



Bio-Mühle Nr.1

100% BIO

40
Jahre
Bioerfahrung

Ihr Partner für Biomehle!

Sicherheit
Qualität
Vertrauen

Unser 100% BIO Sortiment



Bio-Weizen

- Weizenmehl Type 550
- Weizenmehl Type 550, kleberstark/extra kleberstark
- Weizenmehl Type 812
- Weizenmehl Type 1050
- Weizen-Vollkornschrot
- Weizen, ganz
- Weizen-Ruchmehl



Bio-Roggen

- Roggenmehl Type 997
- Roggenmehl Type 1150
- Roggenmehl Type 1370
- Roggenmehl Type 1740
- Roggen-Vollkornmehl
- Roggen-Vollkornschrot, fein/grob
- Roggen, ganz



Bio-Dinkel

- Dinkelmehl Type 630
- Dinkelmehl Type 812
- Dinkel-Vollkornmehl
- Dinkel-Vollkornschrot, fein/grob
- Dinkel, ganz
- Dinkel-Ruchmehl

Urgetreide-Produkte aus Bio-Emmer, Bio-Einkorn und Bio-Kamut® sowie ein Spezialmehl für französische und mediterrane Gebäcke finden Sie ebenfalls in unserem Sortiment.

Weitere Informationen dazu und zu unseren Serviceleistungen finden Sie auf unserer Homepage www.biomehl.bio.

Bio-Mehle in konstanter Spitzenqualität!

Bio-Getreide, -Mehle und -Schrote der Meyermühle sind in Bio-Premium-Qualität oder in Bio-Select-Qualität erhältlich.



Für Produkte der Kategorie Bio-Premium verwenden wir ausschließlich Getreide der Anbauverbände Naturland, Bioland und Biokreis, deren Richtlinien weit über das Niveau des europäischen Biosiegels hinausgehen.



Produkte der Kategorie Bio-Select entsprechen der EU-Öko-Basisverordnung (EU) Nr. 2018/848.

Als Traditionsunternehmen mit Standort in Landshut hat die Meyermühle die Entwicklung der Öko-Landwirtschaft bayernweit maßgeblich vorangetrieben. Unser Ziel ist es, 80% des Getreides für die Bio-Premium-Produkte aus Bayern zu beziehen.



40 Jahre Bio-Erfahrung! Mit Stolz blicken wir auf die vergangenen Jahre zurück.



Seit mehr als 500 Jahren gibt es am Standort in Landshut eine Mühle. 1871 kaufte Christian Meyer die ursprüngliche Papiermühle und rüstete sie zur Getreidemühle um. So kam die „Meyermühle“ zu ihrem bekannten Namen.

111 Jahre später, 1982, verarbeiteten wir das erste Mal auch Bio-Getreide. Angefangen mit einer Jahresmenge von 200 Tonnen, konnte die Mengen kontinuierlich gesteigert werden. Mit jeder neuen Ernte, jedem weiteren Mahlvorgang erweiterten wir unser Knowhow über Bio-Getreide und Bio-Mahlerzeugnisse.

Unser Anspruch ist es, qualitativ hochwertige und vor allem sichere Lebensmittel herzustellen. Um dem gerecht zu werden, setzen wir auf die neuesten Techniken und Verfahren und verbessern diese kontinuierlich. Diese Vorgehensweise hat es uns 2019 schließlich ermöglicht, zu 100% auf Bio umzustellen. Mittlerweile verarbeiten wir jährlich 32.000 Tonnen Bio-Getreide (Weizen, Roggen, Dinkel) zu verschiedenen Mehlen und Schrotten.

Von Anfang an verfolgt die Meyermühle außerdem den betrieblichen Umweltgedanken und wurde 1996 als erste Mühle Europas nach der EG-Öko-Audit-Verordnung zertifiziert.

Unsere langjährige Bio-Erfahrung nutzen wir außerdem, um unsere Kunden bei der Umstellung auf Bio zu beraten sowie zu unterstützen.



Bio-Mühle Nr.1

Bau einer
Papiermühle

1489

Firmierung als
Aktiengesellschaft

1898

Erste interne Umweltprüfung
in Form einer Öko-Bilanz,
seitdem jährlich

1993

Umrüstung zur
Getreidemühle

1871

Start der Verarbeitung
von Bio-Getreide

1982

1 Qualität

Als Naturprodukt unterliegt Getreide Qualitätsschwankungen. Jede Anlieferung untersuchen wir daher eingehend anhand strenger Prüfkriterien hinsichtlich ihrer Beschaffenheit – und lagern sie entsprechend ein: In eine der 48 Zellen unseres innovativen Annahme-Separationssilos. Damit sind wir in der Lage, die Rohstoffmischung vor der Vermahlung exakt zu steuern. Das ist die Grundlage für unsere erfahrenen Müller, Bio-Mehle in konstanter Spitzenqualität zu produzieren. Unsere Kunden können sich somit jederzeit auf eine verarbeitungssichere Mehlqualität verlassen.



Unser langjähriger Betriebsleiter Herr Hemmer.

2 Sicherheit

Qualität und Sicherheit sind unsere Kernkompetenzen. Bei jeder Anlieferung führen wir vor der Verarbeitung des Getreides zusammen mit einem akkreditierten Analyselabor Rückstandsanalysen durch und untersuchen das Getreide auf über 550 mögliche Substanzen. Das ist nur einer von vielen Bausteinen, um die Bio-Sicherheit zu gewährleisten. Ergänzt wird unser umfangreiches Untersuchungsprogramm durch die regelmäßige Teilnahme am Europäischen Getreidemonitoring des Verbandes der Getreide-, Mühlen- und Stärkewirtschaft.

3 Vertrauen

Bio funktioniert nur, wenn Erzeuger und Verarbeiter gleichermaßen mit eingebunden werden. Daher legen wir großen Wert auf den partnerschaftlichen Austausch als Basis für nachhaltiges und zukunftsfähiges Wirtschaften. Als Bio-Pionier mit langjähriger Erfahrung sind wir Ihr zuverlässiger Partner, wenn es um Bio-Mehl geht – und das zu jeder Zeit. Erstklassiger Service ist garantiert: Unser eigener Fuhrpark liefert zuverlässig, unsere gut ausgebildeten Mitarbeitenden erfüllen Ihre individuellen Kundenwünsche.



v.l.: Anton Gäck, Claudia Peisl, Florian Gäck, Michael Hiestand

Verleihung Umwelturkunde durch das Bayerische Staatsministerium

Bau Annahme-Separationssilo

Rückblick auf 40 Jahre Bio-Erfahrung

1996

2004

2010

2016

2019

2022

Als erste Mühle in Europa Zertifizierung nach der EG Öko-Audit-Verordnung

Als erste Mühle Zertifizierung der CO²-neutralen Produktion

100% BIO

Umstellung zur 100-prozentigen Bio-Mühle

Entscheiden Sie sich für die Meyermühle und profitieren Sie von unserem Service – der weit über die Mehlanlieferung hinausgeht!

- ✓ **Umstellung auf Bio**
Wir unterstützen unsere Kunden dabei, ihren Betrieb ganz (oder teilweise) auf Bio umzustellen. Vertrauen Sie auf unsere 40-jährige Bio-Erfahrung.
- ✓ **Hauseigene Backstube**
Regelmäßig führen wir backtechnische Untersuchungen durch, um die Mehle in der Praxis auf ihre Backfähigkeit hin zu testen und entwickeln neue (auch kundenspezifische) Mahlerzeugnisse.
- ✓ **Hauseigenes Labor**
Die Mehlgüte stellen wir durch kontinuierliche, backtechnische Analysen sowie teigrheologische Untersuchungen sicher. Auf Anfrage stellen wir Ihnen die Mehlanalysen gerne zur Verfügung.
- ✓ **Seminare**
Wir organisieren regelmäßig Veranstaltungen mit Fachreferenten zu den Themen Trends, backtechnische Tricks und Kniffe, Verkaufsschulungen.
- ✓ **Qualitätssteuerung**
In allen Unternehmensbereichen arbeitet gut ausgebildetes und qualifiziertes Fachpersonal.
- ✓ **Qualitätsmanagement**
Unser zertifiziertes Lebensmittelsicherheitssystem (ISO 22000) ist ein Werkzeug für den kontinuierlichen Verbesserungsprozess im Unternehmen.
- ✓ **Nachhaltigkeit**
Durch Optimierungsprozesse und Kompensation produzieren wir CO₂-neutral und unterstützen regelmäßig ökologische/nachhaltige Projekte in der Region und darüber hinaus.



„Bio bedeutet für uns mehr als nur eine Anbaumethode, es ist der Grundpfeiler unseres strategischen Unternehmenskonzeptes und wird in allen Bereichen sowie in der Zusammenarbeit mit Kunden und Zulieferern täglich gelebt.“

Michael Hiestand, Vorstand der Meyermühle





Bestes Biomehl: Meyermühle!

...Wir freuen uns auf
Ihre Kontaktaufnahme

Meyermühle
Landshuter Kunstmühle
C.A. Meyer's Nachf. AG
Hammerstraße 1 | 84034 Landshut
Telefon: 0871 607-0
Email: info@meyermuehle.bio
Web: www.biomehl.bio

