



100% BIO

Bio-Mühle Nr.1



Erntebericht 2025

Erste Informationen



Bio-Mühle Nr.1

100% BIO

05.08.2025

Sehr geehrte Damen und Herren,

auch dieses Jahr möchten wir Sie wieder über allgemeine Ernteprognosen sowie die zu erwartenden Qualitäten unserer Mahlerzeugnisse informieren. Außerdem werden wir Sie auch über den Einsatz von neu-erntigem Getreide in unseren Bio-Mehlen und -Mahlerzeugnissen stets auf dem Laufenden halten.



Erste allgemeine Informationen zur Ernte 2025

Die Ernte 2025 steht in vielen Regionen Deutschlands, insbesondere in Süddeutschland, unter dem Einfluss wechselhafter Wetterbedingungen. Nach einem vergleichsweise frühen Vegetationsstart im Frühjahr führten zunächst lange Trockenphasen zu regional uneinheitlicher Bestandsentwicklung. Seit Mitte Juli haben dann anhaltende Regenfälle und eine unbeständige Großwetterlage die Erntearbeiten vielerorts verzögert oder unterbrochen.

In Bayern konnten bisher schätzungsweise erst 20 bis 30 % der Anbauflächen für Brotgetreide eingebracht werden. Auch deutschlandweit ist der Erntefortschritt beim Weizen und Roggen aktuell noch gering. Die geernteten Mengen stammen vorwiegend aus niederschlagsärmeren Phasen oder Regionen. Das Warten auf stabile Wetterfenster prägt derzeit die Arbeit vieler Landwirte und Mühlen gleichermaßen.

Die Gesamtanbauflächen (bio u. konventionell) für Brotgetreide zeigen einen leichten Rückgang: Die bundesweite Winterweizenfläche liegt mit ca. 2,79 Mio. ha rund 2 % unter Vorjahr, Roggen wurde auf ca. 563.000 ha angebaut (-6 %). Der Dinkelanbau bleibt weiterhin vorrangig in Süddeutschland konzentriert, zuverlässige Flächenzahlen liegen derzeit aber noch nicht vor.

Insgesamt ist davon auszugehen, dass die Ernte 2025 in Bezug auf Menge und Verlauf keine Rekordjahrgänge schreiben wird – jedoch variieren die Bedingungen stark nach Standort und Schlag. Eine seriöse Gesamteinschätzung wird erst nach Abschluss der Ernte möglich sein.



Vorschau Qualitätsparameter

Trotz der Herausforderungen im Wetterverlauf geben die ersten ausgewerteten Partien Anlass zur vorsichtigen Zuversicht: Früh geernteter Weizen weist vielerorts erfreulich hohe Eiweißgehalte, stabile Hektolitergewichte und gute Kornausbildung auf. Auch die ersten Fallzahlen liegen überwiegend im für die Müllerei gewünschten Bereich.

Wichtig wird in den kommenden Tagen und Wochen sein, wie sich die aktuell noch stehenden Bestände unter der weiterhin feuchten Witterung entwickeln. Die Fallzahl – ein zentraler Parameter für die Backqualität – kann bei anhaltender Feuchte und verzögerter Ernte rasch sinken. Hier gilt es, im weiteren Verlauf jede Partie sorgfältig und engmaschig zu beproben.

Besonders sensible Kulturen wie Dinkel und Weizen können unter der Kombination aus Reifezustand, Sorteneigenschaften und Witterung schnell in ihrer Verarbeitungseignung beeinträchtigt werden. Auch wenn DON-Gehalte bislang kein Problem darstellen, behalten wir diesen Parameter – gerade bei wetterbedingt später eingebrachten Partien – eng im Blick. Unsere Mühle verfolgt die Qualität der neuen Ernte mit besonderer Sorgfalt. Dank unserer langjährigen Partnerschaften mit unseren Lieferanten sind wir in der Lage, auch unter herausfordernden Bedingungen geeignete und verlässliche Partien für die Vermahlung zu sichern. Eine lückenlose Qualitätskontrolle bei der Anlieferung ist dabei für uns selbstverständlich.



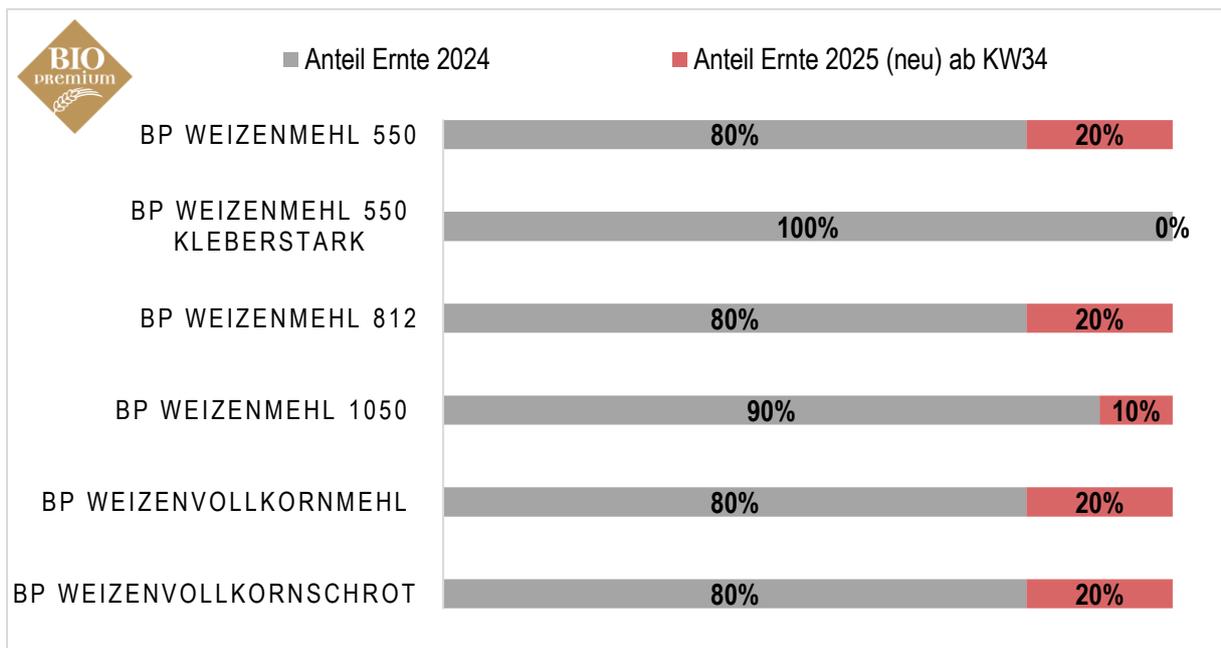
100% BIO

Bio-Mühle Nr.1

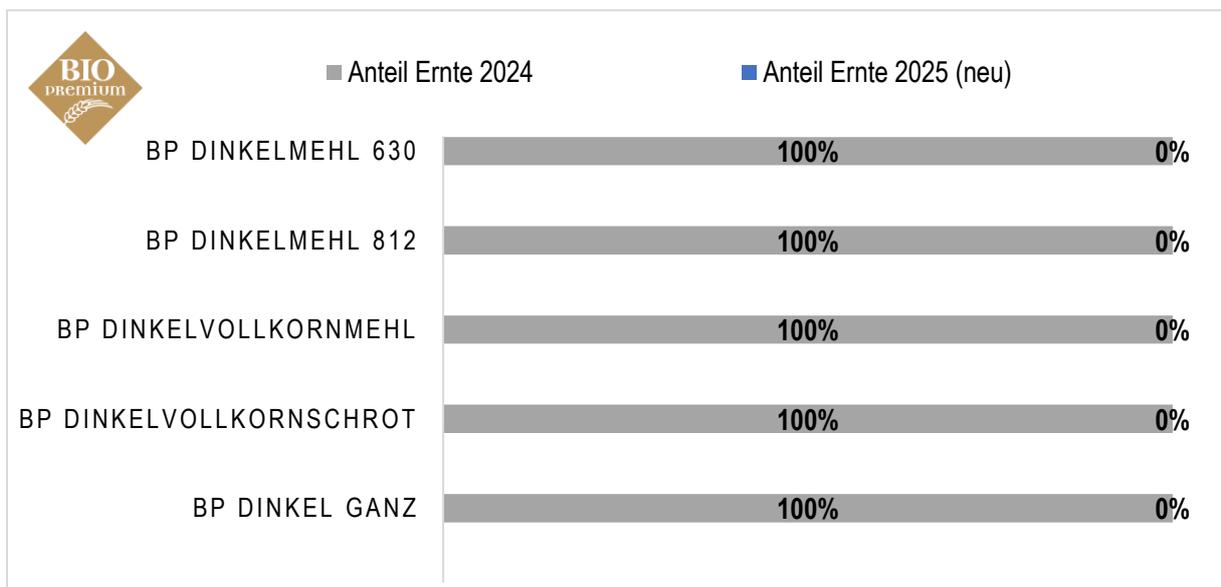
Wir werden Sie auch in diesem Jahr wieder mit unseren Bio-Mahlerzeugnissen in bekannt konstanter und bestmöglicher Qualität beliefern. Durch die gewissenhafte Auswahl geeigneter Getreidepartien und einen gezielten Einkauf schaffen wir dafür die notwendige Grundlage.

Aktuell verarbeiten wir folgende Anteile an neu-erntigem Getreide in unserer Bio-Premium Produktlinie:

Bio-Premium Weizenmehle- und -mahlerzeugnisse (Stand 04.08.2025)



Bio-Premium Dinkelmehle- und -mahlerzeugnisse (Stand 04.08.2025)

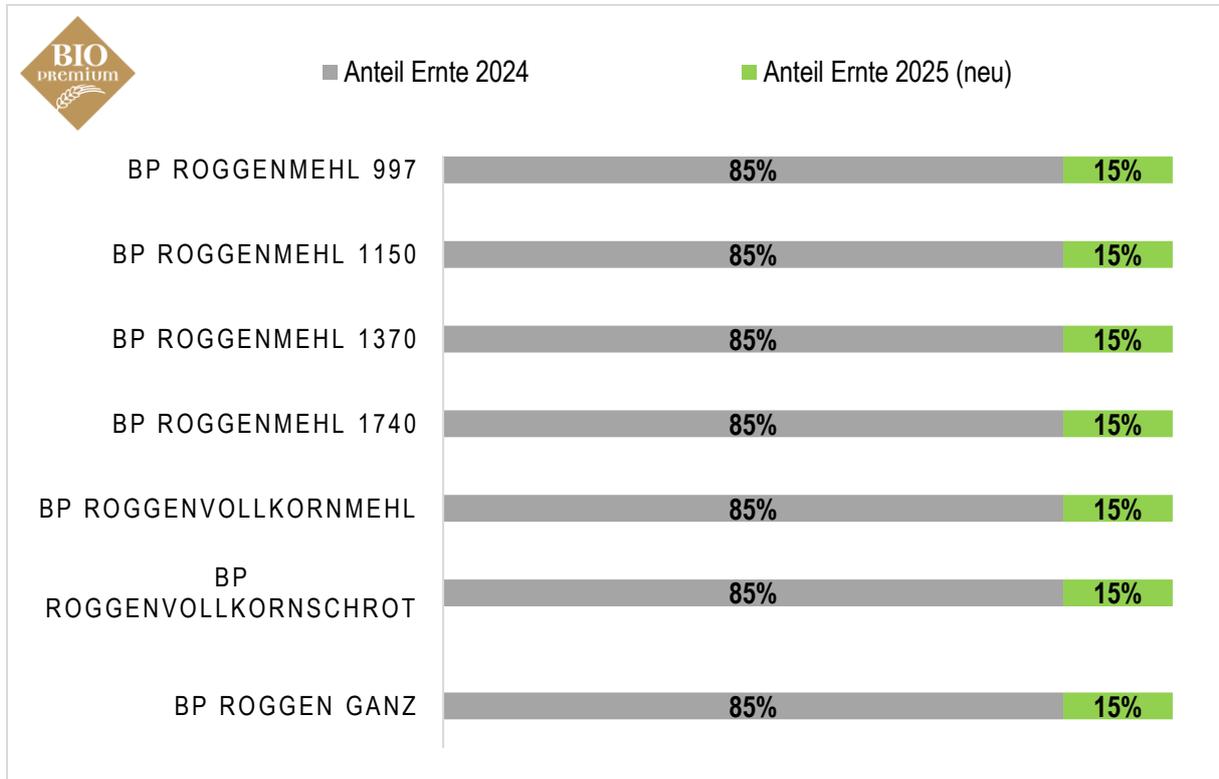




100% BIO

Bio-Mühle Nr.1

Bio-Premium Roggenmehle- und -malerzeugnisse (Stand 04.08.2025)



Verarbeitungsempfehlung für unsere Bio-Premium Produkte

Bei der Verarbeitung unserer Bio-Premium-Mehle sind derzeit keine Anpassungen notwendig.

Bei der Dinkelmehlverarbeitung empfehlen wir grundsätzlich den Einsatz unseres Bio-Acerola-Präparats Ökostolz Vit. C, welches wesentlich zur Kleberstabilisierung beiträgt und sich somit positiv auf die Stabilität der Teige und das Volumen der Gebäcke auswirkt.

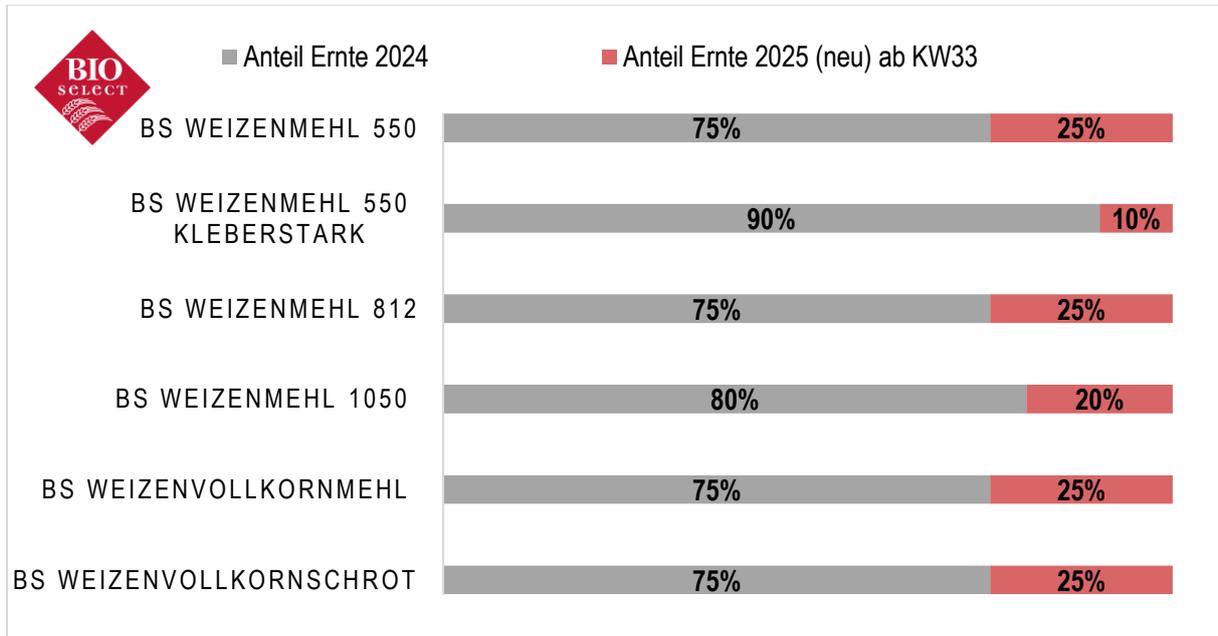


100% BIO

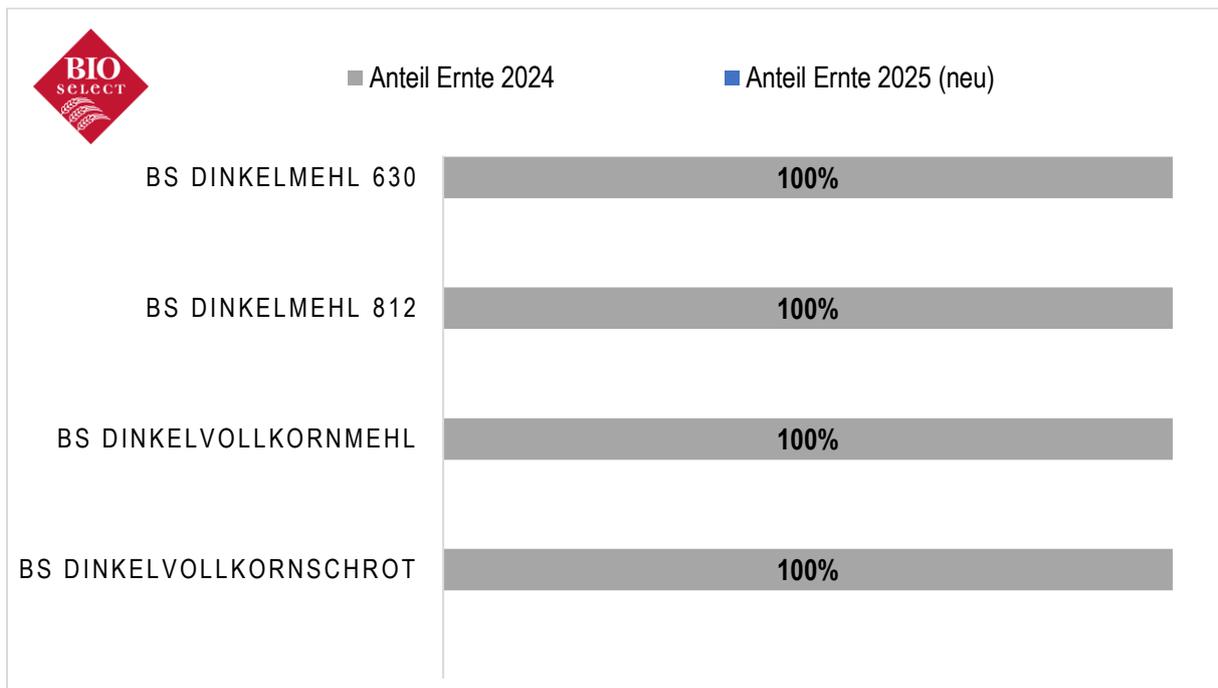
Bio-Mühle Nr.1

Aktuell verarbeiten wir folgende Anteile an neu-erntigem Getreide in unserer Bio-Select Produktlinie:

Bio-Select Weizenmehle- und -mahlerzeugnisse (Stand 04.08.2025)



Bio-Select Dinkelmehe- und -mahlerzeugnisse (Stand 04.08.2025)

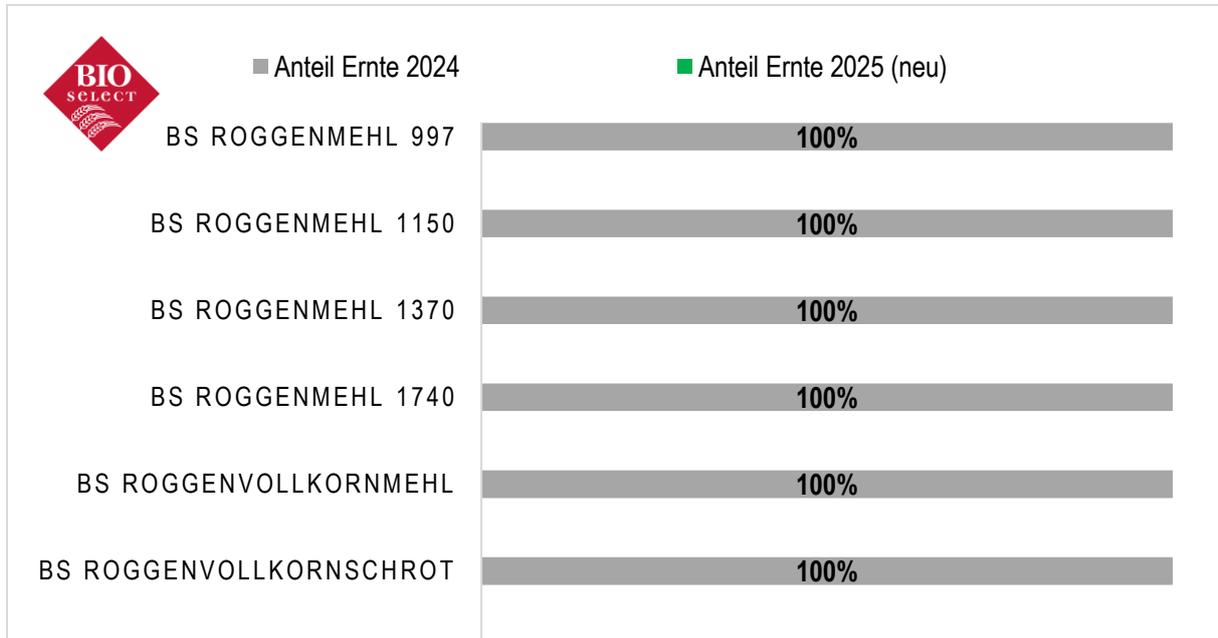




100% BIO

Bio-Mühle Nr.1

Bio-Select Roggenmehle- und -malerzeugnisse (Stand 04.08.2025)



Verarbeitungsempfehlung für unsere Bio-Select Produkte

Bei der Verarbeitung unserer Bio-Select-Mehle sind derzeit keine Anpassungen notwendig.

Bei der Dinkelmehlverarbeitung empfehlen wir grundsätzlich den Einsatz unseres Bio-Acerola-Präparats Ökostolz Vit. C, welches wesentlich zur Kleberstabilisierung beiträgt und sich somit positiv auf die Stabilität der Teige und das Volumen der Gebäcke auswirkt



100% BIO

Bio-Mühle Nr.1

Über aktuelle Entwicklungen werden wir Sie laufend informieren. Die jeweils aktuelle Version unseres Ernteberichts finden Sie auch auf unserer Website unter: <https://www.biomehl.bio/fuer-geschaeftskunden/erntebericht/>

Sollten Sie Fragen haben, stehen wir Ihnen gerne in gewohnter Weise zur Verfügung:

	Kontakt zu Ihrem persönlichen Kundenbetreuer		
	Markus Ensinger	0171 24 04 851	m.ensinger@meyermuehle.bio
	Vera Fuschlberger	0871 607-42	v.fuschlberger@meyermuehle.bio
	Karl-Heinz Hierl	+49 172 2574684	kh.hierl@meyermuehle.bio
	Kontakt direkt zum Qualitätsmanagement		
	Leo Distler	0871 607-10	qualitaet@meyermuehle.bio
	Eva Thomas	0871 607-30	
	Lisa Zilker	0871 607-16	
	Unsere Kontaktdaten finden Sie außerdem auch auf unserer Website unter www.biomehl.bio/kontakt		

Mit freundlichen Grüßen

Ihre Meyermühle



i.A. Leo Distler
Leitung Getreideeinkauf und Qualitätsmanagement
Landshuter Kunstmühle C.A. Meyer's Nachf. AG