

**Schapfen
Mühle**
seit 1452



2025 Erntebericht

www.schapfenmuehle.de



Inhalt

3

Qualität und Sicherheit
durch Vertragslandwirtschaft

4

Erntebericht: Daten, Fakten und Wetter

5

Dinkelernte 2025

6

Weizenernte 2025

7

Roggenernte 2025

8

Vom Korn zum Mehl

9

Wissenswertes über die SchapfenMühle

Gerne können Sie sich bei weiteren Fragen zur Ernte 2025 an unseren Außendienst vor Ort wenden. Dieser wird Ihnen mit Rat und Tat unterstützend zur Seite stehen.

Herzlichen Dank an alle SchapfenMühle-Mitarbeitenden, die an der Entstehung dieses Ernteberichts mitgewirkt haben.

Qualität und Sicherheit durch Vertragslandwirtschaft

Partnerschaft, die Vertrauen schafft

Seit über 30 Jahren arbeitet die SchapfenMühle mit über 250 Vertragslandwirten zusammen – viele davon bereits in zweiter oder dritter Generation. Diese engen, regionalen Partnerschaften sichern nicht nur die Qualität unserer Rohstoffe, sondern auch die Verlässlichkeit gegenüber unseren Kundinnen und Kunden. Der Vertragsanbau bietet zahlreiche Vorteile:

- ➔ Sichere Abnahme des vereinbarten Getreides
- ➔ Planungssicherheit für Landwirt und Mühle
- ➔ Nachhaltigkeit durch kurze Transportwege
- ➔ Hohe Qualität durch kontrollierten Anbau
- ➔ Transparente Herkunft

Nur Getreide von nachhaltig und wertebewusst arbeitenden Lieferanten wird angenommen – das gilt auch und besonders für unsere Spezialgetreide wie Dinkel und Emmer.

Spezialistin für Dinkel und Emmer

Die SchapfenMühle war Pionierin beim Dinkelvertragsanbau (seit 1995) und hat 2013 auch Emmer erfolgreich zurück in die Region gebracht. Beide Urgetreide stammen bevorzugt aus Vertragsanbau im Umkreis von 20-30 km rund um Ulm – garantiert transparent und in höchster Qualität. Gleichzeitig fördern wir damit die regionale Sortenvielfalt.

SchapfenKORN: regional. nachhaltig. gut.

Mit dem Qualitätsversprechen SchapfenKORN verfolgt die SchapfenMühle konsequent den Weg, den regionalen Einkauf auszubauen und auch im Bereich Weizen durch Vertragslandwirtschaft noch mehr Sicherheit in der Lieferkette zu schaffen. Für Bäckereien, die auf regionale, glaubwürdig nachhaltige Rohstoffe setzen, ist das ein echter Wettbewerbsvorteil.

Mehr als nur Getreide

Wir sind der starke Partner für die Bäckereibranche. Denn die Zusammenarbeit mit der SchapfenMühle bietet Bäckereien weit mehr als zuverlässige Rohstoffqualität. Durch stabile Lieferbeziehungen, technische Beratung und ein umfangreiches Serviceangebot können sich unsere Kundinnen und Kunden auf das konzentrieren, was sie am besten können: backen.

- ➔ Verlässliche Rohstoffversorgung auch in anspruchsvollen Zeiten
- ➔ Beratung und Produktentwicklung durch eigene Fachabteilungen
- ➔ Kontinuität, Qualität und Innovation für das eigene Sortiment
- ➔ Nachhaltige Kommunikation dank transparenter Herkunft



„Vertrauen ist für uns das Fundament einer guten Zusammenarbeit. Deswegen stehen wir für Vertrauen von Anfang an. Wir setzen auf Regionalität, Nachhaltigkeit und Qualität – Werte, die unsere tägliche Arbeit prägen.“

RALPH SEIBOLD,
Geschäftsführender Gesellschafter der SchapfenMühle

Erntebericht: Daten, Fakten und Wetter

Gemeinsam blicken wir auf ein interessantes Getreidejahr 2025 zurück. Das Saatgut konnte im Herbst 2024 pünktlich auf die Äcker ausgebracht werden. Zeitgleich haben die großen Regenmengen im Herbst und Winter der Natur gut getan. Auch unter dem Gesichtspunkt, dass es in diesem Getreidewirtschaftsjahr zu keinem wesentlichen Hochwasser und nur selten zu Starkregen kam.

Im Frühjahr kam es zu einem Niederschlagsdefizit, dessen Auswirkungen auf die Kulturen sich jedoch in Grenzen hielten.

Nach dem Wetterextrem in Form von Trockenheit im Frühjahr hat der anhaltende Niederschlag während der eigentlichen Erntezeit auch in diesem Jahr die Arbeit der Landwirte erheblich behindert. Die Mähdrescher blieben teilweise Tage bis Wochen lang auf dem Hof stehen, wodurch das bereits reife Getreide deutlich länger auf dem Feld blieb. Dies führte stellenweise zu deutlichen Qualitätseinbußen.

Die Wasserbilanz der vergangenen Monate zeigt auf, dass der Herbst und Winter in Summe zu nass, der Frühling dagegen deutlich zu trocken war.

Somit hat sich die Getreideernte 2025 erneut zur Zitterpartie entwickelt.



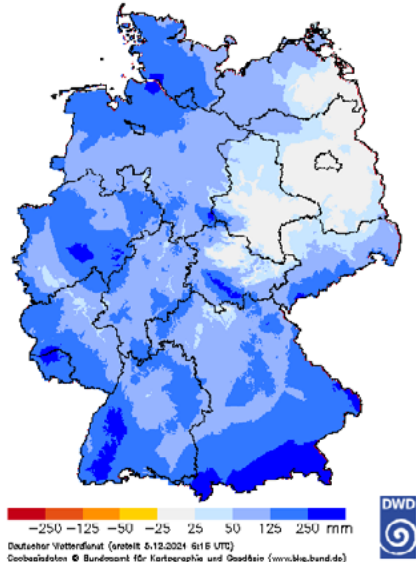
Die Ernte 2025

Der Deutsche Bauernverband (DBV) rechnet mit einer durchschnittlichen Getreideernte. Mit 43,5 Millionen Tonnen liegt die Gesamterntemenge über den schlechten Ergebnissen der letzten zwei Jahre (2024: 39 Millionen Tonnen). In vielen Regionen haben die Qualitäten zum Teil erheblich unter den wochenlangen, teils sehr intensiven Niederschlägen gelitten.

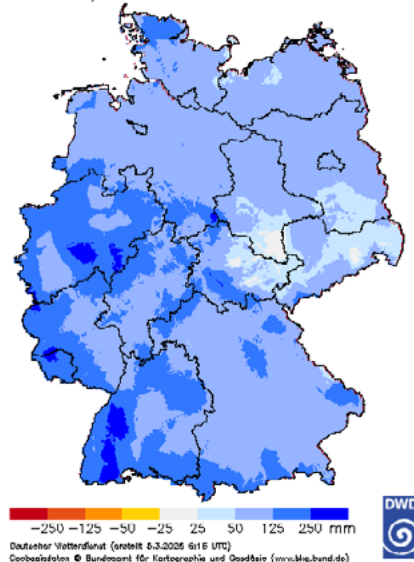
Neben der Erweiterung der Anbauflächen (+3 % gegenüber dem Vorjahr) hat der deutlich gestiegene Ertrag (+8 % gegenüber dem Vorjahr) zu diesem Ergebnis beigetragen.

Quelle: Deutscher Bauernverband

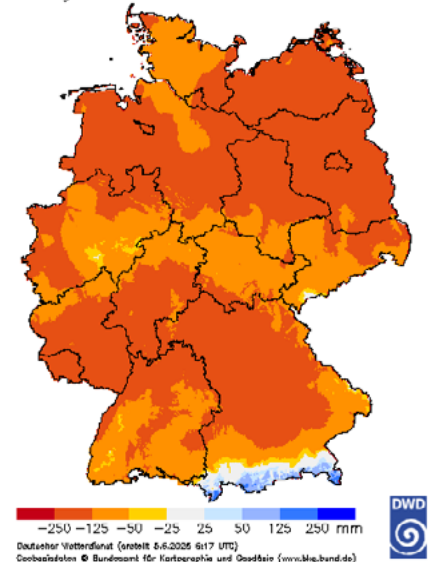
Klimatische Wasserbilanz mit Grasreferenzverdunstung
Herbst 2024



Klimatische Wasserbilanz mit Grasreferenzverdunstung
Winter 2024/2025



Klimatische Wasserbilanz mit Grasreferenzverdunstung
Frühling 2025



Dinkelernte 2025

Die deutlich ausgeweiteten Anbauflächen führen zu einer höheren Dinkelernte im Jahr 2025. Der Dinkel-anbau wurde im Herbst 2024 deutlich ausgeweitet, nachdem die Aussaatfläche zuvor über zwei Jahre hinweg deutlich eingeschränkt worden war.

Mit knapp 120.000 Hektar fiel die Anbaufläche höher aus als in den Vorjahren. Bei mindestens durchschnittlichen Erträgen wird die Dinkelernte 2025 demnach deutlich höher ausfallen. Genaue Zahlen liegen nicht vor. Die Dinkelernte wird statistisch nicht erfasst.

Quelle: VGMS Verband der Getreide-, Mühlen- und Stärkewirtschaft e.V.

Durchschnittswerte Dinkel

In unserem mühleneigenen Labor haben wir durch eine Vielzahl von Messungen folgende Veränderungen zum Vorjahr festgestellt:

Erntejahr	2024	2025
Proteingehalt i. T.	12,0-13,0 %	13,0-14,0 %
Fallzahl	350-380 Sek.	320-350 Sek.
Feuchtklebergehalt	32-35 %	33-36 %
Sedimentationswert	26-29 ml	27-31 ml

Durchschnittswerte beim Dinkelmehl Type 630

Veränderungen zum Vorjahr

- ➔ Enzymaktivität ist leicht erhöht.
- ➔ Fallzahl ist deutlich niedriger.
- ➔ Knettoleranz ist vergleichbar.
- ➔ Krume ist leicht ballend, Porung ist offener.
- ➔ Bräunung ist intensiver.



Fettzugabe bis zu 2 %.



Knettoleranz ist vergleichbar.



Feuchtklebergehalt ist leicht höher.



Porung ist offener.



Teigtemperatur eher leicht reduzieren.



Teigruhezeiten beibehalten.



Verarbeitungsempfehlungen

Fachberatung für Dinkelmehle aus der Ernte 2025

- ➔ TA beibehalten (ggf. leicht reduzieren).
- ➔ Teigtemperatur eher leicht reduzieren.
- ➔ Vorteig/Poolish leicht reduzieren.
- ➔ Fettzugabe bis 2 % für entspanntere Teige.
- ➔ Knetung Spiralkneter:
¾ langsam + ¼ Schnellgang.
- ➔ Teigruhezeiten beibehalten, eventuell verkürzen.

Folgende Produkte haben sich bewährt

Für gute Backergebnisse empfehlen wir nachfolgende Produkte aus unserem Sortiment:

Dinkel-Brot	Schapfen „Meine Mühle“ Dinkelvollkornsauer
Dinkel-Kleingebäck	Schapfen Malz Kristall, Schapfen Baguette 3 %
Dinkel-Allrounder	Schapfen Dinkel Classico

Weizen 2025

Nach den aktuellen Zahlen liegt die Erntemenge der wichtigsten Kultur, dem Winterweizen, mit 21,7 Millionen Tonnen deutlich über der des Vorjahres (2024: 17,8 Millionen Tonnen). Dies ist auf höhere Erträge pro Hektar und eine deutliche Ausweitung der Anbauflächen im Vergleich zum Vorjahr zurückzuführen.

Insbesondere beim Winterweizen sind die Qualitäten jedoch teilweise ungenügend: Die Fallzahlen sind nach den anhaltenden Niederschlägen zum Teil eingebrochen.

Quelle: Deutscher Bauernverband

Durchschnittswerte Weizen

Die Untersuchungen des SchapfenMühle-Labors ergeben folgende Durchschnittswerte im Vergleich zum Vorjahr:

Erntejahr	2024	2025
Proteingehalt i.Tr.	10,5-12,0 %	11,0-13,0 %
Fallzahl	360-400 Sek.	330-370 Sek.
Feuchtklebergehalt	27-29 %	28-30 %
Sedimentationswert	37-40 ml	38-41 ml

Durchschnittswerte beim Weizenmehl Type 550

Veränderungen zum Vorjahr

- ➔ Feuchtkleber ist dehnbarer.
- ➔ Enzymaktivität ist erhöht.
- ➔ Teige sind wollig.
- ➔ Teigentwicklung ist etwas schneller.
- ➔ Krume ist saftiger.
- ➔ Kruste ist zart-rösch.



Tendenziell schnellere Teigentwicklung.



Feuchtkleber ist dehnbarer.



Krume ist saftiger, Kruste zart-rösch.



Verarbeitungsempfehlungen

Fachberatung für Weizenmehle der Ernte 2025

- ➔ TA beibehalten.
- ➔ Teigtemperatur eher leicht reduzieren.
- ➔ Knetzeiten wie bisher, bzw. in der Schnellknetung etwas verkürzen.
- ➔ Teigruhe gleichbehalten, ggf. etwas verkürzen.
- ➔ Teiglinge bei guter Gare schieben.

Einsatz von SchapfenMühle-Brötchenbackmitteln auf Gesamtmehl

Für gute Backergebnisse empfehlen wir bei unseren Backmitteln nachfolgende Dosierungen:

Schapfen Malz-Kristall	3,5-4,0 %
Schapfen MalzProfi kühl	3,0-3,5 %
Schapfen BrötchenMalz	3,0 %
Schapfen „Meine Mühle“ Brötchen Premium	3,0-4,0 %
Schapfen Malz GU/GV	3,0 %



Teigtemperatur eher leicht reduzieren.



Teigruhe beibehalten/etwas reduzieren.

Roggen 2025

Auch die Roggenernte fiel im Vergleich zum Vorjahr höher aus. Laut aktuellen Zahlen sind die Erträge von 2,6 Millionen Tonnen im Jahr 2024 auf 3,1 Millionen Tonnen in diesem Erntejahr gestiegen. Dies ist vor allem auf deutlich höhere Erträge je Hektar zurückzuführen. Die Qualitäten sind jedoch heterogen ausgefallen. Es treten teilweise Probleme mit niedrigen Fallzahlen auf.

Quelle: Deutscher Bauernverband

Durchschnittswerte Roggen

Die Untersuchungen des SchapfenMühle-Labors ergeben folgende Durchschnittswerte im Vergleich zum Vorjahr:

Erntejahr	2024	2025
Fallzahl	200-240 Sek.	180-220 Sek.
Amylogramm im Verkleisterungsmaximum	550-660	500-600
Temperatur im Verkleisterungsmaximum	67,0-70,0 °C	65,0-68,0 °C

Durchschnittswerte beim Roggenmehl Type 1150

Veränderungen zum Vorjahr

- ➔ Fallzahl ist niedriger.
- ➔ Enzymaktivität ist höher.
- ➔ Teigentwicklung ist etwas schneller.
- ➔ Endgarstabilität ist leicht schwächer.
- ➔ Brotkrume ist feuchter und saftiger, aber weniger elastisch.
- ➔ Gebäckvolumen ist leicht größer bei leicht offener Prung.



Teigentwicklung ist etwas schneller.



Gebäckvolumen ist leicht größer.



Verarbeitungsempfehlungen

Fachberatung für Roggenmehle der Ernte 2025

Sauerteige sollten tendenziell etwas kühler und leicht fester geführt werden. Zur Herstellung von Sauerteigbrotten empfehlen wir Schapfen „Meine Mühle“ VollkornMalzsauer, bei Bio Sauerteigbrot bewährt sich Schapfen Bio Vollkornsauerteig

Um einen stabilen und maschinenfreundlichen Brotteig zu erhalten, empfehlen wir Schapfen „Meine Mühle“ stabil + frisch.

Zur Verbesserung der Endgarstabilität und eines angenehmen Kaeindrucks empfehlen wir 3-5 % CeralGran RoggenVollkornGranulat.

Weiterhin ist auf folgende Punkte zu achten:

- ➔ Teigausbeute leicht reduzieren.
- ➔ Versäuerung tendenziell leicht erhöhen.
- ➔ Teigtemperatur etwas reduzieren.
- ➔ Teigruhe leicht verkürzen.



Teigtemperatur etwas reduzieren.



Teigruhe leicht verkürzen.

Vom Korn zum Mehl

Seit Jahrhunderten bringen die Landwirte das geerntete Getreide zum Müller. Dort wird es zu Mehl vermahlen. Im Prinzip hat sich daran nichts geändert. Jedoch kommen heute modernste Technologien zum Einsatz. Damit und mit regionalen Anbauverträgen garantiert die SchapfenMühle ein hohes Maß an Sicherheit und Qualität.

Anlieferung

Das geerntete Getreide wird in der SchapfenMühle oder im Außenlager Neenstetten angeliefert. Nach einer Schnellanalyse wird das Getreide je nach Qualität und Sorte eingelagert.

Getreidereinigung

Vor der Einlagerung wird das Getreide gründlich gereinigt, da es von der Ernte mit Erde, Stroh und kleinen Steinen verunreinigt sein kann.

- **Separator** Siebt alles aus, was größer oder kleiner als ein gesundes Getreidekorn ist.
- **Aspirateur** Sortiert mittels Luftstrom leichtere Teile wie Stroh oder Staub aus.
- **Trieur** Sortiert alle Bestandteile aus, die keine Getreideform haben, z. B. Unkrautsamen.

- **Farbausleser** Erkennt durch Kamertechnik unbrauchbare Körner und sortiert diese mittels Druckluft aus.
- **Scheuermaschine** Befreit das Getreide vom letzten Schmutz und Staub und entfernt äußere Teile der Schale.

Mahlprozess

Nach Qualitäten sortiert wird das Getreide in einer Mischzelle gemischt. Der Walzenstuhl ist die wichtigste Maschine für die Vermahlung. In ihm werden Getreidekörner schonend zwischen zwei Stahlwalzen aufgebrochen und der Mehlkörper von der Schale getrennt. Mehl- und Schalenteile werden wiederholt gesiebt und vermahlen, bis die gewünschte Mehltypen und unterschiedliche Mahlerzeugnisse erreicht sind.

Abpackung

Alle fertig produzierten Mählenerzeugnisse werden nach Qualitäten sortiert eingelagert. Je nach Verwendungszweck erfolgt die Abpackung in Kleinpäckungen, Säcke oder BigBags.

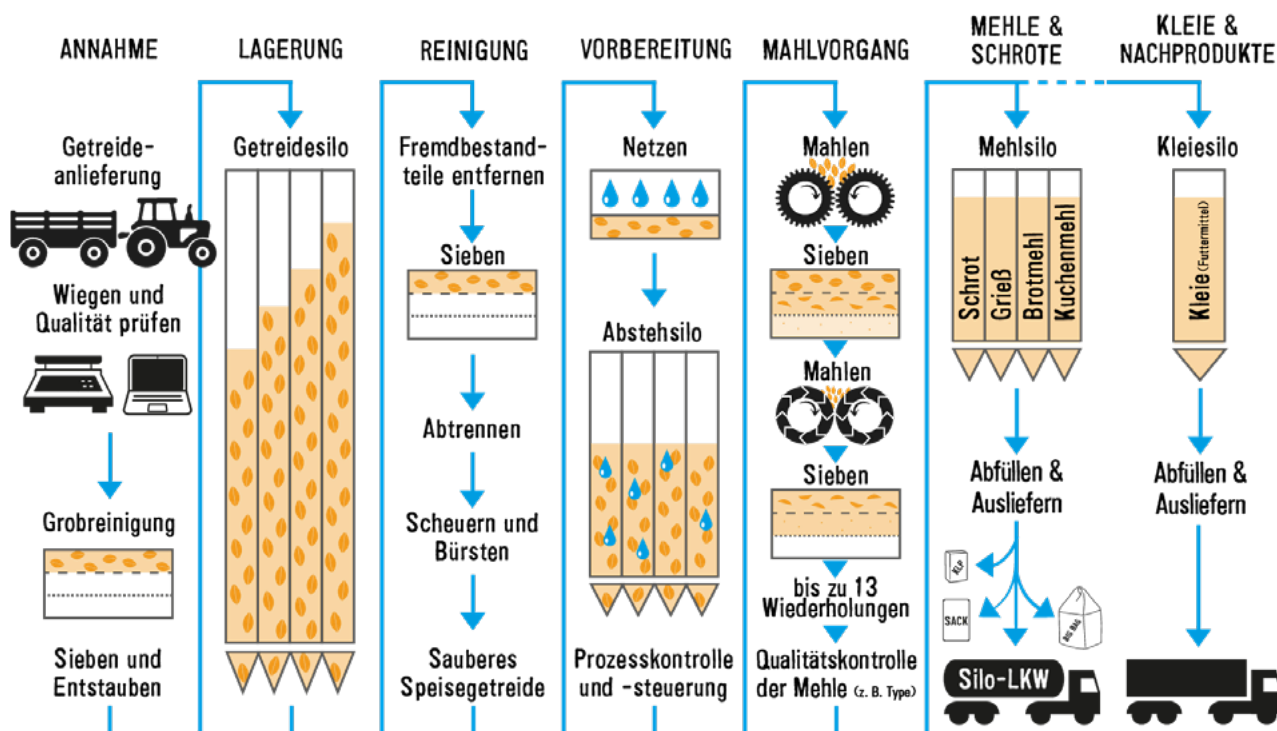


Abb.: Das Schaubild zeigt den Ablauf der Getreideverarbeitung in der SchapfenMühle, von Anlieferung bis hin zum veredelten Getreideprodukt.

Wissenswertes über die SchapfenMühle

Die SchapfenMühle ist ein zuverlässiger und sicherer Partner für Kunden und Landwirte. Dank präziser Mühlentechnologie ist der Getreidespezialist in der Lage, jedes Getreide zu einem optimalen Produkt wie Mehl, Flocken oder anderen Mühlenprodukten zu verarbeiten. Landwirte haben die Sicherheit, dass ihr Getreide in jedem Fall abgenommen wird. Kunden können sich auf die ausgehandelten Mehlliefermengen verlassen und ihren Endkunden das gewünschte Sortiment anbieten.

Daten und Fakten

- 1452: Erste urkundliche Erwähnung der Mühle
- 100.000 t Getreideverarbeitung/Jahr
- Verarbeitung aller Getreidearten, bio und konventionell
- 116 m hohes Getreidesilo = zweithöchstes der Welt
- ca. 90 Silozellen mit über 30.000 t Gesamtlagerkapazität
- Annahmleistung über 500 t/Stunde
- Jährliche Stromproduktion ca. 400.000 kWh (Werk 1 & 2)

Mehlmühle

Herstellung von typischen Getreidemahlprodukten, wie Typenmehle, Schrote, Grieß oder Dunst, aus Dinkel, Weizen, Roggen und Emmer

Schälmmühle

Verarbeitung von Dinkel, Hafer, Weizen, Roggen, Emmer und Gerste zu Flocken, Grütze oder weiteren Spezialprodukten

Veredelung

Herstellung von gepufftem Getreide, naturbelassen, mit Honig, Zucker o. ä. veredelt, sowie Granulaten

Naturkost

Hochwertige Getreideprodukte und Saaten werden nach den Wünschen unserer Handelspartner mit moderner Verpackungstechnik in Folien- oder Papierbeutel oder Falt-schachteln verpackt

Backmischerei

Entwicklung von Backzutaten für Bäckereien und Konditoreien. Fertigung von hauseigenen Mühlenmischungen inklusive Backmittel für den Brot- und Feinbackbereich. Auch Entwicklung von kundenindividuellen Mühlenmischungen sowie Backmitteln.



SchapfenMühle GmbH & Co. KG

Franzenhauserweg 21 | 89081 Ulm-Jungingen

☎ +49 731 96746 - 0

✉ info@schapfenmuehle.de

🌐 www.schapfenmuehle.de