



100% BIO

Bio-Mühle Nr.1



# Erntebericht 2025

Update 21.08.2025



Bio-Mühle Nr.1

100% BIO

21.08.2025

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.



### Neue Informationen zur Ernte 2025 – Update

Die Ernte 2025 ist nach einer witterungsbedingt schwierigen Phase inzwischen weiter vorangeschritten. Die fast dreiwöchige Regenperiode im Juli und August hatte vielerorts zu Verzögerungen und Unsicherheit geführt. Inzwischen zeigt sich jedoch ein insgesamt stabileres Bild: Trotz einzelner Ausfälle ist eine ausreichende Versorgung mit heimischem Brotgetreide gesichert.

Der Deutsche Bauernverband rechnet in seiner aktuellen Bilanz mit einer durchschnittlichen Getreideernte. Mit rund 43,5 Millionen Tonnen liegt das Ergebnis über den schwachen Vorjahren (2024: 39 Mio. Tonnen). Gleichzeitig zeigt sich ein sehr heterogenes Bild: Während ein Teil der Ernte gute bis sehr gute Ergebnisse liefert, sind andere Partien von den wochenlangen Niederschlägen in ihrer Qualität beeinträchtigt.

Ein Teil der Bestände konnte noch vor der Regenperiode eingebracht werden und weist erfreuliche Qualitäten auf. Später geerntete Partien zeigen dagegen stärkere Unterschiede, bleiben jedoch überwiegend für die müllerische Verarbeitung geeignet. Insgesamt gilt: Etwa ein Viertel der Weizen- und Roggenernte ist nicht mehr für die Vermahlung nutzbar, die Gesamtmenge reicht aber aus, um die Versorgung zu sichern.



### Vorschau Qualitätsparameter

Die Qualitäten unterscheiden sich stark nach Erntezeitpunkt:

Früh geerntete Partien zeigen eine schöne Kornausbildung, glasige Kornfarbe, gute Hektolitergewichte und höhere Kleber/Proteinwerte als in den Vorjahren.

Später geerntete Partien weisen zwar verwaschene Körner und tendenziell schwächere Hektolitergewichte auf, bleiben aber überwiegend im brauchbaren Bereich. Die Proteinwerte sind insgesamt erfreulich hoch.

**Ein zentrales Thema sind die Fallzahlen. In den vergangenen Jahren lagen diese außergewöhnlich hoch, vielfach bei über 400 Sekunden. In diesem Erntejahr ist hingegen ab den kommenden Wochen von einem Niveau zwischen 300 und 400 Sekunden in den Mehlen auszugehen. Für die Verarbeitung bedeutet dies, dass es ggf. zu einer angepassten Teigführung und Rezepturänderung kommen kann. Wir werden Sie hierzu weiterhin mit gezielten Hinweisen und Empfehlungen unterstützen.**

Dank sorgfältiger Qualitätskontrolle und enger Zusammenarbeit mit unseren langjährigen Partnern können wir sicherstellen, dass auch in diesem Jahr geeignete Partien für die Vermahlung zur Verfügung stehen.



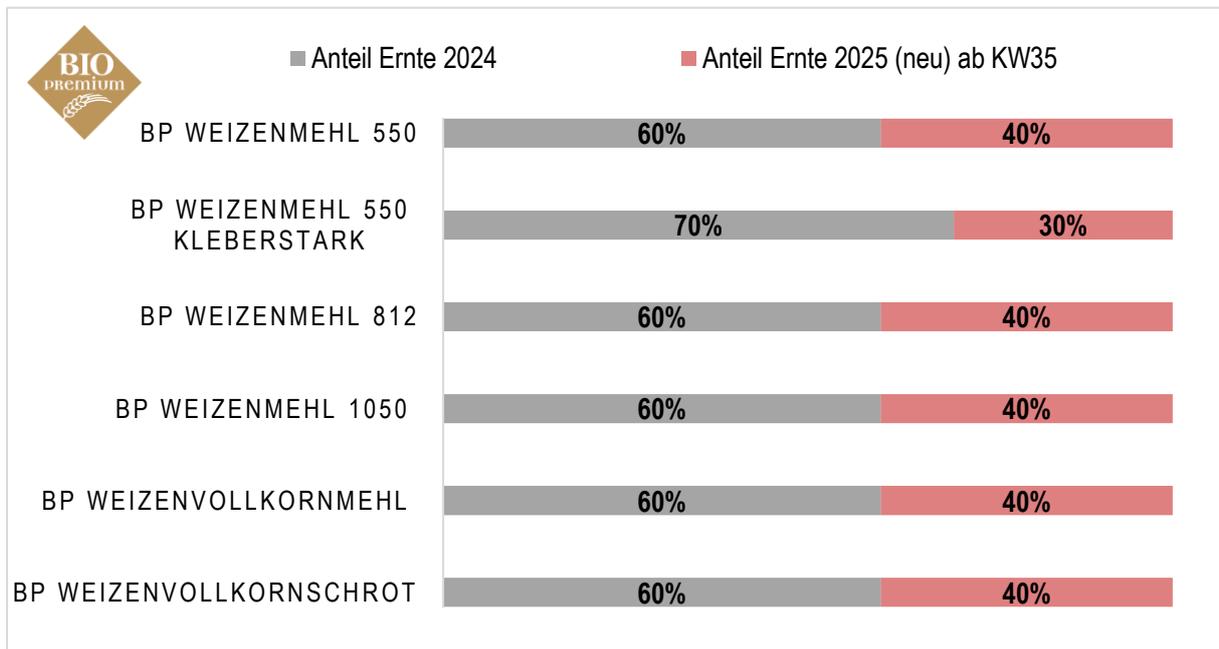
100% BIO

Bio-Mühle Nr.1

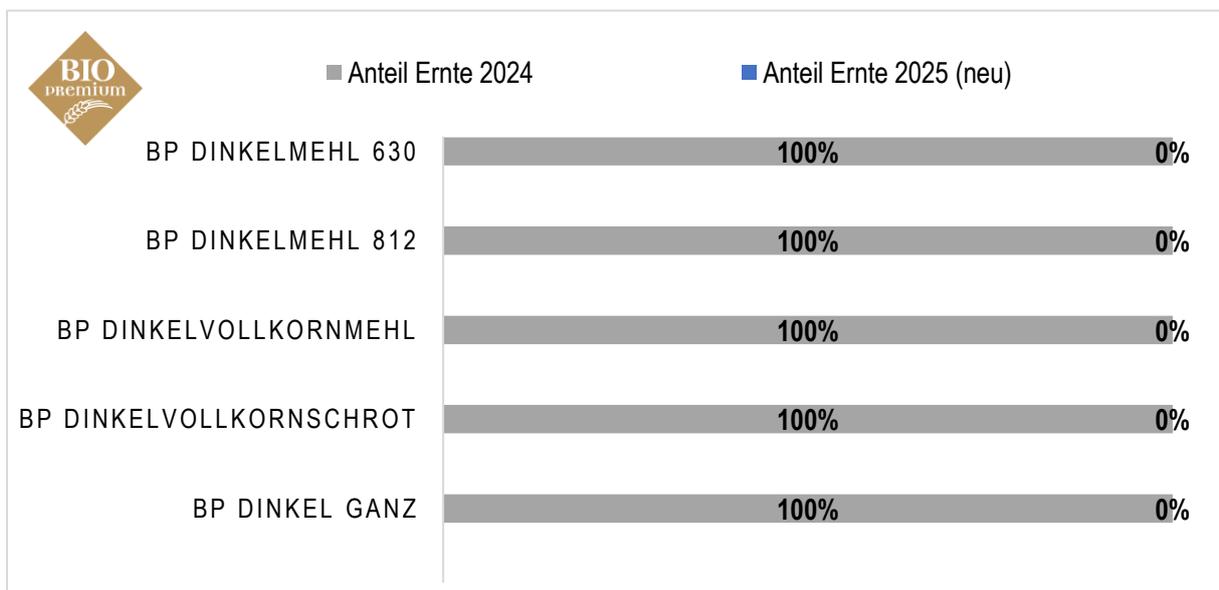
Wir werden Sie auch in diesem Jahr wieder mit unseren Bio-Mahlerzeugnissen in bekannt konstanter und bestmöglicher Qualität beliefern. Durch die gewissenhafte Auswahl geeigneter Getreidepartien und einen gezielten Einkauf schaffen wir dafür die notwendige Grundlage.

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

### Bio-Premium Weizenmehle- und -mahlerzeugnisse (Ab KW 35)



### Bio-Premium Dinkelmehle- und -mahlerzeugnisse (Stand 21.08.2025)

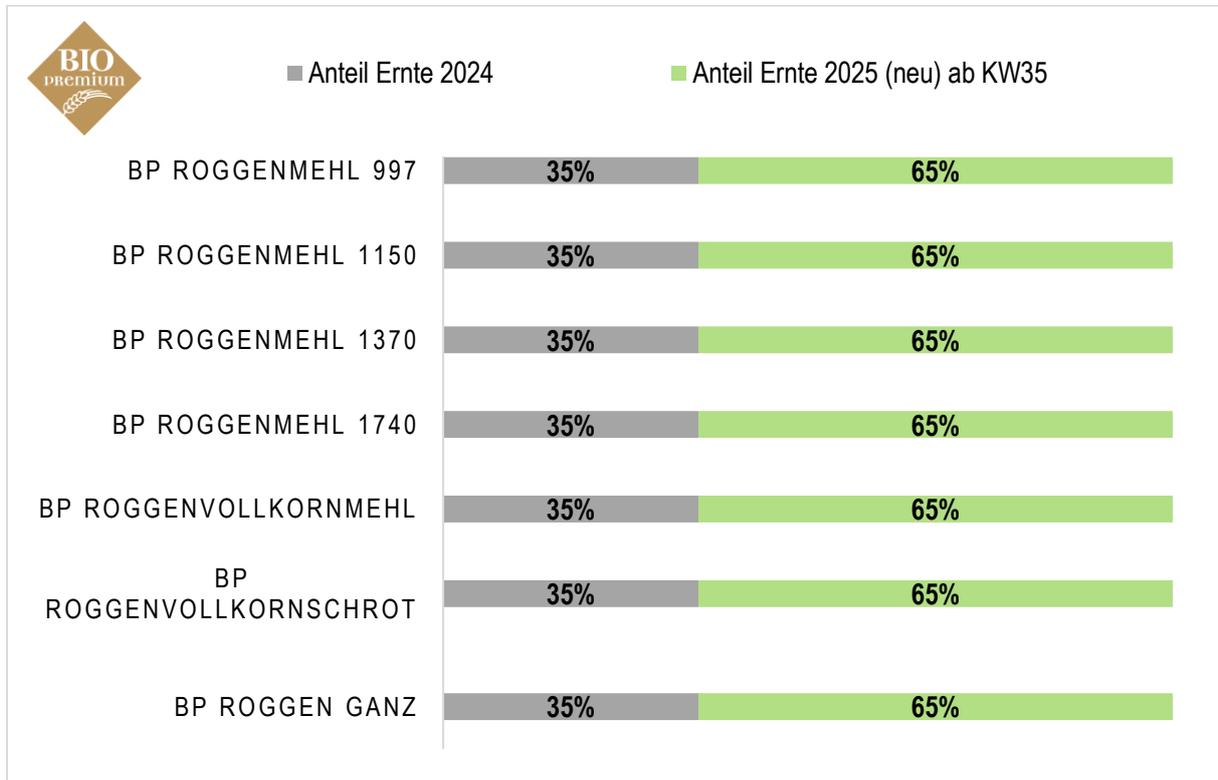




100% BIO

Bio-Mühle Nr.1

## Bio-Premium Roggenmehle- und -mahlerzeugnisse (Ab KW 35)



### 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.

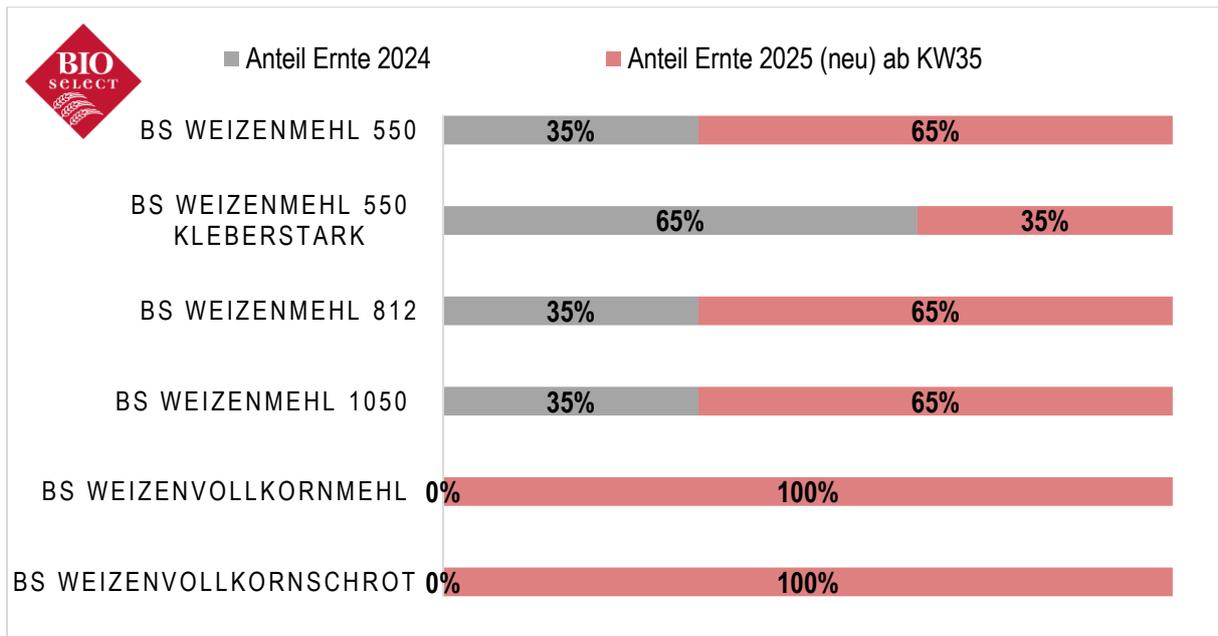


100% BIO

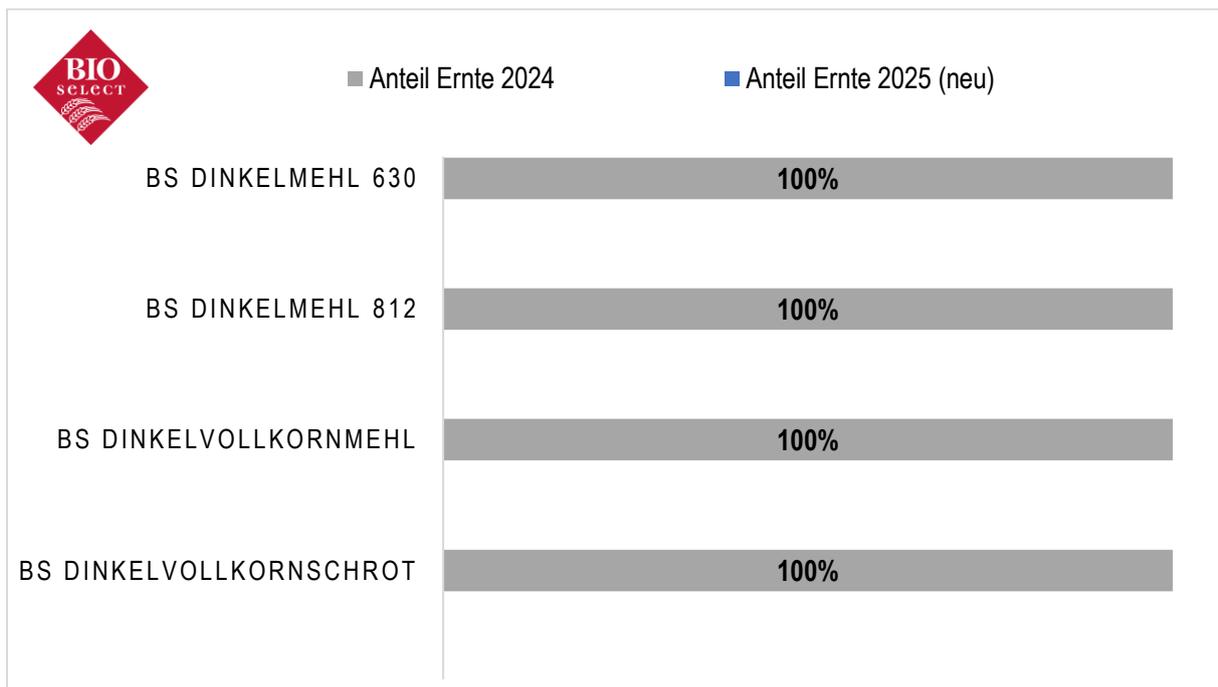
Bio-Mühle Nr.1

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

### Bio-Select Weizenmehle- und -mahlerzeugnisse (Ab KW 35)



### Bio-Select Dinkelmehle- und -mahlerzeugnisse (Stand 21.08.2025)

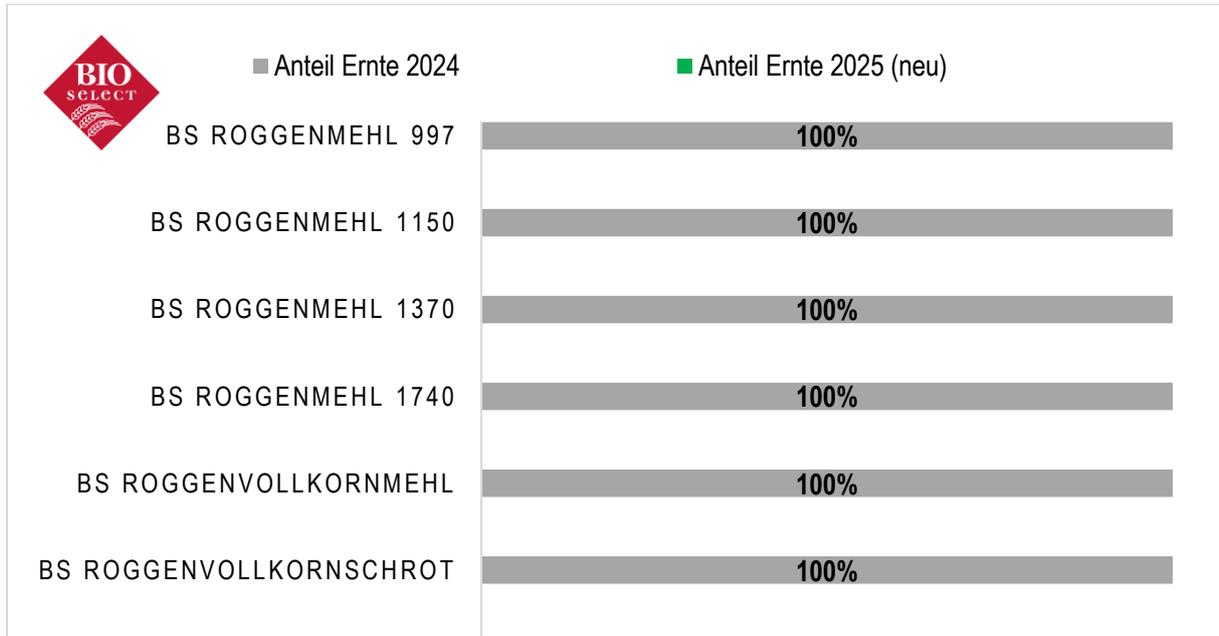




100% BIO

Bio-Mühle Nr.1

## Bio-Select Roggenmehle- und -mahlerzeugnisse (Stand 21.08.2025)



### 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



Bio-Mühle Nr.1

100% BIO

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	<a href="mailto:m.ensinger@meyermuehle.bio">m.ensinger@meyermuehle.bio</a>
Vera Fuschlberger	0871 607-42	<a href="mailto:v.fuschlberger@meyermuehle.bio">v.fuschlberger@meyermuehle.bio</a>
Karl-Heinz Hierl	+49 172 2574684	<a href="mailto:kh.hierl@meyermuehle.bio">kh.hierl@meyermuehle.bio</a>

#### Kontakt direkt zum Qualitätsmanagement

Leo Distler	0871 607-10	<a href="mailto:qualitaet@meyermuehle.bio">qualitaet@meyermuehle.bio</a>
Eva Thomas	0871 607-30	

Unsere Kontaktdaten finden Sie außerdem auch auf unserer Website unter [www.biomehl.bio/kontakt](http://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