



Bio-Mühle Nr.1

100% BIO

An die Kunden und interessierte Partner der Meyermühle

Erste Informationen zur Ernte 2023

Landshut, 28.08.2023

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 unserer Mahlerzeugnisse informieren. Ebenso halten wir Sie über den Einsatz von neuerntigem Getreide in unseren Bio-Mahlerzeugnissen stets auf dem Laufenden.

Erste allgemeine Informationen

Die Getreidepflanzen erlebten eine von Extremen geprägte Vegetationsperiode. An das feuchte und kühle Frühjahr, schloss sich eine lange, sehr trockene Phase an, welche von Mitte Mai bis Ende Juli andauerte.

Die Ernte ist zwischenzeitlich nahezu vollständig abgeschlossen. In den südlichen Gebieten der Bundesrepublik konnte der überwiegende Teil bereits vor der Regenperiode im August eingefahren werden. Die Partien die nach der Ernteunterbrechung geerntet wurden, weisen zum Teil niedrigere Fallzahlen bzw. eine erhöhte Enzymaktivität auf. Schätzungen zu Folge wird es aufgrund der weit verbreiteten Regenfälle und der einhergehenden Ernteverzögerung deutlich mehr auswuchsgeschädigtes Getreide geben und daher weniger Brotgetreide als im Vorjahr zur Verfügung stehen.

Zusätzlich zeichnet sich in der allgemeinen Qualitätsprognose bereits ab, dass die Feuchtklebergehalte bei Weizen deutlich unterdurchschnittlich ausfallen. Eine Ursache für die geringen Feuchtklebergehalte könnte der während der Trockenperiode ausgebliebene Regen sein, der essentiell für die Nährstoffverfügbarkeit der Getreidepflanzen ist.

Laut den aktuellen Informationen des Deutschen Bauernverbandes liegt die bundesweite Getreideernte aller Voraussicht nach unter der 43. Mio. Tonnen Marke vom Vorjahr. Beim Weizen werden deutliche Ertragsverluste zum Vorjahr erwartet.

Wir möchten Sie nachfolgend über unseren aktuellen Kenntnisstand zur Qualität Informieren:

Bio-Weizen/Bio-Dinkel:

- Feuchtkleber
Die bisherigen Untersuchungsergebnisse zeigen deutlich unterdurchschnittliche Feuchtklebergehalte.
- Fallzahl/Enzymaktivität
Heterogen, teilweise sehr niedrige Fallzahlen bei Ernte nach Regenperiode

Bio-Roggen:

- Fallzahl/Enzymaktivität
Heterogen, teilweise sehr niedrige Fallzahlen bei Ernte nach Regenperiode

Die Auswertung der Erntemuster 2023 ist noch nicht beendet. Sobald neue Erkenntnisse vorliegen, werden wir Sie diesbezüglich informieren.



Bio-Mühle Nr.1

100% BIO

Wir werden Sie auch in diesem Jahr wieder mit unseren Bio-Mahlerzeugnissen in bekannt konstanter und bestmöglicher Qualität beliefern. 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 28.08 2023: Bio-Premium Weizenmehl Type 550
50% neuerntiges Getreide
- Vermahlungen seit 25.08 2023: Bio-Premium Weizenmehl Type 550 kleberstark 28+
35% neuerntiges Getreide
- Vermahlungen seit 11.08.2023: Bio-Premium Roggenmahlerzeugnisse
30% neuerntiges Getreide

Bei hier nicht aufgeführten Mahlerzeugnissen wird aktuell noch kein Getreide aus der neuen Ernte verarbeitet.

Verarbeitungsempfehlungen Bio-Premium-Mehle

Da aktuell noch nicht ausreichend Ergebnisse vorliegen, bitten wir Sie in Bezug auf die Verarbeitungsempfehlungen um ein wenig Geduld. Wir werden Sie jedoch umgehend informieren, sobald ausreichende Erkenntnisse vorliegen.

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 1.08.2023: Bio-Select Weizenmehl Type 550
30 % neuerntiges Getreide
- Vermahlungen seit 1.08.2023: Bio-Select Weizenmehl Type 550 kleberstark
30 % neuerntiges Getreide

Bei hier nicht aufgeführten Mahlerzeugnissen wird aktuell noch kein Getreide aus der neuen Ernte verarbeitet.

Verarbeitungsempfehlungen Bio-Select-Mehle

Da aktuell noch nicht ausreichend Ergebnisse vorliegen, bitten wir Sie in Bezug auf die Verarbeitungsempfehlungen um ein wenig Geduld. Wir werden Sie jedoch umgehend informieren, sobald ausreichende Erkenntnisse vorliegen.

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



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:

- Herr Leo Distler 0871 607-16
- Frau Johanna Linner 0871 607-15

Zusätzlich finden Sie unseren Kontaktdaten auf www.biomehl.bio/kontakte.

Mit freundlichen Grüßen


MEYERMÜHLE
Landshuter Kunstmühle
C.A. Meyer's Nachfolger AG
Hammerstraße 1 - 84034 Landshut

Ihre Meyermühle

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