



100% BIO

Bio-Mühle Nr.1



# Erntebericht 2025

Update 22.09.2025

22.09.2025

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 Brotgetreideernte 2025 ist nach einer witterungsbedingt schwierigen Phase inzwischen abgeschlossen. Die fast dreiwöchige Regenperiode im Juli und August hatte vielerorts zu Verzögerungen und Unsicherheiten geführt. Insgesamt steht nun fest: Trotz einzelner Ausfälle sind ausreichende Mengen an heimischem Brotgetreide für die Verarbeitung gesichert.

Der Deutsche Bauernverband rechnet in seiner Bilanz mit einer durchschnittlichen Getreideernte. Mit rund 43,5 Millionen Tonnen liegt das Ergebnis über den schwachen Vorjahren (2024: 39 Mio. Tonnen). Untersuchungen zeigen, dass etwa 20 % der Weizen-, Dinkel und Roggenernte (je nach Region) aufgrund zu niedriger Fallzahlen nicht mehr für die müllerische Verwendung geeignet sind. Dennoch reicht die verbleibende Erntemenge aus, um die Versorgung sicherzustellen.



### Vorschau Qualitätsparameter

Die Ernte 2025 bringt im Durchschnitt etwas höhere Proteinwerte und eine verbesserte Proteinqualität im Vergleich zum Vorjahr. Auch die Kleberwerte liegen auf einem stabileren Niveau, was eine gute Basis für die Backfähigkeit darstellt. Das Hektolitergewicht zeigt sich ebenfalls leicht verbessert.

Differenzierter fällt das Bild bei den Fallzahlen aus: Diese liegen in diesem Jahr spürbar niedriger als in den Vorjahren, die vielfach außergewöhnlich hohe Werte von über 400 Sekunden aufwiesen. Das Fallzahlniveau wird dieses Jahr etwas sinken und in einem Bereich von 300 bis 400 Sekunden in den Mahlerzeugnissen liegen. Damit bleibt eine solide Grundlage für die Backwarenherstellung gegeben, wenngleich bei Teigführung und Rezepturen ggf. leichte Anpassungen sinnvoll sein können. Positiv hervorzuheben ist zudem, dass die Belastung durch Mykotoxine dieses Erntejahr insgesamt niedrig ausfällt.



### Fazit

Für unsere Mühle zeigt die Ernte 2025 insgesamt ein zufriedenstellendes Bild. Wir können auf eine breite Basis an geeignetem Weizen, Dinkel und Roggen zurückgreifen. Zwar liegen die Fallzahlen in diesem Jahr niedriger als in den Vorjahren, doch durch sorgfältige Qualitätskontrolle und die enge Zusammenarbeit mit unseren langjährigen Rohstofflieferanten stellen wir sicher, dass wir Ihnen auch weiterhin zuverlässig hochwertige Mehle bereitstellen können. Sollten sich bei der Verarbeitung der Mahlerzeugnisse Fragen oder Herausforderungen ergeben, stehen wir Ihnen jederzeit zur Verfügung – gemeinsam finden wir eine passende Lösung.



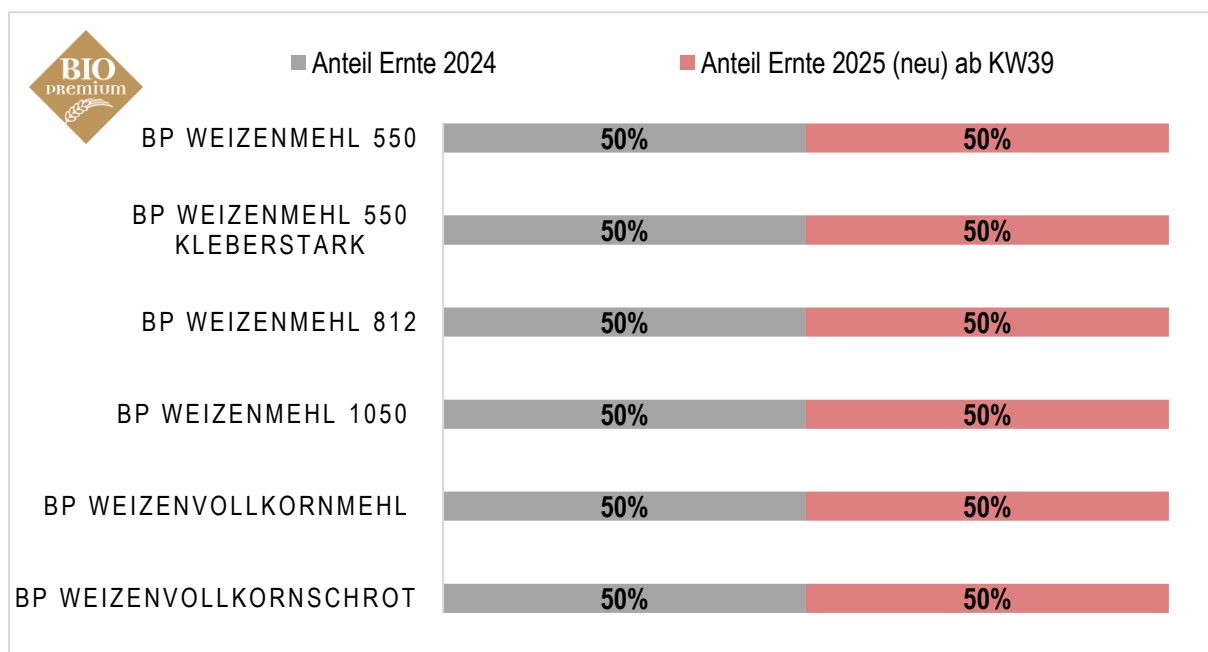
Bio-Mühle Nr.1

100% BIO

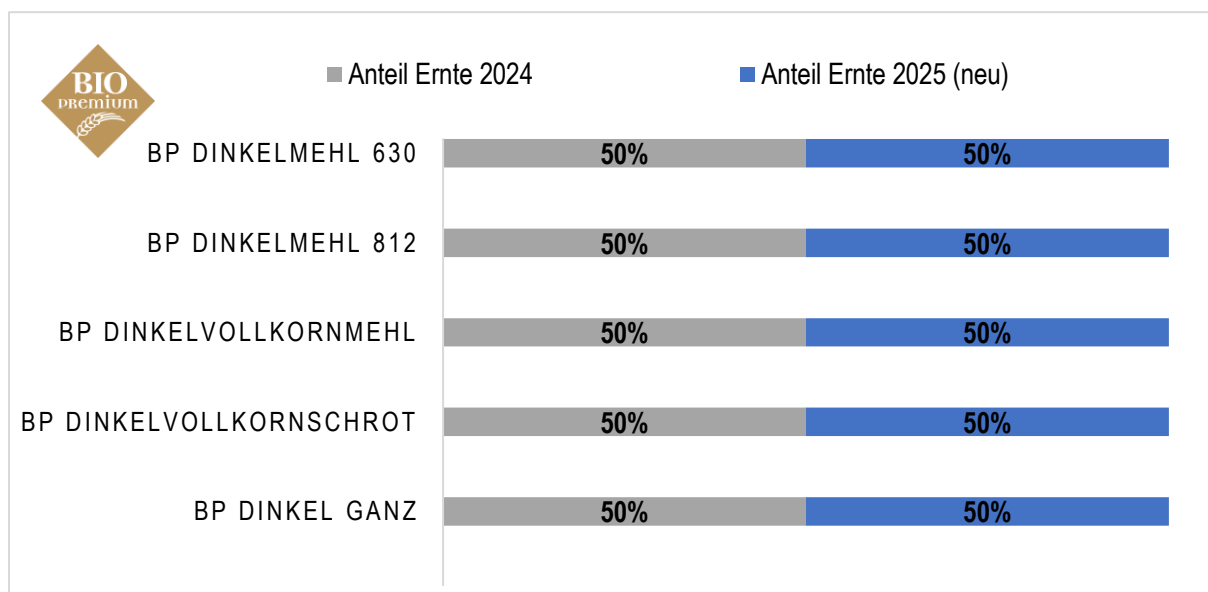
Wir werden Sie auch in diesem Jahr wieder mit unseren Bio-Mahlerzeugnissen in bekannt konstanter und bestmöglicher Qualität beliefern. Durch die gewissenhafte Auswahl geeigneter Getreidepartien und einen gezielten Einkauf schaffen wir dafür die notwendige Grundlage.

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

### Bio-Premium Weizenmehle- und -mahlerzeugnisse (Stand 22.09.2025)



### Bio-Premium Dinkelmehle- und -mahlerzeugnisse (Stand 22.09.2025)

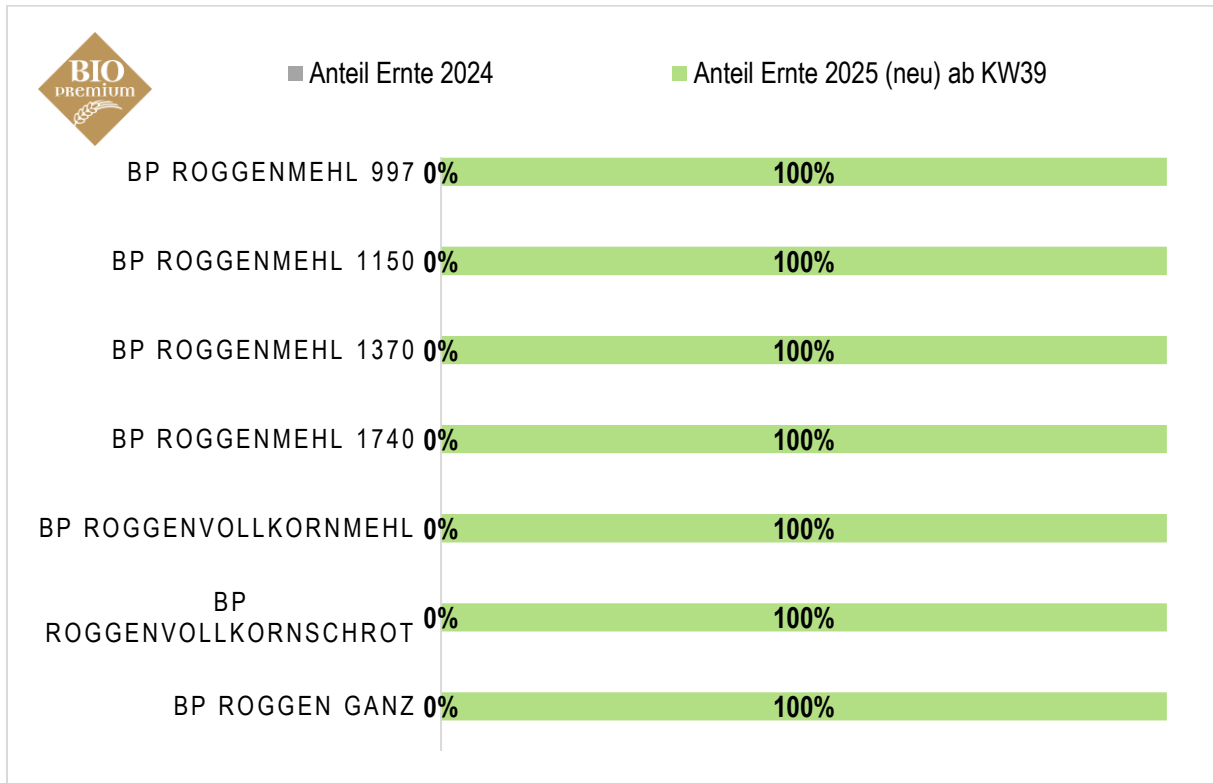




Bio-Mühle Nr.1

100% BIO

## Bio-Premium Roggenmehle- und -malerzeugnisse (Stand 22.09.2025)



### 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.

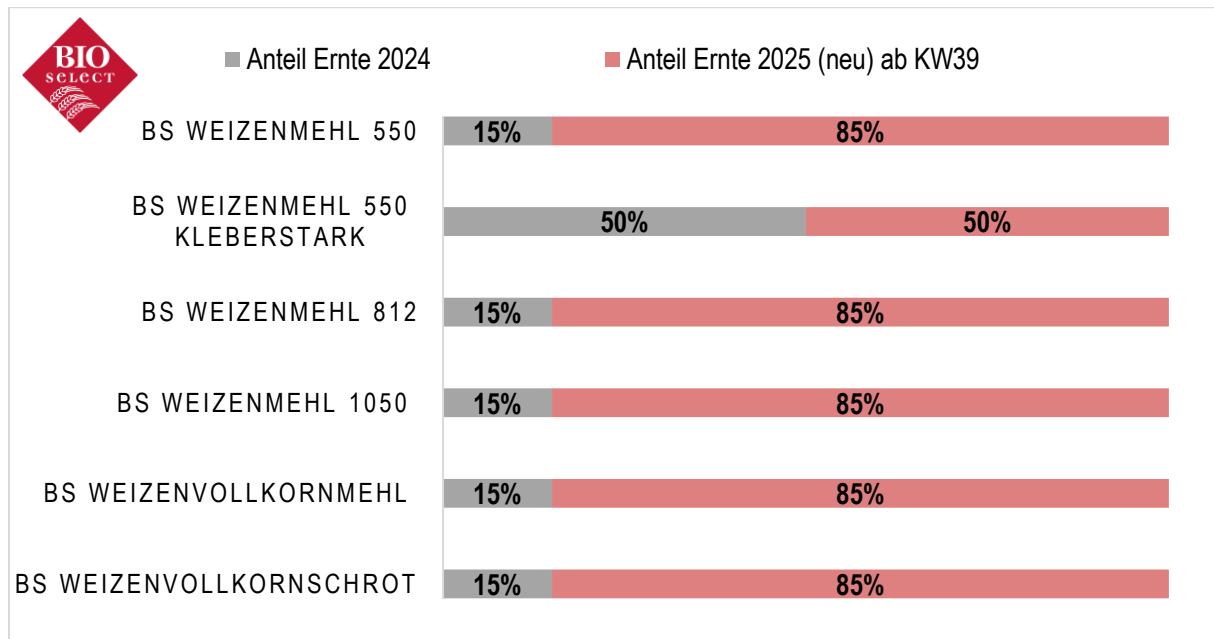


Bio-Mühle Nr.1

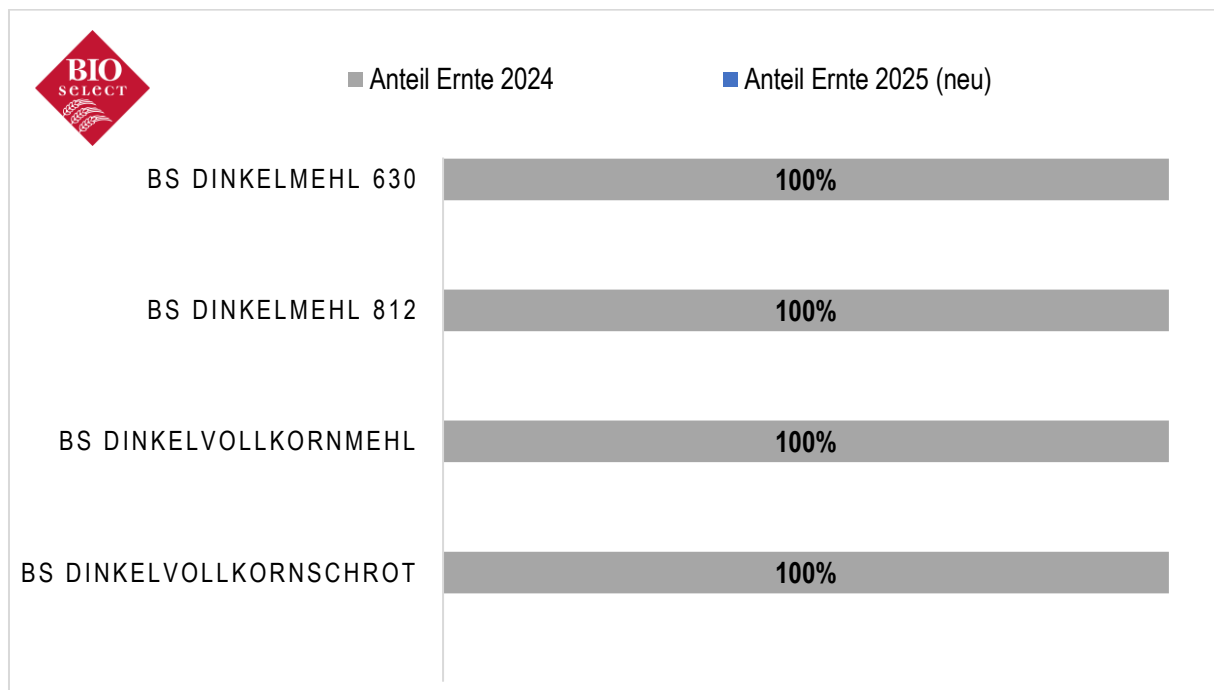
100% BIO

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

### Bio-Select Weizenmehle- und -mahlerzeugnisse (Stand 22.09.2025)



### Bio-Select Dinkelmehle- und -mahlerzeugnisse (Stand 22.09.2025)



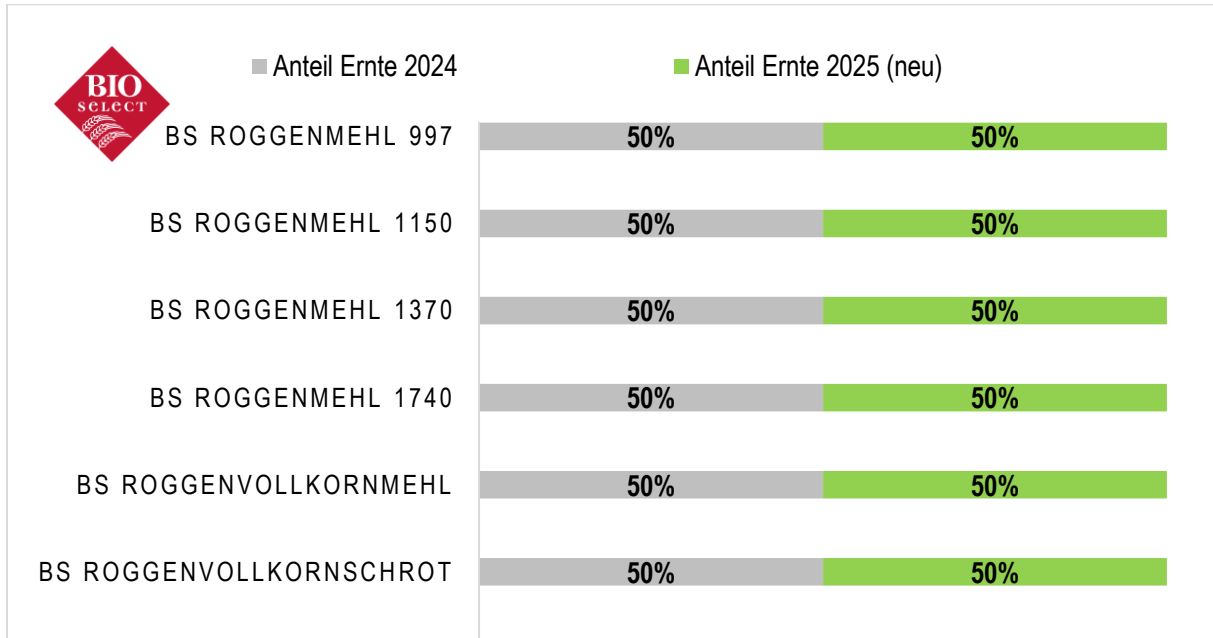




Bio-Mühle Nr.1

100% BIO

## Bio-Select Roggenmehle- und -mahlerzeugnisse (Stand 22.09.2025)



### 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