



Bio-Mühle Nr.1

## PRESSEMITTEILUNG

Halle 6, Stand 6-311

**Mit Urkorn-Kompetenz und Verarbeitungssicherheit auf Erfolgskurs**

**Meyermühle bewertet Biofach als starke Plattform für partnerschaftlichen Austausch**

**Landshut, 26.02.2018 – Die Meyermühle präsentierte sich auf der Biofach mit Urkorn-Kompetenz und Bio-Mehlen in konstanter Spitzenqualität. Am neuen Gemeinschaftsstand Naturland & Partner fanden die Konzentration der Bio-Mühle auf höchste Verarbeitungssicherheit und der partnerschaftliche Austausch großen Zuspruch bei den Besuchern. Die Leitmesse für den Bio-Markt bot eine starke Plattform über den Kundenkontakt hinaus; so bewertet die Meyermühle die Präsenz in Nürnberg als großen Erfolg.**

„Schon an den ersten beiden Messetagen startete die Biofach für uns sehr stark. Wir konnten interessante Gespräche sowohl mit bestehenden Kunden als auch mit Partnern der Branche und umstellungsinteressierten Landwirten führen“, resümiert Michael Hiestand, Vorstand der Meyermühle. So haben sich zum Beispiel Landwirte bei der Bio-Mühle aus Landshut über den Bio-Getreideanbau, über die verschiedenen Getreidesorten und Vermarktungsmöglichkeiten informiert. Michael Hiestand betont: „Am neu gestalteten Naturland-Gemeinschaftsstand zeigten wir unsere starke Marktpräsenz in neuem Licht und konnten in partnerschaftlichem Austausch mit den Fachbesuchern treten. Ausschlaggebend für Interessenten war vor allem die konstante Qualität und Verarbeitungssicherheit unserer Bio-Mehle. Die Empfehlungen, die Kunden und Partner für uns und unsere Produkte aussprechen, sind für uns die höchste Auszeichnung.“ Neben den klassischen Bio-Mehlen konzentrierten sich die Gespräche vor allem auf die Bio-Urkorngetreide und -mehle, die im Fokus des Messeauftritts standen und als Brote verkostet werden konnten – darunter Kamut®, Emmer und Einkorn. Aber auch die Bio-Ruchmehle aus Weizen und Dinkel, allesamt in Bio-Qualität, Naturland, Bioland und Biokreis zertifiziert, standen wieder im Fokus.

Bei Mehl als maßgeblichem Rohstoff von Backwaren ist vor allem im Bio-Bereich eine möglichst hohe und in erster Linie konstante Qualität wichtig, damit Rezepturen verlässlich darauf eingestellt werden können. Für die Bio-Mehle der Meyermühle werden ausschließlich ausgesuchte Bio-Getreidepartien vermahlen. Mit modernster Mühlentechnik, umfangreichen Rohstoffanalysen und kontinuierlichen Qualitätskontrollen werden alle Getreidemahlerzeugnisse immer im Hinblick auf Verarbeitungssicherheit und erstklassige Backergebnisse entwickelt. Dabei legt die Meyermühle den Fokus darauf, die konstante Qualität der Bio-Mehle durch neuste Silotechnik noch präziser zu steuern.



Bio-Mühle Nr.1

### **Seminarhinweis: „Urkorn und andere unterschätzte Getreidesorten“**

Am 03. Mai 2018 findet das zweite Seminar „Urkorn und andere unterschätzte Getreidesorten“ der Meyermühle und der Akademie des Bayerischen Bäckerhandwerks Lochham statt. Neben theoretischem Wissen und der Kommunikation mit dem Kunden geht es im Seminar vor allem um die Vermittlung von praxisnahem und erprobtem Knowhow in der Verarbeitung von Urkornmehlen. Es sind nur noch wenige Plätze frei. Interessenten erhalten Anmeldeformular sowie detaillierte Programminhalte bei:

#### **Meyermühle**

Caroline Peißl, E-Mail: [c.peissl@meyermuehle.bio](mailto:c.peissl@meyermuehle.bio),

Tel: 0871 / 607-42, Fax: 0871 / 607 – 44

#### **Akademie des bayerischen Bäckerhandwerks Lochham**

Christoph Heger, E-Mail: [heger@baecker-bayern.de](mailto:heger@baecker-bayern.de),

Tel: 089 / 244145724, Fax: 089 / 244145799

### **Bildmaterial**

**Dateiname:** „Meyermühle\_Biofach\_2018\_01“ (JPG, 1.456 KB)



#### **Bildunterschrift:**

Am neu gestalteten Naturland-Gemeinschaftsstand zeigte die Meyermühle starke Marktpräsenz in neuem Licht und trat in partnerschaftlichem Austausch mit den Fachbesuchern.

(v.l.n.r.: Günther Pichler, Caroline Peißl, Claudia Held, Markus Ensinger)

© Foto: Meyermühle

### **Über die Meyermühle**

Dank der langjährigen und engen Kooperation mit den regionalen Vermarktungsorganisationen des Naturland- und Bioland-Verbandes und der engen Zusammenarbeit mit Biokreis-Landwirten kann die Meyermühle ihre Kunden aus der backenden Branche mit erstklassigen und verarbeitungssicheren Bio-Mehlen in konstanter Qualität versorgen. Der Gedanke einer ganzheitlichen Umweltverträglichkeit wird von der Meyermühle in allen Bereichen konsequent weitergeführt. Mittlerweile blickt die Meyermühle auf über 35 Jahre Bio-Erfahrung zurück und hat durch das konsequente Engagement im Bio-Bereich in den vergangenen Jahrzehnten die Branche in Bayern entscheidend mitgeprägt.



**Bio-Mühle Nr.1**

Ein Bildarchiv finden Sie unter [www.biomehl.bio](http://www.biomehl.bio).

Weitere Informationen können Sie gerne anfordern bei:

kommunikation.pur, Claudia Fröhlich, Sendlinger Straße 35, 80331 München

Telefon: +49.89.23 23 63 49, Fax: +49.89.23 23 63 51, E-Mail: [froehlich@kommunikationpur.com](mailto:froehlich@kommunikationpur.com)