

## An die Kunden der Meyermühle

### Informationen zur Ernte 2018

Landshut, 12.10.2018

Sehr geehrte Damen und Herren,

wie schon in den vergangenen Jahren, informieren wir Sie auch in diesem Jahr über allgemeine Ernteprognosen sowie die zu erwartende Qualität. Selbstverständlich halten wir Sie auch über den Einsatz neuerntigen Getreides in unseren Mahlerzeugnissen auf dem Laufenden.

#### Allgemein

Der Getreideertrag der Ernte 2018 ist aufgrund der lang anhaltenden Hitze und mangelnden Wasserversorgung während der Wachstumsphase der Pflanzen deutlich geringer als in den Vorjahren. Durch die lange Trockenperiode waren Landwirte teilweise gezwungen extrem früh mit der Ernte zu beginnen.

Das statistische Bundesamt hat in seiner zweiten Ernteschätzung die Zahlen für die Getreideernte im Vergleich zu dem veröffentlichtem Ergebnis von Ende August leicht nach oben korrigiert: In Deutschland wurde im Vergleich zum Erntejahr 2017 16,6 % weniger Getreide eingefahren.

Generell ist das Bio-Getreide deutschlandweit trotz extrem hohen Temperaturen und Trockenheit meist in einem relativ guten Zustand, wenn auch in einigen Landesteilen von Trockenschäden die Rede ist. Der Zustand der Bestände ist sehr standortabhängig. Nach den Erntemeldungen ist von einer heterogenen Ernte auszugehen. Ernsthafte Probleme mit Pilzkrankungen und Unkrautdruck sind bislang nicht bekannt.

Die bisher eingegangenen Erntemuster lassen auf einen höheren Protein- und Feuchtklebergehalt bei Weizen im Vergleich zur Ernte 2017 schließen. Aufgrund der langanhaltenden Schönwetterperiode weisen sowohl die Weizen- als auch Roggen-Partien eher eine geringere Enzymatik auf.

Wir sind laufend bemüht für Sie die passenden Partien zu sichern. Durch gewissenhafte Auswahl und gezielten Einkauf werden wir Ihnen wie gewohnt unsere Produkte in bestmöglicher Qualität liefern.

#### Weizen:

##### Generell:

Die Analysen zeigen, dass der Feuchtklebergehalt im Bio-Weizen höher ist. Die teigrheologischen Untersuchungen lassen tendenziell auf geschmeidigere, weichere Teige schließen. Aufgrund der geringeren Enzymatik liegen die Fallzahlen tendenziell über dem Vorjahresniveau.

##### Verarbeitungsempfehlung:

Wir empfehlen aufgrund der vorliegenden Ergebnisse folgende Punkte zu beachten:

- Knetzeit und –intensität überprüfen, i. d. R. beibehalten
- Teigruhe überprüfen und ggf. etwas verlängern
- Teigttemperatur überprüfen und ggf. etwas erhöhen
- Zur Unterstützung des Klebergerüstes empfehlen wir den Einsatz von Ökostolz Vit. C: Unser Acerolapräparat mit standardisiertem Vitamin C Gehalt
- Bei Problemen aufgrund der geringen Enzymatik ggf. Zugabe von aktivem Gerstenmalzmehl (Diastasemalzmehl), bei direkter Führung

#### Roggen:

##### Generell:

Die Enzymaktivität im Roggen ist etwas weniger ausgeprägt, sodass die Fallzahlen im Vergleich zum Vorjahr höher sind.

Verarbeitungsempfehlung:

Aufgrund der geringeren Enzymatik empfehlen wir:

- Sauerteigführung überprüfen und beibehalten oder ggf. Sauerteiganteil leicht reduzieren
- Beibehaltung ggf. Erhöhung der Teigausbeute falls Teige nachsteifen
- Teigtemperatur prüfen, leichte Erhöhung der Teigtemperatur fördert das Quellvermögen
- Teigruhe prüfen, ggf. verlängern.

**Folgende Anteile neuerntiges Getreide werden aktuell verarbeitet:**

(Änderungen sind fett hervorgehoben)

**Unsere Bio-Premium Produktlinie**

Ab 15.10.2018:

- Bio-Premium Weizenmehle: **ca. 70% neuerntiges Getreide**
- Bio-Premium Weizenmehl Type 550 klb. +26%: **ca. 50% neuerntiges Getreide**
- Bio-Premium Weizenmehl Type 550 klb. +28%: **ca. 50% neuerntiges Getreide**
- Bio-Premium Dinkelmehle: **ca. 50% neuerntiges Getreide**

Aktuell:

- Bio-Premium Roggenmehle: ca. 50% neuerntiges Getreide

**Unsere Bio-Select Produktlinie**

Ab 18.10.2018:

- Bio-Select Weizenmehle: **ca. 40 % neuerntiges Getreide**

Aktuell:

- Bio-Select Roggenmehle: ca. 50% neuerntiges Getreide
- Bio-Select Dinkelmehle: 100 % alterntiges Getreide

**Unsere Backstolz Produktlinie (konventionelle Mehle)**

Ab 15.10.2018

- Backstolz Weizenmehle: **ca. 50 % neuerntiges Getreide**

Aktuell

- Backstolz Roggenmehle: ca. 50 % neuerntiges Getreide

Wir werden Sie kurzfristig und laufend über die aktuelle Entwicklung informieren.

Sollten Sie Fragen haben, stehen wir Ihnen gerne in gewohnter Weise zur Verfügung.

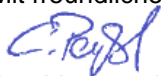
Sie erreichen Ihre persönlichen Kundenbetreuer im Außendienst folgendermaßen:

Herrn Markus Ensinger unter 0171/2404851

Herrn Günther Pichler unter 0171/8449626.

Oder wenden Sie sich direkt an die Mühle unter der Nummer 0871/607-42.

Mit freundlichen Grüßen,



Ihre Meyermühle  
Landshuter Kunstmühle  
C.A. Meyer's Nachf. AG  
Caroline Peißl