



Bio-Mühle Nr.1

100% BIO

An die Kunden der Meyermühle

Informationen zur Ernte 2021

Landshut, 15.10.2021

Sehr geehrte Damen und Herren,

wie schon in den vergangenen Jahren, werden wir Sie auch in diesem Jahr über allgemeine Ernteprognosen sowie die zu erwartenden Qualitäten informieren. Über den Einsatz von neuerntigem Getreide in unseren Bio-Mahlerzeugnissen halten wir Sie stets auf dem Laufenden.

Allgemein

In diesem Jahr ist die Ernte des Wintergetreides in vielen Teilen Deutschlands erst verspätet angelaufen. Die Witterungsbedingungen während des Frühjahrs und des Sommers haben sich dabei ungünstig auf den Vegetationsverlauf des Getreides ausgewirkt. Das Wetter war durch einen andauernden Wechsel zwischen trockenen, niederschlagsfreien Perioden und anhaltenden niederschlagsstarken Phasen teilweise sogar mit Gewitter, Sturm und Hagel bestimmt. Die zeitweise heftigen Regenschauer führten wiederholt zu Unterbrechungen der Erntearbeiten und Verzögerungen bei der Abreife des Getreides. Durch die gute Wetterlage zum Ende der Ernte konnte diese jedoch in weiten Teilen Deutschlands zügig beendet werden.

Laut dem Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) liegt die geschätzte Gesamt-Getreidemenge für 2021 bei 42,1 Millionen Tonnen. Davon sind ca. 21,3 Millionen Tonnen auf Weizen und ca. 3,3 Millionen Tonnen auf Roggen zurückzuführen. Beides liegt somit unter dem Vorjahresniveau und insgesamt ebenfalls unter dem Durchschnitt der letzten 5 Jahre (5-Jahres-Mittel).

Zu den Qualitäten: Die Untersuchungen des Weizens der Ernte 2021 zeigen einen niedrigeren Feuchtklebergehalt im Vergleich zum Vorjahr. Dennoch können wir gewährleisten, dass die Mehle unseren Produktspezifikationen entsprechen. Unsere Backversuche deuten auf eine etwas niedrigere Wasseraufnahmefähigkeit hin. Durch die gezielte Mischung geeigneter Getreidepartien werden wir dafür sorgen, eine gleichbleibend hohe Bio-Mehlqualität herzustellen. Der Roggen der Ernte 2021 zeigt im Vergleich zum Vorjahr etwas niedrigere Fallzahlen und somit eine etwas höhere Enzymaktivität. Die Brotroggenqualität wird als sehr gut beschrieben.

Die feuchten Witterungsbedingungen des Frühjahrs und Sommers könnten ein potenzielles Pilz- und Bakterienwachstum begünstigt haben. Durch engmaschiges Analysieren der Rohware können wir jedoch garantieren, dass in der Meyermühle nur sichere Getreidepartien vermahlen werden.

Aufgrund der hohen Nachfrage nach unseren Bio-Dinkelmehlen, gehen wir bereits jetzt mit einem größeren Anteil an neuerntigem Bio-Dinkel in die Mischung. Beachten Sie bitte hierzu unsere Verarbeitungsempfehlungen auf den folgenden Seiten.



100% BIO

Bio-Mühle Nr.1

Auch in diesem Jahr werden wir Sie mit unseren Bio-Mehlen in der höchstmöglichen Qualität beliefern können. Durch die gewissenhafte Auswahl geeigneter Getreidepartien und einen gezielten Einkauf schaffen wir dafür die notwendige Grundlage.



100% BIO

Bio-Mühle Nr.1

Folgende Anteile neuerntiges Getreide werden aktuell verarbeitet:

(Änderungen zum vorherigen Erntebericht sind blau hervorgehoben)

➤ Unsere Bio-Premium Produktlinie

- Vermahlungen ab sofort: Bio-Premium Weizenmehle: **ca. 60 % neuerntiges Getreide**

Aktuell:

- Vermahlungen ab 01. September 2021: Bio-Premium Dinkelmehle: ca. 50 % neuerntiges Getreide
- Vermahlungen ab 20. September 2021: Bio-Premium Roggenmehle: ca. 50 % neuerntiges Getreide

Verarbeitungsempfehlungen Bio-Premium-Mehle:

Aufgrund der Ergebnisse aus unseren Backversuchen sowie der teigrheologischen Untersuchungen empfehlen wir folgendes zu beachten:

Bio-Premium Weizenmehle:

- Teigfestigkeit überprüfen; tendenziell TA leicht reduzieren
- Teigtemperatur überprüfen; ggf. leicht erhöhen (ca. 1°C)
- Knetung überprüfen; ggf. Quellknetung verlängern (bis ca. 40 %)
- Zur Stabilisierung der Teige empfehlen wir die Zugabe unseres Backmittels Bio-Premium Back; alternativ: Zugabe unseres Bio-Acerola-Präparats Ökostolz Vit.C
Anwendungshinweise gemäß Produktspezifikation beachten bzw. nach individueller Anwendung

Bio-Premium Dinkelmehle:

- Zur Stabilisierung der Teige empfehlen wir die Zugabe unseres Bio-Acerola-Präparats Ökostolz Vit.C
Anwendungshinweise gemäß Produktspezifikation beachten bzw. nach individueller Anwendung

Bio-Premium Roggenmehle:

Derzeit sind keine Maßnahmen zu treffen.



100% BIO

Bio-Mühle Nr.1

➤ **Unsere Bio-Select Produktlinie**

- Vermahlungen ab 20. September 2021: Bio-Select Dinkelmehle: 100 % neuerntiges Getreide

Aktuell:

- Bio-Select Weizenmehle: 100 % alterntiges Getreide
- Bio-Select Roggenmehle: 100 % alterntiges Getreide

Verarbeitungsempfehlungen Bio-Select-Mehle:

Aufgrund der Ergebnisse aus unseren Backversuchen sowie der teigrheologischen Untersuchungen empfehlen wir folgendes zu beachten:

Bio-Select Dinkelmehle:

- Zur Stabilisierung der Teige empfehlen wir die Zugabe unseres Bio-Acerola-Präparats Ökostolz Vit.C Anwendungshinweise gemäß Produktspezifikation beachten bzw. nach individueller Anwendung



100% BIO

Bio-Mühle Nr.1

Wir werden Sie kurzfristig und laufend über die aktuelle Entwicklung informieren. Die aktuelle Version des Ernteberichts finden Sie außerdem unter www.biomehl.bio/ernteberichte.

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 24 04 851
- Herrn Markus Link unter 0172 25 74 684

Oder wenden Sie sich direkt an die Mühle:

- Frau Magdalena Hopf unter 0871 607-16
- Frau Eva Wittenbeck unter 0871 607-15
- Frau Vera Fuschlberger unter 0871 607-42

Mit freundlichen Grüßen



Ihre Meyermühle

Magdalena Hopf
Landshuter Kunstmühle C.A. Meyer's Nachf. AG