



100% BIO

Bio-Mühle Nr.1



Erntebericht 2024

Erste Informationen



Bio-Mühle Nr.1

100% BIO

13.09.2024

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.



Allgemeine Informationen zur Ernte

Die Ernte 2024 der relevanten Pflanzenkulturen für Getreidemühlen dürfte in Deutschland vollständig abgeschlossen sein. Der Deutsche Raiffeisenverband (DRV) bezeichnet die diesjährige Getreideernte als die schwächste seit 2018. Laut DRV sind die Gründe für das enttäuschende Ergebnis in der erneut gesunkenen Anbaufläche, sowie den niedrigen Hektarerträgen zu finden, die durch die ungünstigen Wetterverhältnisse beeinflusst wurden. Nach aktuellen Zahlen des deutschen Bauernverbandes sinkt die Erntemenge von Getreide von 42 Mio. Tonnen auf 39,3 Mio. im Vergleich zur letztjährigen Ernte. Bei Weizen, der wichtigsten Kultur in Deutschland, sinkt die Erntemenge von 21,2 Mio. Tonnen (2023) auf 18 Mio. Tonnen (2024) beachtlich.

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 Stauässe. 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 nun offiziell vom Deutschen Bauernverband in einer Pressemitteilung bestätigt wird.



Qualitätsparameter

Die Qualität des Getreides zeigt im Vergleich zur letztjährigen Ernte wieder ein heterogeneres Ergebnis. Es gibt je nach Region bei den Feuchtklebergehalten und Fallzahlen teils bessere Ergebnisse als im Vorjahr, aber zum Teil auch deutliche Ausreißer nach unten. Laut Information des Bayerischen Müllerbundes bestätigt sich, dass im Süden und Osten Deutschlands bessere Getreidequalitäten gedroschen wurden. Das Getreide in den West- und Nordregionen zeigen hingegen geringere Gluten- und Proteinwerte, sowie niedrigere Fallzahlen.

Bisher ist es noch zu früh ein abschließendes Fazit zu ziehen. Dennoch können wir auf Basis unserer fortschreitenden Untersuchungen mittlerweile feststellen, dass nach kleberstarken Weizenpartien sehr intensiv gesucht werden muss. Die Fallzahlen sind sowohl beim Weizen als auch beim Roggen auf ähnlichem Niveau wie im Vorjahr und zeigen keine Auffälligkeiten.



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.



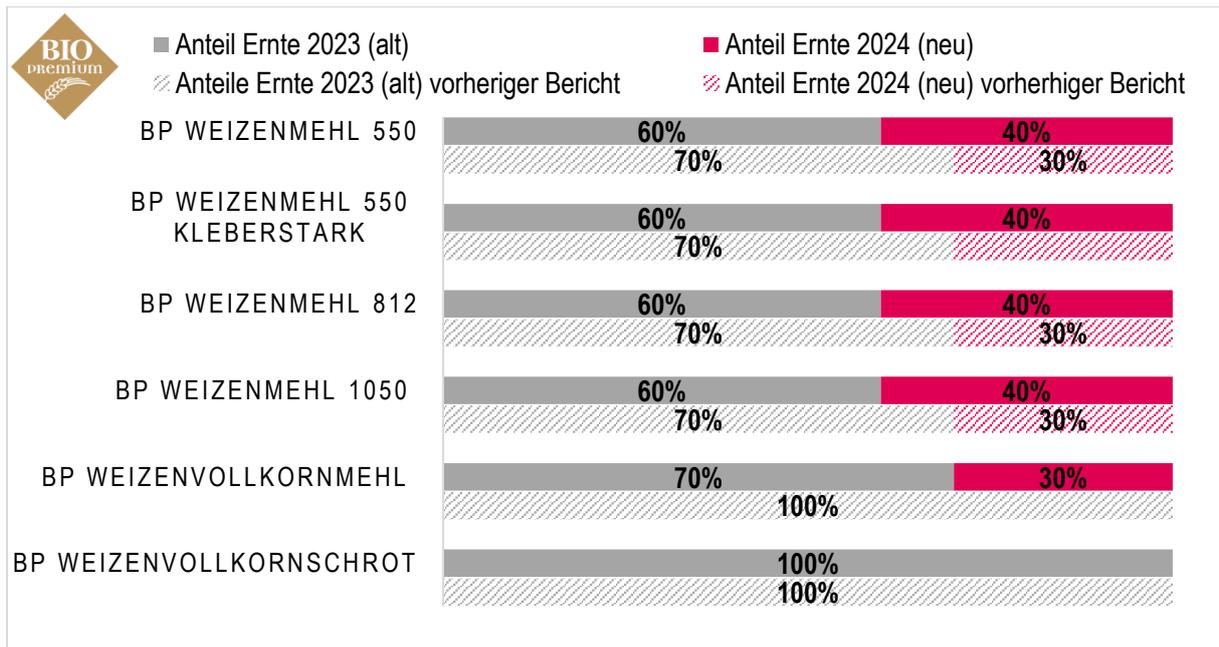
100% BIO

Bio-Mühle Nr.1

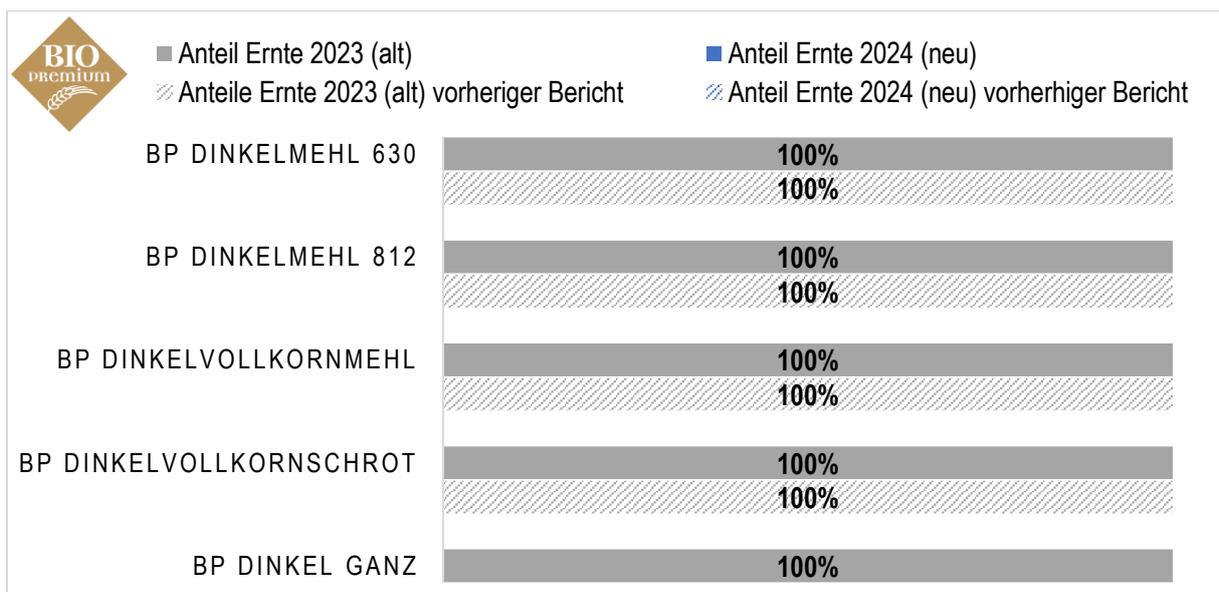
Wir werden Sie auch in diesem Jahr wieder mit unseren Bio-Mahlerzeugnissen in bekannt konstanter und bestmöglicher Qualität beliefern. Durch die gewissenhafte Auswahl geeigneter Getreidepartien und einen gezielten Einkauf schaffen wir dafür die notwendige Grundlage.

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

Bio-Premium Weizenmehle- und -mahlerzeugnisse (Stand 13.09.2024)



Bio-Premium Dinkelmehle- und -mahlerzeugnisse (Stand 13.09.2024)

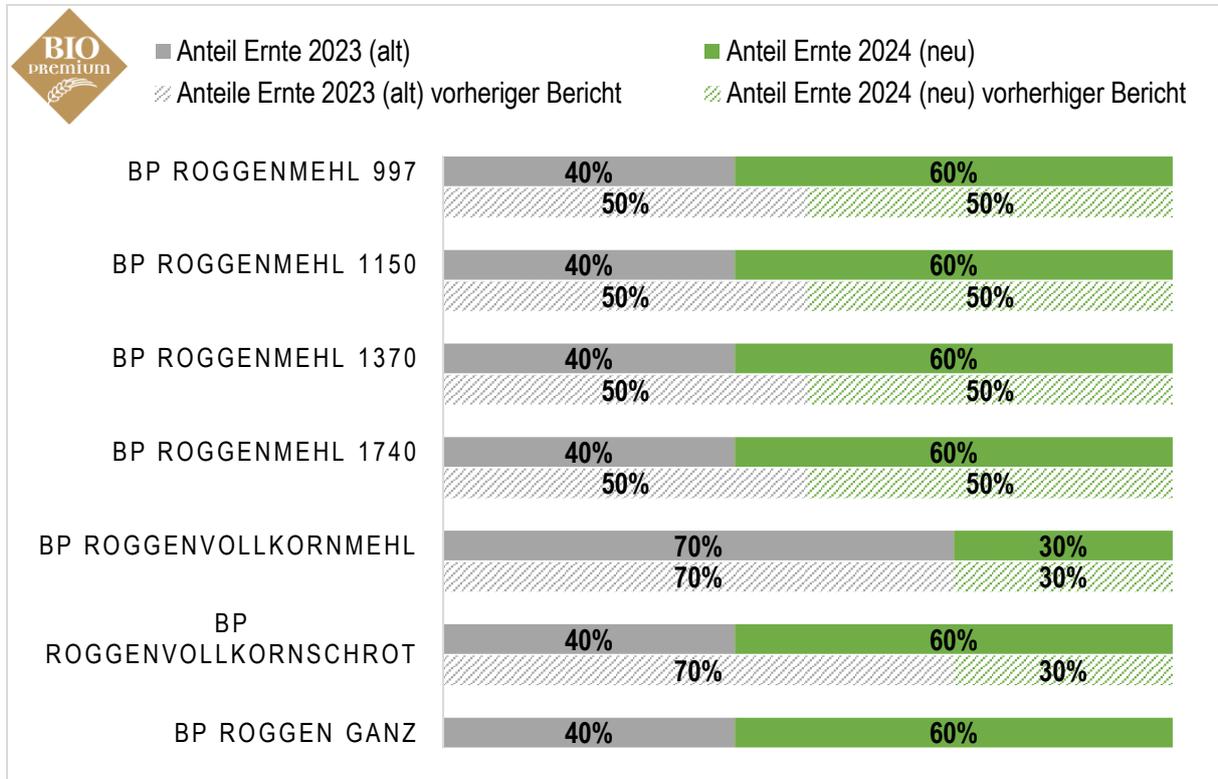




100% BIO

Bio-Mühle Nr.1

Bio-Premium Roggenmehle- und -malerzeugnisse (Stand 13.09.2024)



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.

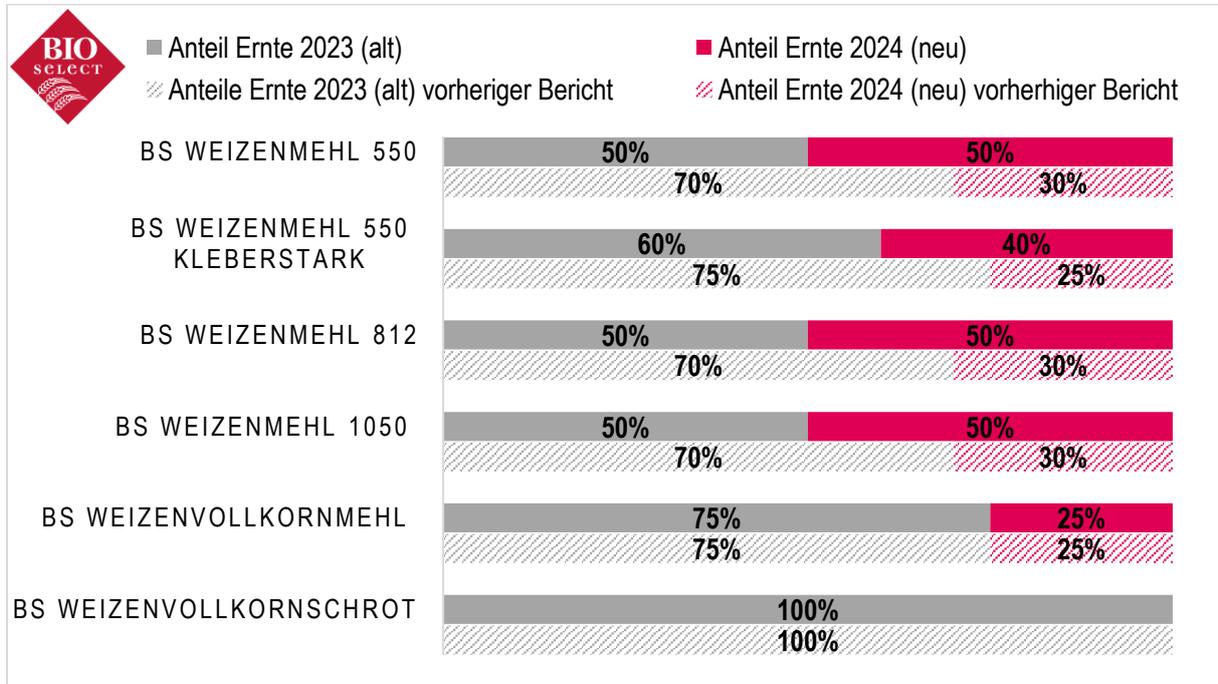


100% BIO

Bio-Mühle Nr.1

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

Bio-Select Weizenmehle- und -mahlerzeugnisse (Stand 13.09.2024)



In unseren **Bio-Select Dinkelprodukten** und **Bio-Select Roggenprodukten** 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



100% BIO

Bio-Mühle Nr.1

Über aktuelle Entwicklungen werden wir Sie laufend informieren. Die jeweils aktuelle Version unseres Ernteberichts finden Sie auch auf unserer Website unter: <https://www.biomehl.bio/fuer-geschaeftskunden/erntebericht/>

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



Kontakt zu Ihrem persönlichen Kundenbetreuer

Markus Ensinger	0171 24 04 851	m.ensinger@meyermuehle.bio
Vera Fuschlberger	0871 607-42	v.fuschlberger@meyermuehle.bio

Kontakt direkt zum Qualitätsmanagement

Leo Distler	0871 607-16	qualitaet@meyermuehle.bio
Eva Thomas	0871 607-30	

Unsere Kontaktdaten finden Sie außerdem auch auf unserer Website unter www.biomehl.bio/kontakt

Mit freundlichen Grüßen

Ihre Meyermühle



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