Qualität des Schweizer Weizens 2025

Wiederum ein herausforderndes Jahr für die Ernte, aber nicht für das Backen. Die Backqualität ist gut bis sehr gut, wenn auch anders als im letzten Jahr. Die Erntequalität ist in Bezug auf die Enzymaktivität normal, was erfreulich ist. Dies wird die Arbeit erleichtern und die notwendigen Korrekturen aus der Sicht des Müllers und/oder Bäckers reduzieren. Die Mühlen können die neue Ernte auf übliche und gestaffelte Weise in die Mischungen 2025-2026 einfliessen lassen. Im Allgemeinen können wir mit der Backqualität des Schweizer Weizens aus dem Jahr 2025 sehr zufrieden sein.

Für die Laboranalysen, welche die Grundlagen der Backversuche sind, haben wir mit Agroscope (Reckenholz) zusammengearbeitet. Sie finden die Analyseergebnisse und den Bericht im entsprechenden Dokument sowie eine Übersicht in der Präsentation.

Verarbeitungshinweise

Die Teige haben eine ausgeglichene Struktur und neigen eher wenig, zu einem Nachlassen. Wir bewerten sie am Ende des Knetens und während der Gärung als ausgewogen.

Die Zugabe von glutenanregenden Zusätzen (Acerola, Ascorbinsäure) ist nur in spezifischen Fällen erforderlich, insbesondere für Teigführungen über die Kühltechnologie. Ausserdem neigt das Gluten durch die Lagerung der Getreide und die daraus resultierende natürliche Oxidation dazu, sich von selbst zu festigen, und der Einsatz von glutenanregenden Komponenten kann und sollte auch von Seite Mühle begrenzt werden.

Mit der Enzymaktivität auf einem normalen (leicht erhöhten) Niveau ist es nicht notwendig, systematisch Malzprodukte hinzuzufügen. Eine gezielte Zugabe von aktivem Gerstenmalz (Malzmehl oder Flüssigmalz) ist je nach Anwendungsbedarf in den Backrezepten zu bevorzugen.
Laut unseren Backversuchen müssen die Stockgarezeiten nicht zwingend angepasst werden. Tendenziell wirkt sich jedoch eine längere Stockgare besser auf die Produktequalität aus. Die Stückgare darf wieder leicht ausgedehnt werden.

Die Knetzeiten sollten wie bei der vorherigen Ernte beibehalten werden. Die Knetztoleranz ist mit Ausnahmen von Campanile uns Spontan etwas etwas besser. Für Brotteige ist eine Quellknetung nach wie vor von Vorteil (ausgedehnte Mischphase und kurze, intensive Knetphase). Ziel ist ein optimal ausgekneteter Teig.

In der aktuellen Situation und unter Berücksichtigung der oben genannten Punkte wird eine zusätzliche Anpassung der Gär- und/oder Backparameter nur gezielt empfohlen. Für unbehandelte Mehle kann wie gewohnt eine leichte Erhöhung der Backtemperatur in Betracht gezogen werden.

Wichtig: Dies sind allgemeine Trends für unbehandelte Mehle der Ernte 2025. Aktuelle Analyseergebnisse der Mehle müssen bekannt sein, bevor Korrekturen vorgenommen werden!

Die Mühle passt die Mischungen und Korrekturen kontinuierlich der neuen Erntequalität an, um die Produzenten zufrieden zu stellen und die gleichbleibende Qualität zu gewährleisten. Wir empfehlen ihnen, eine gute Kommunikation mit ihrer Mühle zu pflegen und deren Empfehlungen in den kommenden Monaten zu folgen.

Yverdon-les-Bains / Luzern im November 2025
Sébastien Knecht, Qualitätsverantwortlicher (QA) / Dipl. Bäcker-Konditormeister HFP – Confiseur
Andreas Dossenbach, Leiter Fachtechnische Beratung / Qualitätsmanagement

Richemont Kompetenzzentrum
Bäckerei Konditorei Confiserie
Rue des Prés-du-Lac 32
1400 Yverdon-les-Bains

https://richemont.swiss
Telefon +41 24 552 00 88

Richemont Kompetenzzentrum
Bäckerei Konditorei Confiserie
Seeburgstrasse 51
6006 Luzern

Telefon +41 41 375 85 85