



100% BIO

Bio-Mühle Nr.1



# Erntebericht 2024

Erste Informationen



Bio-Mühle Nr.1

100% BIO

13.08.2024

Sehr geehrte Damen und Herren,

auch dieses Jahr möchten wir Sie wieder über allgemeine Ernteprognosen sowie die zu erwartenden Qualitäten unserer Mahlerzeugnisse informieren. Außerdem werden wir Sie auch über den Einsatz von neu-erntigem Getreide in unseren Bio-Mehlen und -Mahlerzeugnissen stets auf dem Laufenden halten.



### Erste allgemeine Informationen zur Ernte

Die Getreideernte 2024 in Deutschland ist weitgehend abgeschlossen. Bis auf die Spätlagen dürfte das Brotgetreide bereits von den Feldern abgeerntet sein.

Die Witterungsbedingungen während der Vegetationsperiode stellten die Landwirte teilweise wieder vor große Herausforderungen. Zum Aussaattermin des Wintergetreides war der Boden vielerorts durch die vielen Niederschläge sehr nass, so dass sich die Bodenbearbeitung für die Aussaat in den Spätherbst verzögerte. Im Frühsommer kam es folgend durch die vielen Niederschläge in weiten Teilen Deutschlands zu Überschwemmungen, Hochwasser und Staunässe. Die Konsequenz der Wetterbedingungen ist eine niedrigere Erntemenge und eine geringere Kornausbildung. Nach ersten Gesprächen mit unseren Landwirten wurde teilweise von niedrigeren Hektarerträgen berichtet, was einstimmig vom Deutschen Bauernverband und dem Bayerischen Müllerbund bestätigt wird.



### Qualitätsparameter

Die Qualität des Getreides zeigt heuer wieder ein heterogenes Ergebnis. Dies bestätigen auch unsere bisherigen Analysen der diesjährigen eingegangenen Erntemuster. Je nach Region gibt es bei den Feuchtklebergehalten und Fallzahlen bessere Ergebnisse als im Vorjahr, aber zum Teil auch deutliche Ausreißer nach unten. Laut Information des Bayerischen Müllerbunds zeichnet sich ab, dass im Süden und Osten Deutschlands deutlich bessere Getreidequalitäten gedroschen wurden. Das Getreide in den West- und Nordregionen zeigen merklich geringere Gluten- und Proteinwerte, sowie niedrigere Fallzahlen.

Bisher ist es noch zu früh ein allgemeines Fazit zu ziehen. Über konkrete Zahlen werden wir Sie zeitnah informieren, sobald unsere Qualitätsuntersuchungen der Erntemuster weiter vorangeschritten sind.



### Mykotoxin-Belastungen

Laut bayerischem Müllerbund werden aufgrund der häufigen Niederschläge und den anschließenden warmen Bedingungen während des Frühsommers, vermehrt erhöhte Deoxynivalenol (DON)-Gehalte in Getreidepartien festgestellt.

Dank unserer gründlichen und umfassenden analytischen Untersuchung werden mit DON befallene Getreidepartien frühzeitig erkannt, wodurch DON-Belastungen in unseren Mahlerzeugnissen verhindert werden.



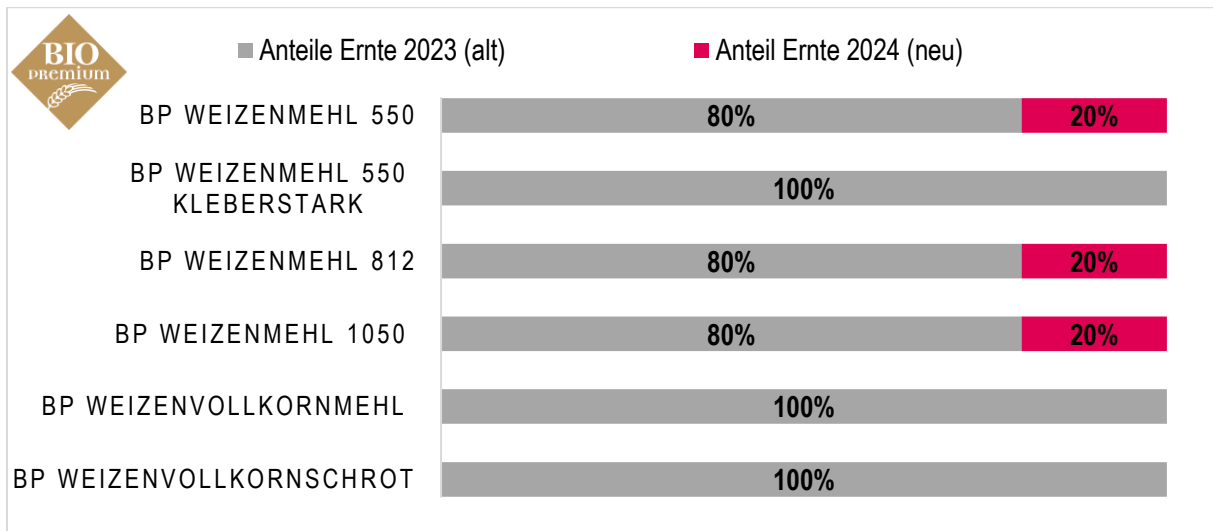
100% BIO

Bio-Mühle Nr.1

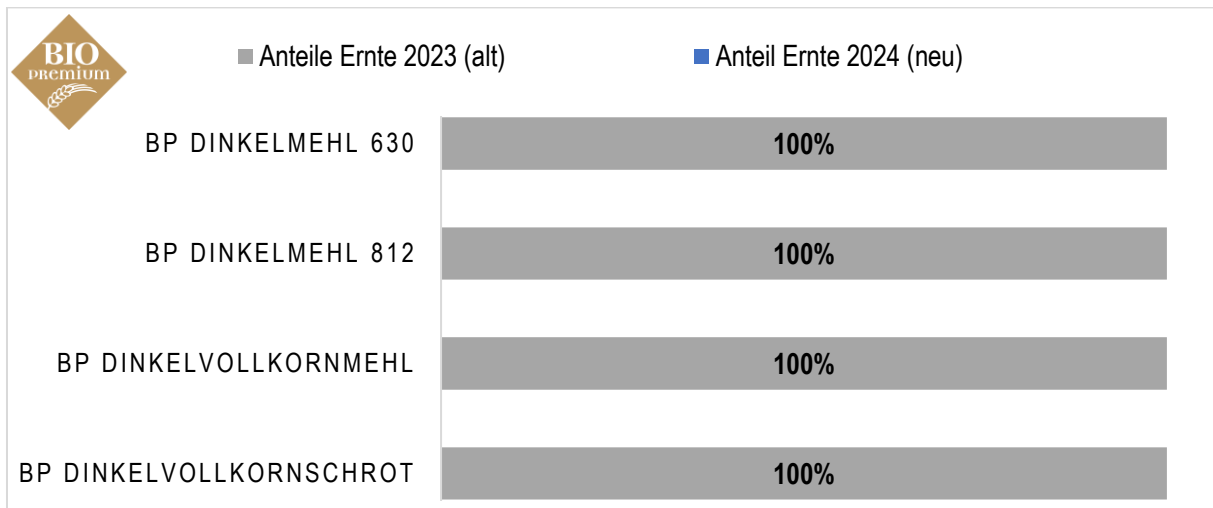
Wir werden Sie auch in diesem Jahr wieder mit unseren Bio-Mahlerzeugnissen in bekannt konstanter und bestmöglicher Qualität beliefern. Durch die gewissenhafte Auswahl geeigneter Getreidepartien und einen gezielten Einkauf schaffen wir dafür die notwendige Grundlage.

**Aktuell verarbeiten wir folgende Anteile an neu-erntigem Getreide in unserer Bio-Premium Produktlinie:**

**Bio-Premium Weizenmehle- und -mahlerzeugnisse (Stand 13.08.2024)**



**Bio-Premium Dinkelmehe- und -mahlerzeugnisse (Stand 13.08.24)**

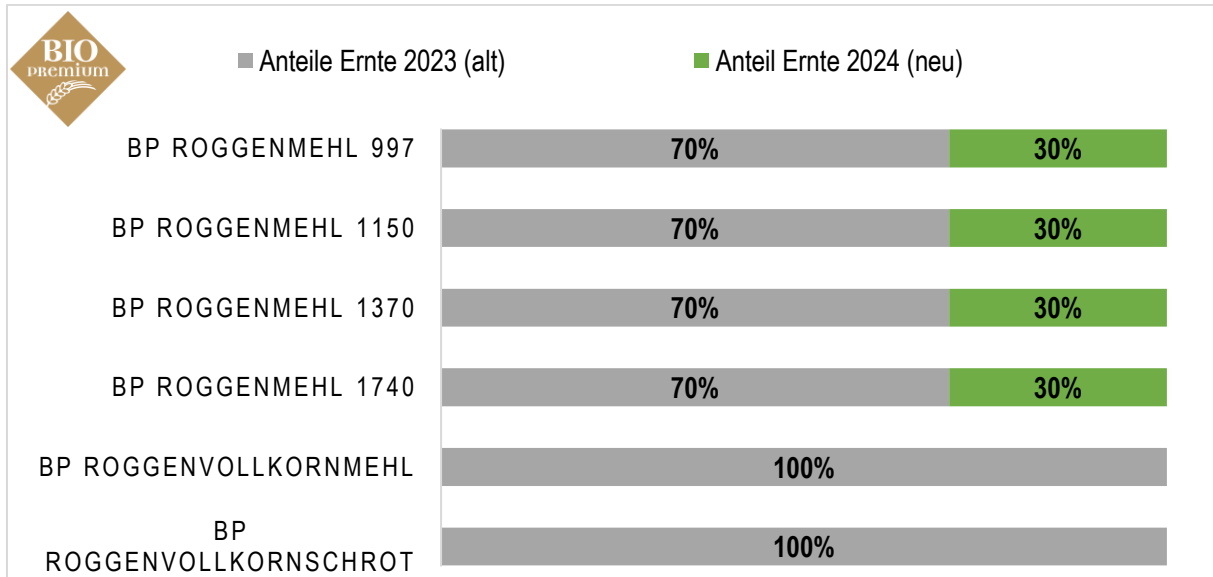




100% BIO

Bio-Mühle Nr.1

### Bio-Premium Roggenmehle- und -mahlerzeugnisse (Stand 13.08.2024)



#### Verarbeitungsempfehlung für unsere Bio-Premium Produkte

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.



100% BIO

Bio-Mühle Nr.1

**Aktuell verarbeiten wir folgende Anteile an neu-erntigem Getreide in unserer Bio-Select Produktlinie:**



In der Bio-Select Produktlinie ist derzeit noch kein neu-erntiges Getreide enthalten.



#### Verarbeitungsempfehlung für unsere Bio-Select Produkte

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

Über aktuelle Entwicklungen werden wir Sie laufend informieren. Die jeweils aktuelle Version unseres Ernteberichts finden Sie auch auf unserer Website unter [www.biomehl.bio/ernteberichte](http://www.biomehl.bio/ernteberichte).

Sollten Sie Fragen haben, stehen wir Ihnen gerne in gewohnter Weise zur Verfügung:



#### Kontakt zu Ihrem persönlichen Kundenbetreuer

Markus Ensinger:	0171 24 04 851	<a href="mailto:m.ensinger@meyermuehle.bio">m.ensinger@meyermuehle.bio</a>
Markus Link	0172 25 74 684	<a href="mailto:m.link@meyermuehle.bio">m.link@meyermuehle.bio</a>
Vera Fuschlberger	0871 607-42	<a href="mailto:v.fuschlberger@meyermuehle.bio">v.fuschlberger@meyermuehle.bio</a>

#### Kontakt direkt zum Qualitätsmanagement

Leo Distler:	0871 607-16	<a href="mailto:qualitaet@meyermuehle.bio">qualitaet@meyermuehle.bio</a>
Eva Thomas	0871 607-30	

Unsere Kontaktdaten finden Sie außerdem auch auf unserer Website unter [www.biomehl.bio/kontakte](http://www.biomehl.bio/kontakte)

Mit freundlichen Grüßen

Ihre Meyermühle



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