



100% BIO

Bio-Mühle Nr.1



Erntebericht 2025

Abschließende Informationen (13.01.2026)



Bio-Mühle Nr.1

100% BIO

pdf13.01.2026

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.



Abschließende Informationen zur Ernte 2025

Die Brotgetreideernte 2025 wurde nach einer witterungsbedingt schwierigen Phase 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.



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.

Aktuell verarbeiten wir ausschließlich 100 % neuerntiges Getreide. In der Verarbeitung zeigen sich keine Auffälligkeiten – die Mehle sind gut und stabil backfähig, und die Rohstoff- und Meherversorgung ist durchgängig gesichert. Sollten sich dennoch Fragen zur Verarbeitung ergeben, stehen wir Ihnen jederzeit gerne zur Verfügung.



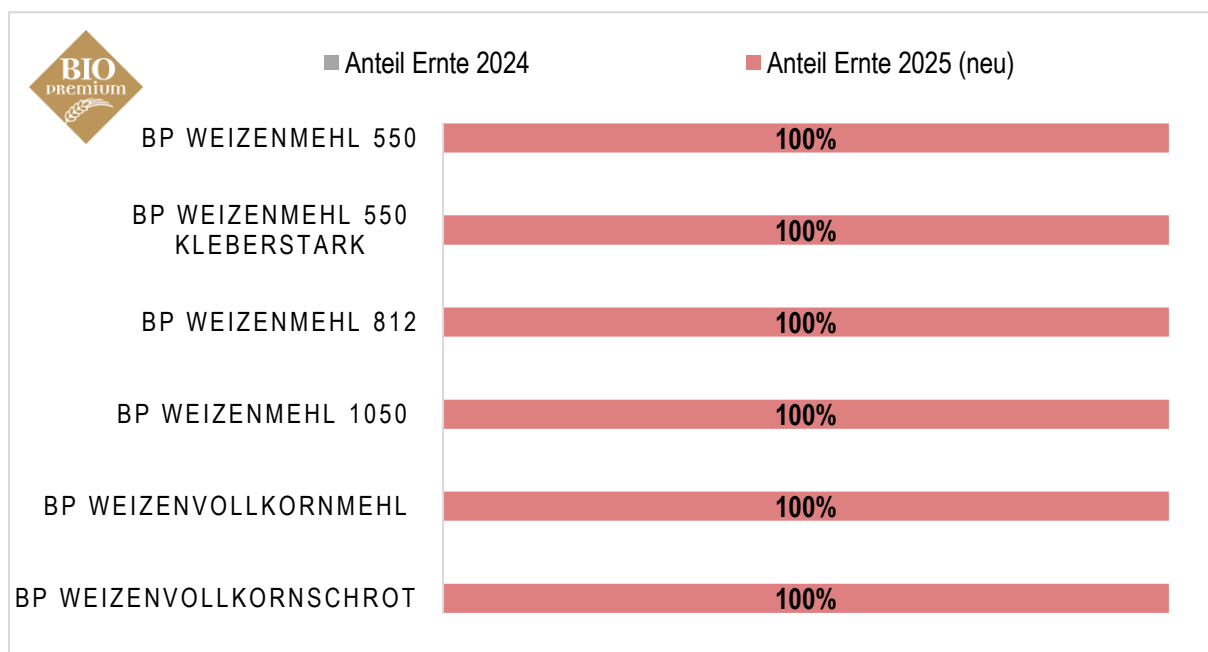
Bio-Mühle Nr.1

100% BIO

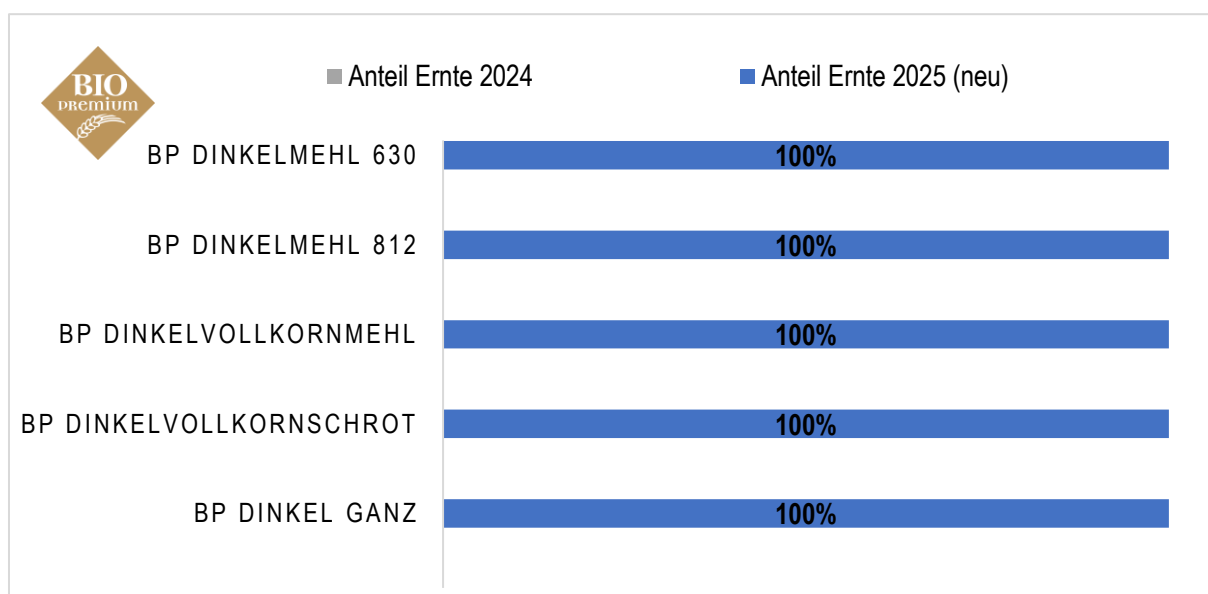
Wir werden Sie auch in diesem Jahr wieder mit unseren Bio-Mahlerzeugnissen in bekannt konstanter und bestmöglicher Qualität beliefern. Durch die gewissenhafte Auswahl geeigneter Getreidepartien und einen gezielten Einkauf schaffen wir dafür die notwendige Grundlage.

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

Bio-Premium Weizenmehle- und -mahlerzeugnisse (Stand 13.01.2026)



Bio-Premium Dinkelmehle- und -mahlerzeugnisse (Stand 13.01.2026)

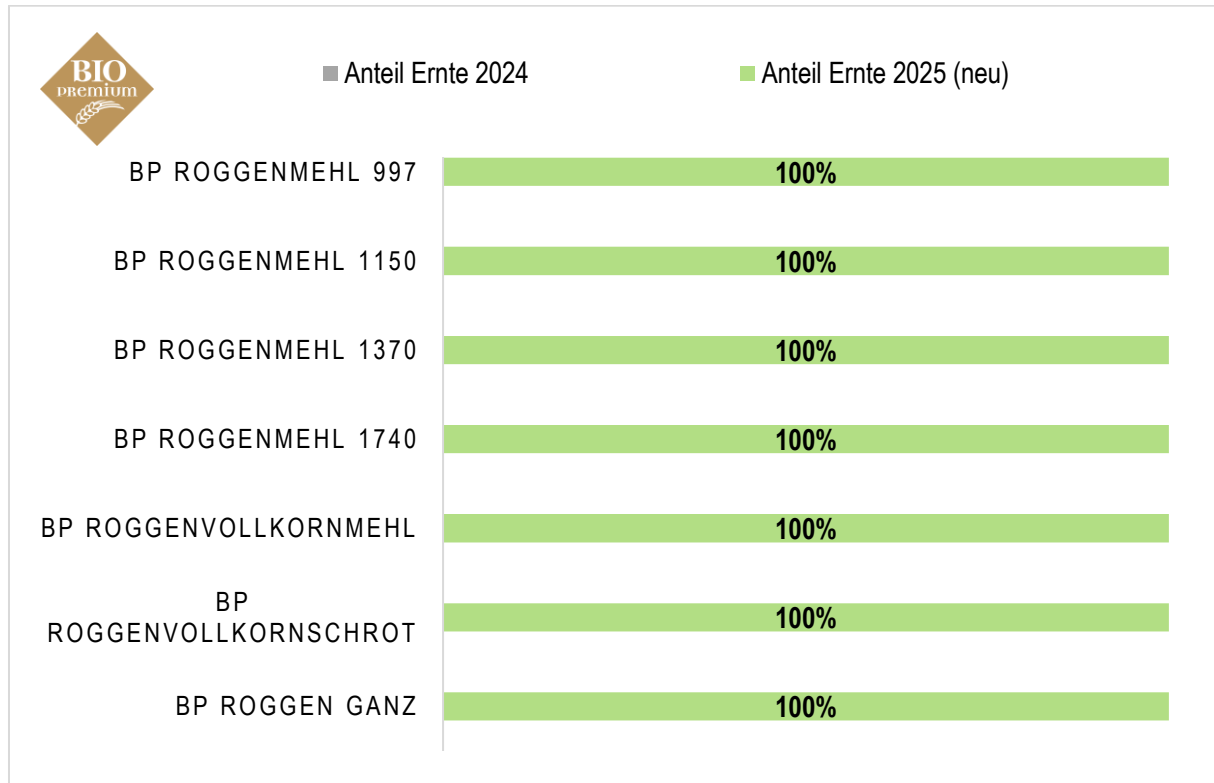




100% BIO

Bio-Mühle Nr.1

Bio-Premium Roggenmehle- und -malerzeugnisse (Stand 13.01.2026)



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.

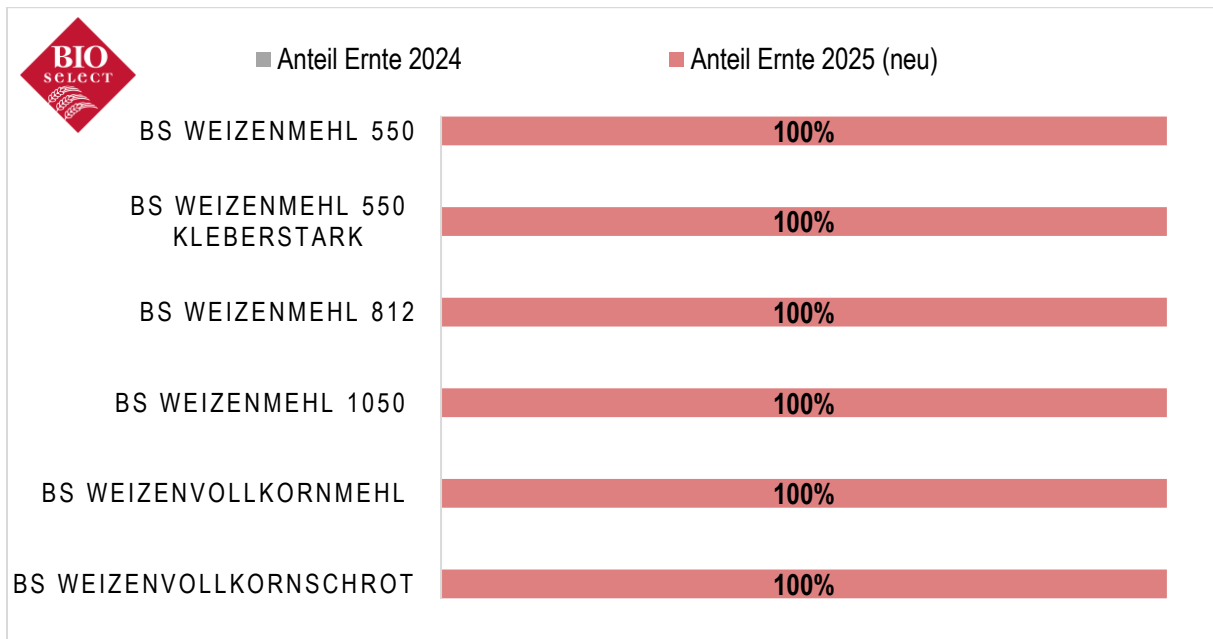


100% BIO

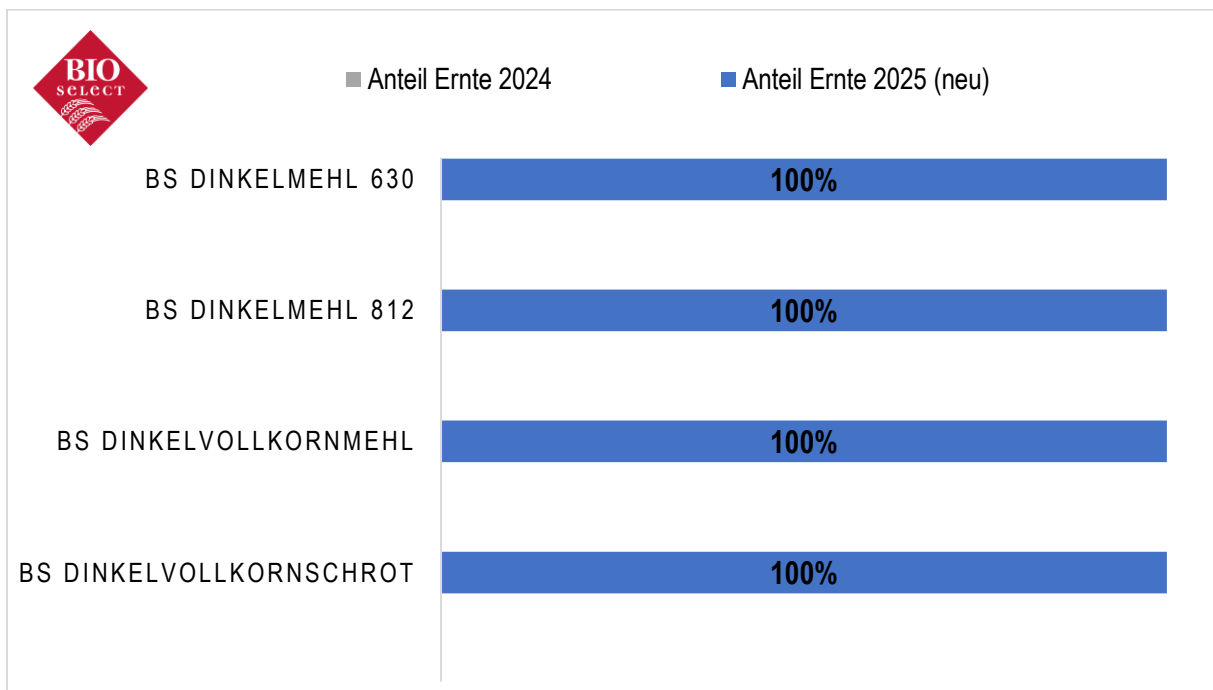
Bio-Mühle Nr.1

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

Bio-Select Weizenmehle- und -mahlerzeugnisse (Stand 13.01.2026)



Bio-Select Dinkelmehle- und -mahlerzeugnisse (Stand 13.01.2026)

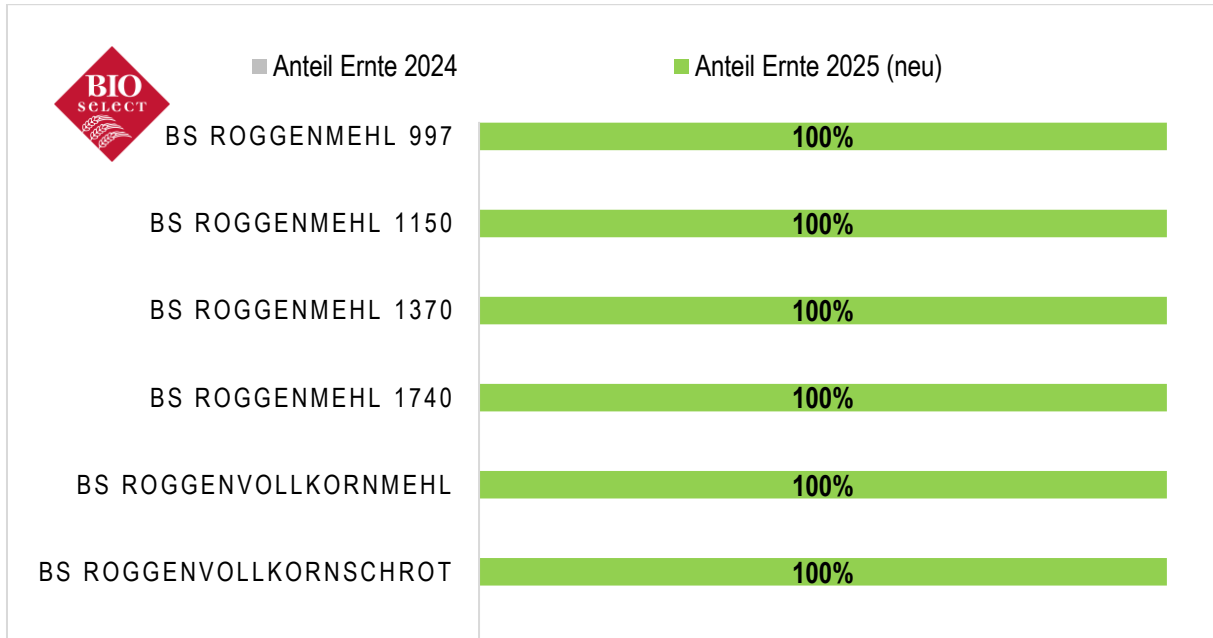




100% BIO

Bio-Mühle Nr.1

Bio-Select Roggenmehle- und -mahlerzeugnisse (Stand 13.01.2026)



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	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	
Karen Lopéz	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