



100% BIO

An die Kunden und interessierte Partner der Meyermühle

Informationen zur Ernte 2023

Landshut, 14.12.2023

Sehr geehrte Damen und Herren,

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

Allgemeine Ernteinformationen

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 mittlerweile vollständig abgeschlossen. In den südlichen Gebieten der Bundesrepublik konnte überwiegend vor der Regenperiode geerntet werden. Die gesamtdeutsche Getreideernte (ohne Körnermais) wird sich laut dem amtlichen Erntebericht 2023 des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) voraussichtlich auf etwa 38 Mio. Tonnen belaufen. Damit fällt die Ernte um 4,1 % kleiner aus als im Vorjahr. Gegenüber dem sechsjährigen Mittel ergibt sich eine Abnahme von 2,1 %.

Qualitätsparameter

Viele Partien, die nach der Ernteunterbrechung geerntet wurden, weisen unseren Beobachtungen zufolge teils geringe Fallzahlen bzw. eine erhöhte Enzymaktivität auf. Auch erste Untersuchungen des Max-Rubner-Instituts bestätigen dies: Die Fallzahl des geernteten Weizens liegt im bundesweiten Durchschnitt mit 273 Sekunden deutlich unter dem Vorjahreswert von 355 s. Auch beim Roggen sind deutlich niedrigere Fallzahlwerte zu verzeichnen (211 s; Vorjahr: 301 s.). Die Getreidepartien, die in den Regionen Niedersachsen, Nordrhein-Westfalen und Schleswig-Holstein geerntet wurden, sind besonders von sehr niedrigen Fallzahlen betroffen. Circa 70% aller Proben hatten in diesen Regionen eine Fallzahl von unter 220 s. Dennoch sind nach aktuellem Stand ausreichend Getreidepartien im geeigneten Fallzahlbereich für qualitativ hochwertige Bio-Backwaren vorhanden.

Bei den Feuchtklebergehalten bestätigt sich weiterhin, dass bei Weizen und Dinkel bundesweit unterdurchschnittliche Werte gemessen werden. Folgend kann das Niveau der Vorjahresernte nicht gehalten werden. Eine Ursache für den Rückgang im Vergleich zum Vorjahr könnte der während der Trockenperiode im Frühsommer ausgebliebene Regen sein, der essentiell für die Nährstoffverfügbarkeit der Getreidepflanzen ist.

Die Messung des Sedimentationswertes, welche als Maß für die Proteinmenge und Proteinqualität dient, zeigt ebenfalls tendenziell geringere Werte im Vergleich zum Vorjahr.

Mykotoxin-Belastungen

Aufgrund der günstigen, trockenen klimatischen Bedingungen während des Frühsommers, beziehungsweise während der Getreideblüte, gibt es dieses Erntejahr bei den bisherigen DON-Untersuchungen des Max-Rubner-Institutes nur sehr vereinzelt niedrige Gehalte.

Quellen: Max-Rubner-Institut, BMEL



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.

Die Änderungen zum letzten Erntebericht werden in [Blau](#) hervorgehoben.

Folgende Anteile neuerntiges Getreide werden aktuell verarbeitet:

➤ **Unsere Bio-Premium-Produktlinie**



- Vermahlungen seit 06.12.2023: Bio-Premium Weizenmahlerzeugnisse
100 % neuerntiges Getreide
- Vermahlungen seit 06.12.2023: Bio-Premium Weizenmehlvollkornmehl
100 % neuerntiges Getreide
- Vermahlungen seit 28.11.2023: Bio-Premium Weizenmehl Type 550 kleberstark
100 % neuerntiges Getreide
- Vermahlungen seit 31.10.2023: Bio-Premium Roggenmahlerzeugnisse
100 % neuerntiges Getreide
- Vermahlungen seit 31.10.2023: Bio-Premium Roggenvollkornmehl/schrote
100 % neuerntiges Getreide
- Vermahlungen seit 1.12.2023: Bio-Premium Dinkelmaahlerzeugnisse
50 % neuerntiges Getreide

Verarbeitungsempfehlungen Bio-Premium-Mehle

Bei der Verarbeitung unserer Bio-Premium-Mehle sind derzeit keine Anpassungen notwendig.

Bei der Dinkelmehlverarbeitung empfehlen wir grundsätzlich den Einsatz unseres Bio-Acerola-Präparats Ökostolz Vit. C, welches wesentlich zur Kleberstabilisierung beiträgt und sich somit positiv auf die Stabilität der Teige und das Volumen der Gebäcke auswirkt

➤ **Unsere Bio-Select-Produktlinie**



- Vermahlungen seit 30.11.2023: Bio-Select Weizenmahlerzeugnisse
100 % neuerntiges Getreide
- Vermahlungen seit 06.12.2023: Bio-Premium Weizenmehlvollkornmehl
100 % neuerntiges Getreide
- Vermahlungen seit 1.12.2023: Bio-Select Weizenmehl Type 550 kleberstark
100 % neuerntiges Getreide



Bio-Mühle Nr.1

100% BIO

- Vermahlungen seit 20.11.2023: Bio-Select Roggenmehle **75 % neuerntiges Getreide**
- Vermahlungen seit 30.08.2023: Bio-Select Dinkelmahlerzugnisse **30 % neuerntiges Getreide**
- Vermahlungen seit 13.09.2023: Bio-Select Dinkelvollkornmehl **30 % neuerntiges Getreide**

Verarbeitungsempfehlungen Bio-Select-Mehle

Bei der Verarbeitung unserer Bio-Select-Mehle sind derzeit keine Anpassungen notwendig.

Bei der Dinkelmehlverarbeitung empfehlen wir grundsätzlich den Einsatz unseres Bio-Acerola-Präparats Ökostolz Vit. C, welches wesentlich zur Kleberstabilisierung beiträgt und sich somit positiv auf die Stabilität der Teige und das Volumen der Gebäcke auswirkt

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

Ihre Meyermühle



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