäftsführer des Zentralverbands, Friedemann Berg.

Überdies ziehen digitale Angebote immer mehr junge Menschen in die Bäckereibetriebe. Neben dem Leitfaden für Auszubildende, gibt es das kostenlose Netzwerk Leando, in dem Erfahrungen ausgetauscht und Netzwerke geknüpft werden können. Digitale Formate werden ebenso schon seit längerem in der Backbranche verwendet: Mit Hilfe von Online-Schulungen werden Quereinsteiger, Azubis und langjährige Mitarbeiter durch das erlangte oder erweiterte Fachwissen sicher im Verkauf und können jegliche Kundenwünsche berücksichtigen. Ob der Brotführerschein oder das Online-Verkaufstraining von Brot. Genau die passende Weiterbildungsmethode für Ihr Unternehmen ist, erfahren Sie ab Seite 30. Auch in puncto künstliche Intelligenz stehen Backstuben nicht zurück: Die Bäckerei Huck und der Bäckermeister Stefan Richter wagen sich an Rezepte, die mittels der neuen Technologie erstellt wurden. Inwiefern sich ihre Konzepte unterscheiden und was bei der Nutzung von künstlicher Intelligenz wichtig ist, lesen



Mit selbstsicherem und motiviertem Auftreten können Verkaufsgespräche optimiert und Umsätze gesteigert werden.

Sie ab Seite 24. Für neue und innovative Brote ist natürlich auch der Ernteertrag entscheidend: Nach dem vorläufigen Erntebericht der letzten Ausgabe folgen nun Ergänzungen von Ireks und der Schapfenmühle: Die Weizenerträge erwiesen sich zwar als qualitativ hochwertig, doch sämtliche Getreidesorten unterscheiden sich bezüglich ihrer Qualität je nach Region des Anbaugebiets. Weitere Informationen zur Ernte lesen Sie ab Seite 4.

Und auch funktionelle Backwaren sind erneut Thema dieser Ausgabe: Auf der Anuga Bread & Bakery Messe in Köln präsentierten über 400 Aussteller innovative Backwaren mit Fokus auf Proteinanreicherung – etwa High-Protein-Brote oder Aufstriche mit funktionellen Zutaten. Das wachsende Interesse der Verbraucher an gesünderen, pflanzenbasierten Lebensmitteln zeigt sich sowohl im Markt als auch in Studien: Besonders pflanzliche Proteine stehen im Fokus. So sieht Bäckermeister Siegfried Brenneis in eiweißreichen Backwaren einen wiederauflebenden Trend, getrieben durch das steigende Ernährungsbewusstsein der Bevölkerung. Wer diesen Trend aufgreift, kann als Bäckerei neue Zielgruppen ansprechen. Wir berichten darüber ab Seite 20.

Viel Spaß beim Lesen!

Ihr Redaktionsteam

Check Up

Back.Business

Telefon (040) 30 68 52 - 0

Fax (040) 30 68 52 - 10

e-mail: info@back.business

INHALT

UNTER DIE LUPE GENOMMEN

Höherer Proteingehalt & niedrigere Fallzahl 4



4

Die diesjährige Ernte fiel qualitativ besser aus als im Vorjahr, zudem lagen die Fallzahlen niedriger. Besonders beim Dinkel verzeichneten sowohl die Anbauflächen als auch die Nachfrage ein Wachstum. Mehr zu den unterschiedlichen Erträgen erfahren Sie ab Seite 4.

TEIGAUFBEREITUNG

Pflanzliche Proteine – Motor für innovative Backwaren 20



20

Hersteller setzen auf pflanzliche Proteine, um Brote, Brötchen und Feine Backwaren nicht nur nährstoffreicher, sondern auch nachhaltiger zu gestalten. Wie Protein einer der wichtigsten Innovationstreiber im Markt bleibt, erfahren Sie auf Seite 20.

PRODUKTENTWICKLUNG

KI als Sparringspartner für den kreativen Prozess 24

MITARBEITERSCHULUNG

Modernes Verkaufen: mit Individualität Kunden binden 30



30

Auswendiggelernte Floskeln erreichen nicht die Kunden. Wie Brot.Genau und Cats Consulting durch moderne Verkaufstechniken die Wünsche der Kunden berücksichtigen und für ein authentisches Auftreten sorgen, lesen Sie ab Seite 30.

RUBRIKEN

Editorial	2
News/Branchenmeldungen	8
Internationale Branchenmeldungen	36
Produktneuheiten	42
Handelsregister	44
Impressum/Fotohinweis	45
Wie kriegen Sie's gebacken? Diesmal: Julianna Müller und Jule Usadel, Geschäftsführerinnen von Moin Bio Backwaren 46	

**Nachhaltig und sicher:
Weniger Pestizide
in Ihren Rohstoffen!**

Integriertes
Pestizid
Monitoring

FARM TO FORK

zertifiziert nach
Sedex | SMETA

SPECIALTY
BROKERS

ÖZGÜR

Ihr Rohstoffmakler aus der Hansestadt Hamburg
www.specialtybrokers.de/ipm

Höherer Proteingehalt & niedrigere Fallzahl

Trotz herausfordernder Druschbedingungen fiel die Getreideernte dieses Jahr mengenmäßig und qualitativ besser aus als 2024. Ein Blick in die ersten Analysen.

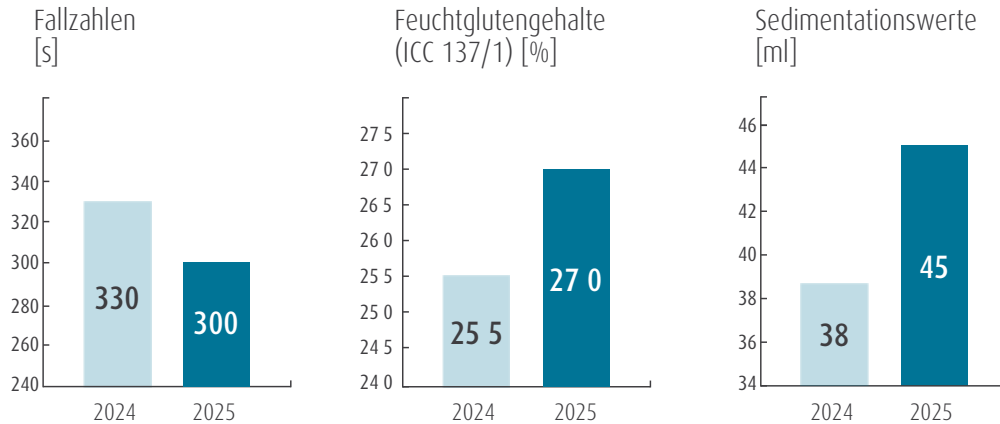
Text: Isabell Köster

Deutschland ist alles in allem mit einem blauen Auge davongekommen“, fasst Landwirt Volker Schenkel die diesjährige Getreideernte im Erntegespräch des Backzutatenherstellers Ireks zusammen. Entscheidend für dieses Ergebnis sei gewesen, dass die Regenphase in diesem Jahr recht früh eingesetzt habe, als ein Großteil des Getreides noch nicht erntereif war. „In den ersten zwei der insgesamt vier nassen Sommerwochen entstand daher kaum Schaden. Im Jahr 2024 setzte der Regen dagegen erst um den 23. Juli ein, als das Getreide weiter entwickelt war – die Folgen waren deutlich gravierender. In diesem Jahr verhinderte der frühe Regen größere Ausfälle, auch wenn es regional deutliche Unterschiede gab.“ Dennoch lag die Erntemenge für Getreide (ohne Körnermais) laut dem Bundesministerium für Landwirtschaft, Ernährung und Heimat (BMLEH) in allen Bundesländern außer in Brandenburg (minus 4,2 Prozent) über dem mehrjährigen Vergleich, den größten Zuwachs verzeichnete dabei Nordrhein-Westfalen (plus 11,0 Prozent) vor Niedersachsen (plus 8,4 Prozent) und Rheinland-Pfalz (plus 7,9 Prozent). Insgesamt sprach der Deutsche Bauernverband (DBV) jedoch von einer durchschnittlichen Getreideernte, die mit insgesamt 43,5 Millionen Tonnen rund zehn Prozent über den schlechten Ergebnissen des vergangenen Jahres (2024: 39 Millionen Tonnen) liegt. Das BMLEH gab in seinem Erntebericht vom 3. September sogar eine Menge von rund 44,7 Millionen Tonnen an. Laut dem DBV hat neben der Erweiterung der Anbauflächen (plus 3 Prozent gegenüber dem Vorjahr) vor allem der deutlich gestiegene Ertrag (plus 8 Prozent gegenüber dem Vorjahr) zu diesem Ergebnis beigetragen. Denn im Durchschnitt aller Getreidearten (ohne Körnermais) erreicht der

Hektarertrag nach bisherigem Kenntnisstand in diesem Jahr 73,0 Dezitonnen. Dies sind 12,7 Prozent mehr als im Vorjahr, sowie 7,3 Prozent mehr als im Mittel der Jahre 2019 bis 2024. Trotz regionaler Unterschiede verbesserten sich in allen Bundesländern die Hektarerträge sowohl im Vergleich zum Vorjahr als auch im Vergleich zum Durchschnitt der Jahre 2019 bis 2024. Trotz dieser ausgeprägten regionalen Schwankungen fiel die diesjährige Getreideernte auch qualitativ besser aus als im vergangenen Jahr und konnte den Experten zufolge bei den ersten Backversuchen überzeugen: Die Enzymaktivität ist sortenübergreifend höher als im vergangenen Jahr, die Fallzahlen sind niedriger und der Rohproteingehalt fällt erfreulicherweise ebenfalls höher aus. „Mit dem Getreide dieser Ernte lassen sich gute Brote und Brötchen backen“, freut sich der Leiter des Bäckergeschäfts der Schapfenmühle Jürgen Ellerkamp im diesjährigen Erntegespräch des Unternehmens. Neben dem Max-Rubner-Institut (MRI), dem BMLEH und dem Backzutatenhersteller Ireks lieferte der Getreidespezialist erste detaillierte Analyseergebnisse der Ernte 2025, in die wir im Folgenden einen Einblick geben.

Mehr Weizen von sehr guter Qualität

Die wichtigste Getreidekultur ist in Deutschland nach wie vor Winterweizen. Nach dem witterungsbedingten Rückgang im Vorjahr wurde die Anbaufläche 2025 um 15,2 Prozent auf 2,86 Millionen Hektar vergrößert. Im Durchschnitt liegt der vorläufige Hektarertrag bei 78,5 Dezitonnen und damit 9,6 Prozent über dem Vorjahr. Die Erntemenge an Winterweizen erreicht voraussichtlich 22,5



Charakteristik

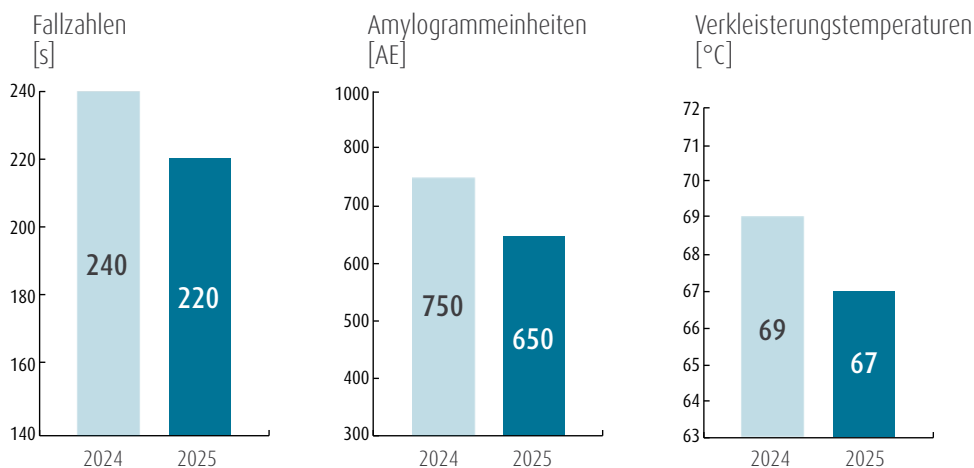
- ✓ etwas höhere Enzymaktivität
- ✓ höhere Feuchtglutenwerte von durchschnittlich 1,5 %
- ✓ meist weiche und geschmeidige Gluteneigenschaften
- ✓ Wasseraufnahme etwas besser als im Vorjahr
- ✓ Gärverhalten wie im Vorjahr
- ✓ bessere Gärstabilität
- ✓ etwas höheres Gebäckvolumen
- ✓ markanteres Ausbundverhalten
- ✓ verstärkte Krustenbräunung

Verarbeitungstipps

- ✓ Teigausbeute in der Übergangszeit moderat reduzieren
- ✓ Knetzeiten überprüfen (Glutenqualität berücksichtigen)
- ✓ Teigtemperaturen beibehalten – ideal sind 22 - 25 °C
- ✓ Teigruhezeiten etwas verkürzen
- ✓ Temperatur in der Lagerphase etwas reduzieren

Quelle: Erntebericht 2025, Ireks

ROGGENMEHL QUALITÄT 2025 IM DURCHSCHNITT



Charakteristik

- ✓ gestiegene Enzymaktivität
- ✓ geringere Verkleisterungswerte
- ✓ normale Teigeigenschaften und Teigentwicklung
- ✓ Bräunungsverhalten etwas stärker
- ✓ normales Gebäckvolumen
- ✓ gutes Versäuerungsvermögen der Sauerteige
- ✓ Krumenlockerung etwas besser
- ✓ längere Frischhaltung der Brote

Verarbeitungstipps

- ✓ Versäuerung beibehalten
- ✓ Koch- und Brühstücke überprüfen und bei Bedarf leicht reduzieren
- ✓ Teigausbeute beibehalten
- ✓ Backmittel zur Stabilität und Frischhaltung einsetzen
- ✓ Teigtemperatur kontrollieren – optimal sind 26 - 28 °C
- ✓ Teigruhen etwas verkürzen
- ✓ Anbacktemperatur etwas erhöhen
- ✓ Backzeiten überprüfen

Millionen Tonnen. Im Vergleich zum Vorjahr, das sowohl hinsichtlich Anbaufläche als auch Erträgen unterdurchschnittlich war, wäre das eine Zunahme um mehr als ein Viertel (26,3 Prozent). Das Ergebnis läge außerdem um 6,4 Prozent über dem mehrjährigen Durchschnitt. Die bis dato analysierten Proben beim Weizen weisen einen Rohproteingehalt von 12,0 Prozent auf; bei der letztjährigen Ernte wurden im Schnitt 11,6 Prozent erreicht. Den höchsten durchschnittlichen Rohproteingehalt von 13,6 Prozent weisen die bisher ausgewerteten Proben aus Bayern auf. Das Schlusslicht bildet Nordrhein-Westfalen (10,5 Prozent). Landwirt Volker Schenkel trifft im Ireks-Erntegespräch mit Anwendungstechniker Alexander Veit eine erste optimistische Einschätzung zur Güte: „In diesem Jahr liegt die Weizenernte qualitativ überwiegend im A- und E-Bereich. Niedrigere Proteinwerte von 12,5 oder darunter treten nur vereinzelt auf. B-Weizen ist entsprechend knapp.“ Für diesen Umstand gebe es mehrere Gründe: In der zurückliegenden Vegetationsperiode profitierten die Getreidebestände zum einen von einer höheren Zahl an Sonnenstunden. Dadurch konnte die Photosynthese intensiver ablaufen, was die Stickstoffaufnahme und damit die Eiweißbildung begünstigte. Zum anderen führten ausgeprägtere Trockenphasen dazu, dass die Pflanzen tiefere Wurzeln entwickelten. Auf diese Weise erschlossen sie zusätzliche Wasserreserven und konnten Stickstoff aus tieferen Bodenschichten aufnehmen, was sich positiv auf den Proteingehalt des Korns auswirkte. Überdies bewegen sich die Ernteerträge insgesamt im durchschnittlichen Bereich. Da das Düngen laut Schenkel aber im üblichen Umfang erfolgte, habe den verbleibenden Körnern durch die geringere Gesamternte eine höhere Nährstoffkonzentration zur Verfügung gestanden, was ebenfalls zu den positiven Ergebnissen beigetragen habe. Die weiteren Analyseergebnisse der bisher ausgewerteten Proben im Detail sowie ein Ausblick:

- ▶ Die **Klebergüte** ist insgesamt dehnbar und elastisch. Die auswaschbaren Klebermengen erreichen mit 23,9 Prozent einen höheren Wert als im Vorjahr (22,6 Prozent). Die Beschaffenheit des Glutens beim Ernteübergang ist meist weich und geschmeidig. Vereinzelt gibt es Partien mit einem straffen Gluten. Durch die erhöhte Enzymatik entwickelt sich der Teig etwas schneller.
- ▶ Auch der **Sedimentationswert**, ein indirektes Maß für die Proteinqualität, liegt mit 40 Millilitern leicht über dem Vorjahresniveau (38 Milliliter). Die Schapfenmühle geht sogar von 45 Millilitern aus. Damit bewegt sich der Wert wieder im normalen Bereich. Die Mehle zeigen dadurch ein besseres Quellungsvermögen und eine höhere Wasseraufnahmefähigkeit.
- ▶ Die Auswirkungen der Witterung im Juli und August lassen sich am Qualitätsmerkmal **Fallzahl** ablesen. Sie liegt im Schnitt bei 302 Sekunden (Vorjahr: 356 Sekunden). Rund 20 Prozent der diesjährigen Weizenernte unterschreiten die vom Handel geforderte Mindestfallzahl von 220 Sekunden. Besonders stark betroffen sind Bayern, Brandenburg und Schleswig-Holstein: Dort weisen über 40 Prozent der Proben Werte unterhalb dieser Grenze auf.
- ▶ Der **Auswuchs** ist mit durchschnittlich 1,02 Gewichtsprozent deutlich höher als im Vorjahr (0,06 Prozent).
- ▶ Das **Hektolitergewicht** hat sich hingegen verbessert: 76,9 Kilogramm/Hektoliter gegenüber 75,4 kg/hl im Vorjahr. Auch der Schmachtkornanteil liegt mit 0,41 Prozent unter dem Wert von 2024 (0,81 Prozent).
- ▶ Zum Auftreten von **Mykotoxinen**, also Schimmelpilzgiften, im geernteten Getreide zeigen die weiteren Untersuchungen am MRI niedrige Gehalte an Deoxynivalenol (DON) und auch geringe Gehalte an Zearalenon (ZEA). Bisher überschritten keine der untersuchten Weizenproben den zulässigen Grenzwert für DON von 1000 Mikrogramm pro Kilogramm für unverarbeitetes Getreide. Allerdings wurde in zwei Weizenproben der Höchstgehalte an ZEA von 100 µg/kg überschritten.

Roggen: Große Qualitätsunterschiede

Roggen und Wintermenggetreide wurden auf einer Fläche von knapp 540.800 Hektar angebaut, somit veränderte sich die Flächengröße kaum gegenüber 2024 (plus 1,0 Prozent). Der Hektarertrag verbesserte sich um 16,2 Prozent gegenüber 2024 auf 56,1 Dezitonnen. Die Erntemenge übertraf das schwache Vorjahr mit 3,0 Millionen Tonnen um 17,3 Prozent. Hinter dem sechsjährigen Durch-

schnitt bleibt die Erntemenge hingegen um 3,8 Prozent zurück. Zudem sind die Qualitäten heterogen ausgefallen: Je nach Ernteabschnitt wurden Partien mit sehr hohen Fallzahlen und nach dem Regen mit niedrigen Fallzahlen gedroschen.

► Die Roggenernte zeigt sich infolge der Witterungsbedingungen während der Ernte ebenfalls etwas enzymaktiver. Die untersuchten Partien liegen im Mittel bei einer **Fallzahl** von 235 Sekunden (Vorjahr: 280 Sekunden). Entsprechend weist die Stärke niedrigere Verkleisterungstemperaturen und geringere Amylogramm-Maxima auf (71,0 Grad Celsius; 1.117 Amylogramm-Einheiten (AE); Vorjahr: 72,2 °C; 1.203 AE).

► Das **Hektolitergewicht** liegt mit 73,1 kg/hl leicht unter dem Vorjahreswert von 73,6 kg/hl. Der Schmachtkornanteil ist mit 2,5 Prozent gegenüber 2,3 Prozent im Vorjahr etwas erhöht. Regional treten erneut vereinzelt Ausbeuteverluste auf.

► Das Vorkommen von **Mutterkornsklerotien** beträgt im Durchschnitt 0,09 Prozent und liegt damit unter dem Vorjahreswert von 0,14 Prozent. Allerdings überschreiten weiterhin 27,8 Prozent der Proben den Grenzwert von 0,05 Prozent. In den bisher analysierten Roggenproben lagen alle ermittelten **Mykotoxin-Gehalte** für DON und für ZEA unterhalb der geltenden Grenzwerte. „Insgesamt wurde in diesem Jahr eine gute Bandbreite von Brotgetreide-Qualitäten geerntet, die Beschaffung der entsprechenden Weizen- und Roggenpartien hat sich für die Mühlen deutlich entspannt. Sinkende Fallzahlen müssen dennoch ständig im Blick behalten werden“, heißt es zusammenfassend aus den Reihen der Analysten des Max Rubner-Instituts.

Dinkel: Nachfrage wächst

Der Dinkelanbau wurde im Herbst 2024 deutlich ausgeweitet, nachdem die Aussaatflächen zuvor zwei Jahre in Folge stark reduziert worden waren. Mit rund 120.000 Hektar liegt die Anbaufläche nun deutlich über dem Vorjahresniveau. Entsprechend sei 2025 eine spürbar größere Ernte zu erwarten, sofern die Erträge mindestens durchschnittlich ausfallen. Exakte Zahlen liegen allerdings nicht vor, da die Dinkelernte statistisch nicht erfasst wird. Nach vielen Messungen im firmeneigenen Labor hat die Schapfenmühle nun folgende Veränderungen zum Vorjahr festgestellt: Die **Enzymaktivität** ist leicht erhöht, während die **Fallzahl** deutlich niedriger ausfällt. Der **Feuchtklebergehalt** liegt leicht über dem Vorjahreswert, die **Knettoleranz** bleibt hingegen vergleichbar. Die **Krume** zeigt sich etwas ballender, die **Porung** insgesamt offener. Zudem fällt die **Bräunung** intensiver aus. Bäckermeister Alexander Veit von Ireks ist zufrieden: „Die Ernte 2025 hat eine erfreulich positive Entwicklung genommen, trotz der erneut herausfordernden Wachstums- und Erntebedingungen.“ ■