

Infos zur Ernte 2017

Landshut, 16.10.2017

Sehr geehrte Damen und Herren,

wie schon in den vergangenen Jahren, werden wir Sie auch in diesem Jahr über den Erntefortschritt, allgemeine Ernteprognosen, sowie über allgemeine Qualitätsprognosen informieren. Selbstverständlich informieren wir Sie auch laufend über den Einsatz neuerntigen Getreides in unseren Mahlerzeugnissen.

Allgemein

Laut abschließendem Erntebericht des Deutschen Bauernverbandes (DBV) führen die deutschen Landwirte nur eine unterdurchschnittliche Getreideernte ein. Gründe hierfür waren unter anderem die widrigen Witterungsverhältnisse während der Wachstumsphase und die schwierigen Erntebedingungen in vielen Teilen der Bundesrepublik. Gerade beim Roggen spielen auch die geringeren Anbauflächen eine Rolle. Beim Weizen liegen die Hektolitergewichte unter dem Durchschnitt, was sich negativ auf den Ertrag auswirkt. Die generell verfügbaren Getreidemengen sind recht heterogen über Deutschland verteilt.

Allgemein lässt sich sagen, dass die Ernte 2017 ein sehr differenziertes Qualitätsbild ergibt. Besonders im Hinblick auf die Enzymatik, die Klebermenge und –qualität, sind die Qualitäten breit gestreut und sehr standortabhängig.

Ernsthafte Probleme mit Pilzerkrankungen und Unkrautdruck sind nicht bekannt.

Auch bei den eingegangenen und untersuchten Erntemustern lässt sich diese breite Qualitätsspreizung bestätigen.

Wir sind laufend bemüht, für Sie die passenden Partien zu sichern. Durch gewissenhafte Auswahl und gezielten Einkauf werden wir Ihnen wie gewohnt unsere Produkte in bestmöglicher Qualität liefern.

Weizen:

- Der Kleber im Weizen ist tendenziell etwas fester und gut elastisch
- Tendenziell sind die Fallzahlen etwas niedriger als im Vorjahr
- Die Enzymaktivität ist leicht erhöht
- Die Teige haben eine leichte Tendenz zum nachsteifen
- Teige sind in der Regel gut knettolerant

Verarbeitungsempfehlung:

- Knetzeit und –Intensität überprüfen, ggf. leicht erhöhen. Sowohl mit der Intensiv- wie auch mit der Quellknetung sind gute Ergebnisse zu erzielen. Eine regelmäßige Kleberprobe ist empfehlenswert
- Teigruhe überprüfen und bei direkter Führung ggf. etwas verkürzen
- Teigtemperatur überprüfen und ggf. etwas kühler führen
- Aktive Rezepturbestandteile überprüfen
- Lagertemperaturen bei Kälteführung über Nacht überprüfen, ggf. Temperatur leicht verringern

Roggen:

- Fallzahlen tendenziell niedriger als im Vorjahr
- Verkleisterungstemperaturen tendenziell etwas niedriger als im Vorjahr
- Die Enzymaktivität ist leicht erhöht
- Neigung zu weicheren Teigen aufgrund von erhöhter Enzymaktivität

Verarbeitungsempfehlung:

- Sauerteigführung überprüfen und ggf. leicht erhöhen
- Schüttflüssigkeiten und Teigtemperaturen überprüfen

Folgende Anteile neuerntiges Getreide werden aktuell verarbeitet:

(Änderungen sind fett hervorgehoben)

Unsere Bio-Premium Produktlinie

Ab sofort:

- **Bio-Premium Weizenmehle, allgemein:** **100 % neuerntiges Getreide**
- **Bio-Premium Roggenmehle:** **ca. 70 % neuerntiges Getreide**
- Bio-Premium Weizenmehl Type 550 klb. (+28% Kleber): ca. 25 % neuerntiges Getreide
- Bio-Premium Dinkelmehle: 100 % alterntiges Getreide

Unsere Bio-Select Produktlinie

Aktuell:

- Bio-Select Weizenmehl Type 550 klb. (+28% Kleber): ca. 50 % neuerntiges Getreide
- Bio-Select Weizenmehle, allgemein: ca. 60 % neuerntiges Getreide
- Bio-Select Roggenmehle: ca. 60 % neuerntiges Getreide
- Bio-Select Dinkelmehle: 100 % alterntiges Getreide

Unsere Backstolz Produktlinie (konventionelle Mehle)

Aktuell:

- Backstolz Weizenmehle: ca. 50 % neuerntiges Getreide

Aktuell:

- Backstolz Roggenmehle: ca. 50 % neuerntiges Getreide

Wir werden Sie kurzfristig und laufend über die aktuelle Entwicklung informieren.

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 0171/2404851

Herrn Günther Pichler unter 0171/8449626.

Oder wenden Sie sich direkt an die Mühle unter der Nummer 0871/607-16.

Mit freundlichen Grüßen,



Ihre Meyermühle
Landshuter Kunstmühle
C.A. Meyer's Nachf. AG
Vera Fuschlberger