



Bio-Mühle Nr.1

100% BIO

PRESSEMITTEILUNG

Mehr Produktsicherheit durch neuen Farbausleser für Weizen und Dinkel

Meyermühle investiert in Mühlentechnologie und gewährleistet höchste Produktqualität

Landshut, 08.12.2021 – Anfang Januar 2022 tritt eine neue EU-Verordnung in Kraft, in der die Höchstgehalte für Mutterkorn-Sklerotien und Ergotalkaloide (Pilzgift des Mutterkorns) in Mahlerzeugnissen festgesetzt werden. Dabei steht nicht mehr nur Roggen, sondern auch weitere Getreidearten im Fokus der neuen Änderung. Für sichere Bio-Mehl-Qualität investiert die Meyermühle frühzeitig in einen weiteren Farbausleser, mit dem Mutterkornsklerotien vor dem Mahlprozess sicher aussortiert werden.

Grenzwerte für Mutterkorn-Sklerotien, die sichtbaren schwarzen Pilzkörper, gibt es für Roggen schon viele Jahre. Das Mutterkorn enthält giftige Alkaloide und muss daher aus dem Getreide aussortiert werden. Früher galt dies als typische Roggenproblematik. „Mittlerweile können auch weitere Getreidearten betroffen sein. Mit diesem Wissen und dem hohen Sicherheitsbewusstsein wird bei der neuen Verordnung neben Roggen auch Weizen berücksichtigt“, sagt Michael Hiestand, Vorstand der Meyermühle. Ein weiteres Augenmerk gilt dem Ergotalkaloid-Gehalt. Dieses Pilzgift des Mutterkorns befindet sich nicht nur im Pilzkörper, sondern auch der Abrieb der Mutterkörner kann an gesunden Getreidekörnern haften. Die neue Verordnung stellt auch Bäckereien vor eine neue Herausforderung und muss bei der Rohstoffauswahl berücksichtigt werden.

Sichere Bio-Mehle

Produktsicherheit und hohe Qualitätsansprüche stehen an erster Stelle für die Meyermühle aus Landshut. Vorbereitend auf die neuen Grenzwerte investiert die Bio-Mühle vorausschauend in moderne Mühlentechnologie für die Getreidereinigung. „Ergänzend zum Farbausleser im Vermahlungsstrang für Roggen, haben wir in der Reinigung für Weizen und Dinkel einen weiteren Farbausleser integriert. Mit dem Farbausleser reinigen wir die Mutterkornsklerotien zuverlässig aus“, sagt Michael Hiestand und beschreibt weiter: „Wir gewährleisten unseren Kundinnen und Kunden Bio-Mehle mit höchster Produktsicherheit.“

Mutterkornbesatz im Erntegut – Welche Auswirkungen haben die neuen Grenzwerte?

Die Höchstgehalte für Ergotalkaloide sind in der Verordnung 1881/2006 gänzlich neu festgesetzt. „Die Höchstgrenze bezieht sich also nicht nur auf die Anzahl der Sklerotien,



100% BIO

Bio-Mühle Nr.1

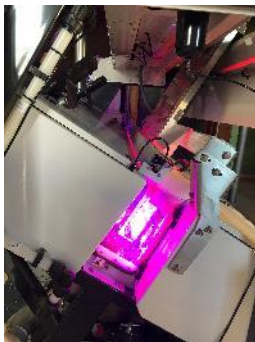
sondern darauf, wie viel von dem Toxin nachweisbar ist“, sagt Michael Hiestand. Deshalb ist bei den Getreidepartien auch vor der Reinigung zu beachten, dass gefährdete Partien möglichst wenig bewegt werden, um eine Feinkontamination durch Abrieb zu vermeiden. Die Meyermühle steht in aktivem Austausch mit ihren Landwirten, um das Risiko (für Bäckereien) bestmöglich zu minimieren.

Sichere Rohstoffe für sichere Backwaren

Mutterkörner im Getreide können in Abhängigkeit vom darin enthaltenen Gehalt an Ergotalkaloiden die Gesundheit gefährden. Aus diesem Grund ist eine fachgerechte Reinigung des Getreides absolut notwendig. „Wir investieren in die Sicherheit unserer Bio-Mehle, damit unsere Kunden sichere Lebensmittel herstellen können. Auch handwerkliche Bäckereien sind durch die neuen Höchstgehalte von der neuen Verordnung betroffen. Daher ist es notwendig, dass sich die Betriebe mit dem Thema auseinandersetzen und ihren Rohstoffbezug überprüfen“, erklärt Michael Hiestand.

Webseite: www.biomehl.bio

Bildmaterial



Bildunterschrift: Der neue Farbausleser für Weizen und Dinkel garantiert höchste Produktsicherheit in der Meyermühle.

Dateiname: Pressefoto_Meyermuehle_Farbausleser.jpg (1.715 KB)

Quellenangabe Foto: Meyermühle



Bildunterschrift: Herr Hiestand, Vorstand der Meyermühle, präsentiert den neuen Farbausleser für Weizen und Dinkel.

Dateiname: Pressefoto_Meyermuehle_Farbausleser_Herr Hiestand.jpg (3.313 KB)

Quellenangabe Foto: Meyermühle



100% BIO

Bio-Mühle Nr.1



Bio-Mühle Nr.1

100% BIO

Dateiname: Meyermuehle-Logo-100 (104 KB)



Bildunterschrift: Bei Bio-Mehl und Bio-Getreide stehen hohe Qualitätsansprüche für die Meyermühle an erster Stelle.

Dateiname: Pressefoto_Meyermuehle_Getreide_Haende.jpg (637 KB)

Quellenangabe Foto: Meyermühle

Über die Meyermühle

Dank der langjährigen und engen Kooperation mit den regionalen Vermarktungsorganisationen des Naturland- und Bioland-Verbandes und der engen Zusammenarbeit mit Biokreis-Landwirten kann die Meyermühle höchste Bio-Sicherheit gewährleisten. Mithilfe modernster Mühlentechnik und strengsten Qualitätskontrollen kann die hundertprozentige Bio-Mühle ihre Kunden aus der backenden Branche mit erstklassigen und verarbeitungssicheren Bio-Mehlen in konstanter Spitzenqualität versorgen. Der Gedanke einer ganzheitlichen Umweltverträglichkeit wird von der Meyermühle in allen Bereichen konsequent weitergeführt. Mittlerweile blickt die Meyermühle auf über 40 Jahre Bio-Erfahrung zurück und hat durch das stetige Engagement im Bio-Bereich in den vergangenen Jahrzehnten die Branche entscheidend mitgeprägt.

Ein Bildarchiv finden Sie unter www.biomehl.bio.

Weitere Informationen können Sie gerne anfordern bei:

kommunikation.pur GmbH, Claudia Fröhlich, Sendlinger Straße 31, 80331 München

Telefon: +49.89.23 23 63 49, Fax: +49.89.23 23 63 51, E-Mail: froehlich@kommunikationpur.com