MEYERMÜHLE

100% BIO

Bio-Mühle Nr.1

Erntebericht 2026

30.09.2026

Liebe Geschäftspartnerinnen und Geschäftspartner,

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 Einschätzung zu Ertrag und Qualität

Die Getreideernte 2026 ist weitgehend abgeschlossen. Nach einer ersten Schätzung des Statistischen Bundesamtes von Ende Juni wird in Deutschland in diesem Jahr eine Getreideernte von rund 37,5 Millionen Tonnen erwartet (ohne Körnermais) Damit liegt die prognostizierte Erntemenge rund 7 % unter dem Vorjahresniveau. Der für die Landwirte wichtige Hektarertrag liegt etwa 5,2 % unter dem Wert von 2025. Beim Winterweizen (einschließlich Dinkel) der bedeutendsten Getreideart in Deutschland, wird eine Erntemenge von voraussichtlich 20,6 Millionen Tonnen erwartet. Das entspricht einem Rückgang von rund 2,0 Millionen Tonnen bzw. 8,7 % gegenüber dem Vorjahr.

Nach einem warmen und vielfach trockenen Witterungsverlauf konnte die Ernte insbesondere bei den Wintergetreiden dennoch zügig eingefahren werden. Regional führten Niederschläge und Gewitter zwar immer wieder zu kurzen Unterbrechungen, insgesamt waren die Bedingungen für die Ernte jedoch überwiegend günstig.

Bei den Erträgen zeigt sich ein regional unterschiedliches Bild. Insgesamt werden die Mengen beim Wintergetreide überwiegend als durchschnittlich eingeschätzt. Auch die Ertragssituation bei den für uns wichtigen ökologisch erzeugten Kulturen Weizen, Roggen und Dinkel stellt sich bislang zufriedenstellend dar. Die AMI berichtet insbesondere beim Winterweizen von einer großen regionalen Streuung, insgesamt jedoch von durchschnittlichen Erträgen und einem erfreulich hohen Anteil backfähiger Ware.

Qualität überwiegend auf gutem Niveau

Auch bei der Qualität ergibt sich bislang ein positives Bild. Beim Weizen überzeugen die ersten Ergebnisse insbesondere bei den Protein- und Klebergehalten. Gleichzeitig zeigen sich durch die Hitze höhere Fallzahlen als im Vorjahr. Die sehr lange anhaltende Trockenperiode und Hitze während der Kornreife hat die Enzymaktivität gelindert. Inwieweit sich dies auf die Verarbeitungseigenschaften und das Backverhalten der neuen Ernte zur alten Ernte unterscheidet, werden die kommenden Backversuche und Praxiserfahrungen zeigen.
Zwar gibt es aufgrund der unterschiedlichen Standortbedingungen regionale Unterschiede, insgesamt fallen die bisher ermittelten Backqualitäten jedoch besser aus, als es der Witterungsverlauf zunächst erwarten ließ. Auch beim Roggen und Dinkel sind die bisherigen Ergebnisse zufriedenstellend.
Unsere Qualitätserfassung erfolgt dabei sehr detailliert und basiert auf unserer langjährigen Erfahrung in der Beurteilung und Verarbeitung von Getreide. Durch die enge Zusammenarbeit mit unseren langjährigen Partnern und Lieferanten können wir die einzelnen Partien gezielt auswählen und entsprechend ihrer Eigenschaften für die Vermahlung einsetzen. Auf Seite 2 sehen Sie im Detail, wie sich die Parameter zur Vorernte unterscheiden.

Laborwerte liefern wichtige Anhaltspunkte für die Qualität, entscheidend ist letztlich jedoch, wie sich das Getreide und die daraus hergestellten Mehle in der Praxis beim Backen verhalten. Ob und inwieweit sich die neue Ernte im Backverhalten von der bisherigen Ware unterscheidet, lässt sich zum jetzigen Zeitpunkt noch nicht abschließend beurteilen. Dies werden wir mit zunehmendem Einsatz der neuen Ernte fortlaufend prüfen. Dabei sind auch in den kommenden Wochen die Rückmeldungen von Ihnen als Kunde aus der täglichen Backpraxis für uns ein wichtiger Bestandteil der Qualitätsbeurteilung.

Quellen: AMI, bayerischer Müllerbund, statistisches Bundesamt

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.

Qualitätsentwicklung im Erntevergleich Ernte 25 ↔ Ernte 26

Die diesjährige Ernte bietet weiterhin eine gute Grundlage, um die bestehenden Produktspezifikationen wie gewohnt einzuhalten. Anhand unserer bereits vielfach untersuchten Getreidemuster, können wir bereits erste Trends erkennen:

Weizen & Dinkel

Parameter	Tendenz 2026 gegenüber 2025	Kurzcharakteristik
Feuchtkleber	↑	Klebermengen tendenziell höher
Sedimentationswert	↓	Sedimentationswerte tendenziell etwas niedriger
Protein	↑	Proteingehalte tendenziell höher
Enzymaktivität (α-Amylase)	↓	Aktivität tendenziell geringer, Fallzahl höher

Kurzfazit Weizen und Dinkel:
Bei der neuen Weizen- und Dinkelernte zeigt sich eine höhere Klebermenge bei gleichzeitig etwas niedrigeren Sedimentationswerten. Gleichzeitig liegen die Proteingehalte höher. Damit verändert sich das Kleberprofil gegenüber der Vorernte, etwas mehr Klebermenge bei den bemusterten Weizenpartien, jedoch nicht im gleichen Maß eine höhere Kleberqualität nach Sedimentationswert. Die Fallzahlen liegen ebenfalls tendenziell höher.

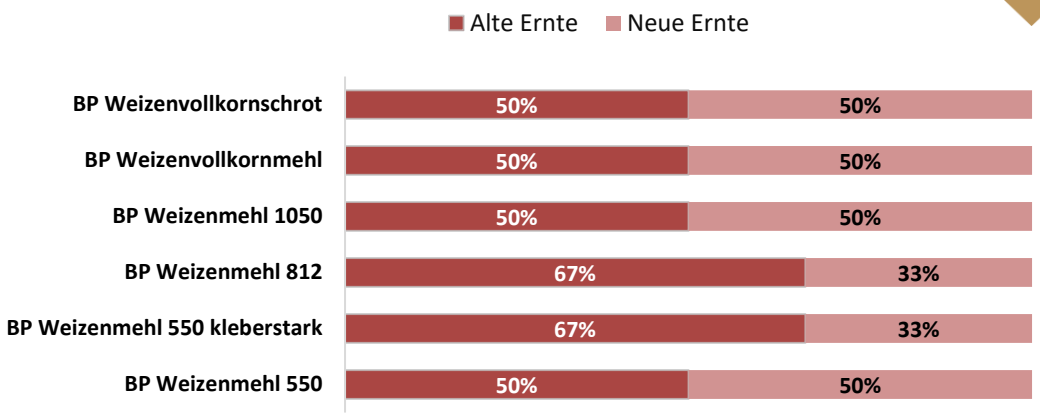
Roggen

Parameter	Tendenz 2026 gegenüber 2025	Kurzcharakteristik
Fallzahl	↑	Fallzahlen tendenziell höher
Verkleisterungstemperatur	↑	VK-Temperatur tendenziell höher
Enzymaktivität (α-Amylase)	↓	Aktivität tendenziell geringer

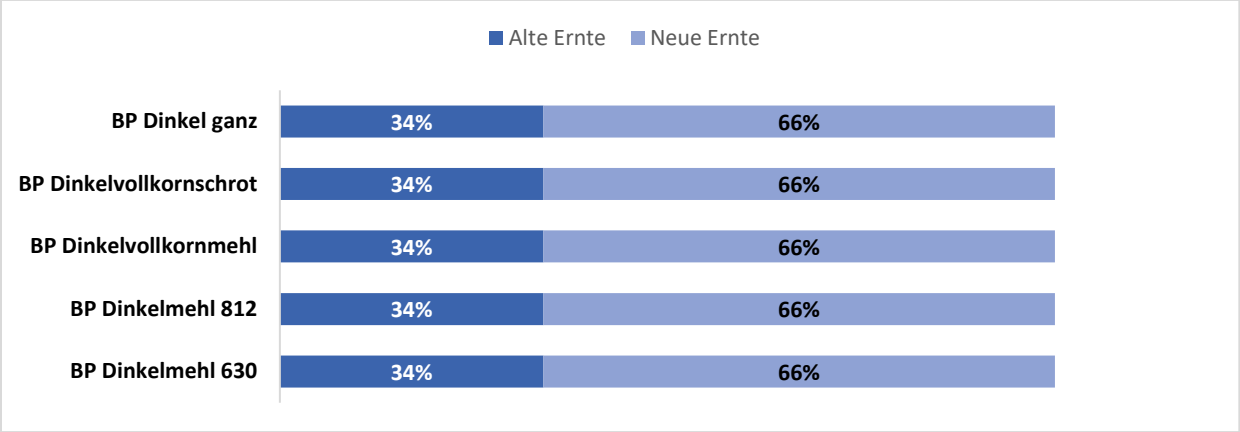
Kurzfazit Roggen:
Die neue Roggenernte zeigt gegenüber 2025 insbesondere etwas höhere Fallzahlen, höhere Amylogrammwerte und höhere Verkleisterungstemperaturen, was mit einer geringeren alpha-Amylase Aktivität einhergeht.

Aktueller Anteil neue Ernte (2026)

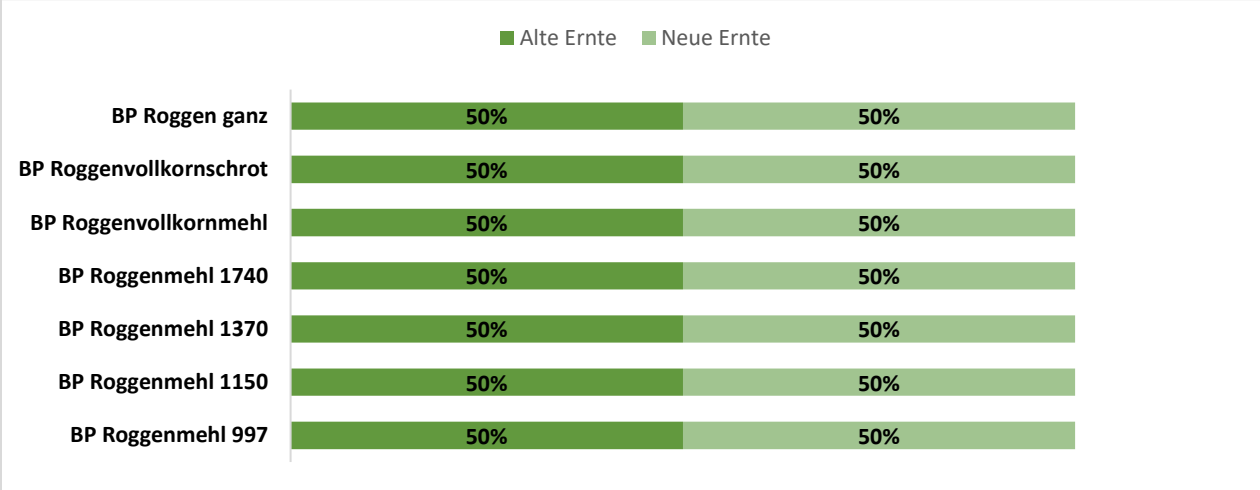
Bio-Premium Weizenmehle- und -mahlerzeugnisse



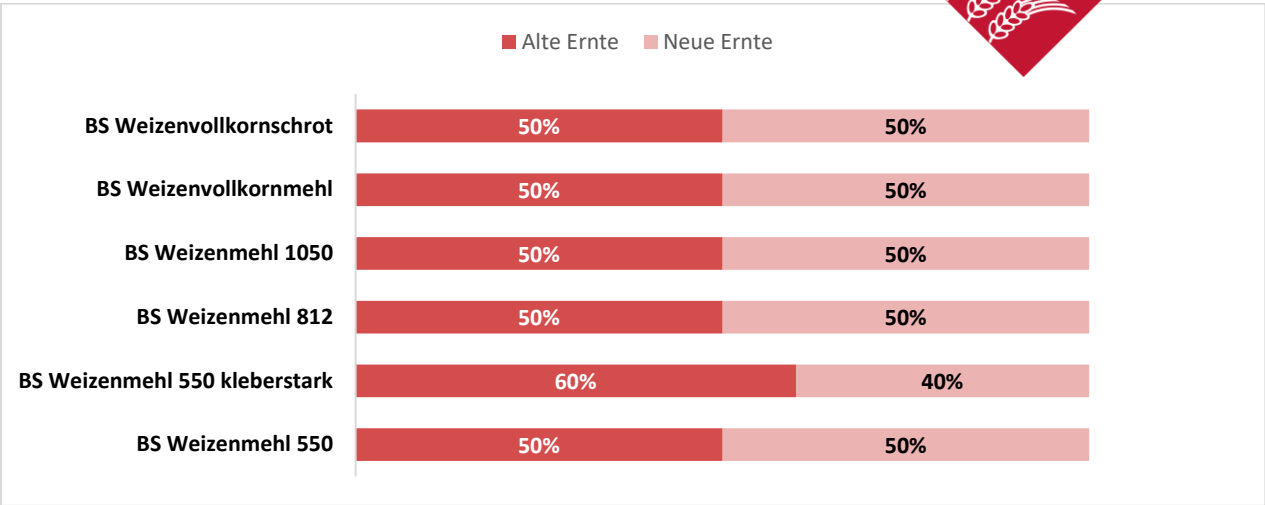
Bio-Premium Dinkelmehle- und -mahlerzeugnisse



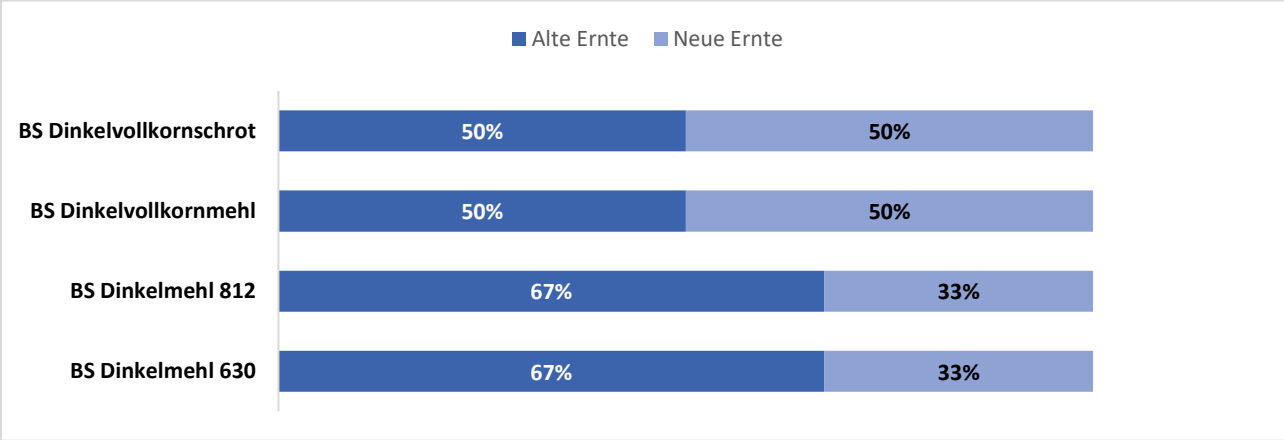
Bio-Premium Roggenmehle- und -mahlerzeugnisse



Bio-Select Weizenmehle- und -mahlerzeugnisse



Bio-Select Dinkelmehle- und -mahlerzeugnisse



Bio Select Roggenmahlerzeugnisse weiterhin mit 100% alter Ernte

Verarbeitungsempfehlung für unsere Bio-Premium und Bio-Select Produkte

Bei der Verarbeitung unserer Bio-Premium und 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

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/ernteberichte/

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	0172 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 607-29	

Unsere Kontaktdaten finden Sie außerdem auch auf unserer Website unter www.biomehl.bio/kontakt

Wir blicken mit Freude auf das kommende Erntejahr und werden die Entwicklung der Qualitäten weiterhin aufmerksam begleiten. Für Ihr Vertrauen und die gute Zusammenarbeit bedanken wir uns herzlich und freuen uns darauf, auch in der neuen Getreidesaison gemeinsam mit Ihnen weiterzuarbeiten.

Mit freundlichen Grüßen

Ihre Meyermühle

Leo MEYERMÜHLE
Landshuter Kunstmühle
C.A. Meyer's Nachfolger AG
Hammerstraße 1 · 84034 Landshut

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