



Bio-Mühle Nr.1

100% BIO

An die Kunden der Meyermühle

Informationen zur Ernte 2022

Landshut, 04.01.2023

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

Die diesjährige Ernte des Wintergetreides ist in vielen Teilen Deutschlands bis zu drei Wochen früher als gewohnt beendet worden. Während im letzten Jahr die Ernte aufgrund der anhaltenden, teils heftigen Regenschauer mehrmals unterbrochen werden musste, konnte in diesem Jahr die Ernte ungestört vollzogen werden.

Bis ins späte Frühjahr konnte sich in fast allen Landesteilen die Aussaat gut entwickeln. Ab dann begannen die Niederschlagsmengen drastisch zu sinken. Dies führte regional sehr unterschiedlich zu langanhaltenden Trockenphasen und extremen Hitzeperioden.

Laut dem amtlichen Erntebericht 2022 des Bundeslandwirtschaftsministeriums (BMEL) beträgt die Getreideernte (ohne Körnermais) nach derzeitigem Kenntnisstand insgesamt 39,7 Mio. Tonnen, was im Vergleich zum Vorjahr ein Plus von 4,8% ergibt. Gegenüber dem langjährigen Mittel (2016 - 2021) zeigt sich ein Plus von 0,2%.

Wird allein der Winterweizen betrachtet, so konnte die Anbaufläche im Vergleich zum Vorjahr um 0,8% auf 2,89 Mio. Hektar ausgeweitet werden. Der Winterweizen gilt nach wie vor als ertragreichste Getreidekultur in Deutschland. Die vorläufige Erntemenge wird derzeit auf 22,1 Mio. Tonnen geschätzt.

Rückläufig ist hingegen der Roggenanbau: Mit einem Minus von 6,4% im Vergleich zum Vorjahr wurde Roggen auf rund 590.500 Hektar angebaut. Hier beläuft sich die Erntemenge geschätzt auf ca. 3,1 Mio. Tonnen.

Zu den Qualitäten: Die Untersuchungen des Weizens der Ernte 2022 zeigen im Allgemeinen ein etwas höheres Feuchtklebergehaltsniveau und hohe Fallzahlen im Vergleich zum Vorjahr. Die Enzymaktivität von Weizen, Dinkel und Roggen ist durch die in südlichen Regionen geringe Niederschlagsmenge, teils niedrig und zeigt sich in den hohen Fallzahlen und Verkleisterungstemperaturen. Zudem ist dadurch oftmals ein hoher Maltosegehalt in Getreidepartien festzustellen. Wir können dennoch gewährleisten, dass alle Mahlerzeugnisse unseren Produktspezifikationen entsprechen.

Die Backeigenschaften unserer Biomühle aus neuerntigem Getreide zeigen keine signifikanten Veränderungen in unseren Versuchsbackwaren. Es kann eine gleichbleibende Backstabilität mit einer guten Volumenausbeute und einem schönen Ausbund erwartet werden.

Über die weiteren Entwicklungen hinsichtlich der Qualitäten und der bei uns eingesetzten Mengen an neuerntigem Getreide halten wir Sie stets auf dem Laufenden.



100% BIO

Bio-Mühle Nr.1

Wir werden Sie auch in diesem Jahr wieder mit unseren Bio-Mahlerzeugnissen in der höchstmöglichen Qualität beliefern können.

Durch die gewissenhafte Auswahl geeigneter Getreidepartien und einen gezielten Einkauf schaffen wir dafür die notwendige Grundlage.

Folgende Anteile neuerntiges Getreide werden aktuell verarbeitet:

➤ Unsere Bio-Premium-Produktlinie

- Vermahlungen ab Januar 2023: Bio-Premium Weizenmahlerzeugnisse
100% neuerntiges Getreide
- Vermahlungen ab Januar 2023: Bio-Premium Roggenmahlerzeugnisse
100% neuerntiges Getreide
- Vermahlungen ab Januar 2023: Bio-Premium Dinkelmaehlerzeugnisse
ca. 75% neuerntiges Getreide

Verarbeitungsempfehlungen Bio-Premium-Mehle

Bei unserem Produkt Bio-Premium Weizenmehl Type 550 klb. (28+) die Teigfestigkeit beachten. Eventuell die Teigaussbeute (TA) etwas reduzieren.

Eventuelle Malzzugabe aufgrund erhöhter Maltosegehalte kontrollieren.

Grundsätzlich empfehlen wir bei der Dinkelmehlverarbeitung den Einsatz unseres Bio-Acerola-Präparats Ökostolz Vit. C, welches wesentlich zur Kleberstabilisierung beiträgt.

➤ Unsere Bio-Select-Produktlinie

- Vermahlungen seit Dezember 2022: Bio-Select Weizenmahlerzeugnisse
Ca. 75 % neuerntiges Getreide
- Vermahlungen seit November 2022: Bio-Select Weizenmehl Type 550 klb (28+)
Ca. 60 % neuerntiges Getreide
- Vermahlungen ab Januar 2023: Bio-Select Dinkelmaehlerzeugnisse
100% neuerntiges Getreide
- Vermahlungen ab Januar 2023: Bio-Select-Roggenmahlerzeugnisse
60% neuerntiges Getreide



100% BIO

Bio-Mühle Nr.1

Verarbeitungsempfehlungen Bio-Select-Mehle

Derzeit sind keine Änderungen bei der Verarbeitung unserer Bio-Select-Mehle notwendig. Grundsätzlich empfehlen wir bei der Dinkelmehlverarbeitung den Einsatz unseres Bio-Acerola-Präparats Ökostolz Vit. C, welches wesentlich zur Kleberstabilisierung beiträgt.

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:

- Herr Leo Distler unter 0871 607-16
- Frau Caroline Huber unter 0871 607-15

Mit freundlichen Grüßen



Ihre Meyermühle

Leo Distler
Qualitätsmanagement
Landshuter Kunstmühle C.A. Meyer's Nachf. AG