



Bio-Mühle Nr.1

100% BIO

## PRESSEMITTEILUNG

### BIOFACH: Meyermühle liefert mit Impulsvorträgen spannendes Fachwissen zu verschiedenen Themen

**Landshut, 31.05.2022 – Vom 26. bis 29. Juli 2022 steht die Meyermühle Besuchern der BIOFACH Summer Edition für Gespräche rund um Bio-Mehle zur Verfügung. Am Gemeinschaftsstand Naturland & Partner in Halle 7A, Stand 261, finden interessante Impulsvorträge zu verschiedenen Themen statt: Backen mit Dinkel, Ursprung des Ruchmehls und Wissenswertes zur Vorteigführung. Zudem feiert die Bio-Mühle aus Landshut 40 Jahre Bio-Erfahrung und lädt Fachbesucher der Biofach ein, sich am Messestand gemeinsam über die Entwicklung des Biomarktes auszutauschen.**

„Es ist wichtig, dass die Branche endlich wieder persönlich zusammenkommt. Wir freuen uns darauf, ins Gespräch mit Lieferanten und Verarbeitern zu gehen. Im Fokus stehen die Entwicklung des Biomarktes und die aktuelle Versorgungssituation. Gemeinsam können wir uns über neue Konzepte austauschen“, so Michael Hiestand, Vorstand der Meyermühle. Angesichts der aktuellen Lage sei es nun besonders wichtig, mit Kunden und Geschäftspartnern über die Entwicklungen der Bio-Lebensmittelbranche im Gespräch zu sein und gemeinsame Lösungsansätze zu finden. Auch dank der engen langjährigen Zusammenarbeit mit zuverlässigen Lieferanten, kann die Meyermühle die Versorgung mit verarbeitungssicheren Biomehlen in konstanter Qualität gewährleisten.

#### **Impulsvorträge am Messestand für ein optimales Backergebnis**

Bäckermeister und Brot-Sommelier Christoph Heger liefert in spannenden Impulsvorträgen Fachwissen zu verschiedenen Themen. Dazu zählen die Ruchmehl-Warenkunde und wertvolle Expertentipps zur Verarbeitung dieser Mehle. Zudem geht es um die Vorteigführung und deren Vorteile für Stabilität, Frischhaltung und Geschmack. Backen mit Dinkel ist das dritte Fachthema mit Empfehlungen für saftige Backwaren und Volumen im Gebäck. Nähere Informationen finden sich in Kürze unter [www.biomehl.bio](http://www.biomehl.bio).

#### **Bio-Mehle in Spitzenqualität**

Insgesamt umfasst das Sortiment der Meyermühle eine breite Palette an zertifizierten Bio-Mehlen mit garantierter Bio-Sicherheit. Die Bio-Select-Mehle sind nach der EU-Bio Verordnung zertifiziert und die Bio-Premium-Mehle außerdem noch nach den Richtlinien von Naturland, Bioland und Biokreis. Neben den klassischen Vollkorn- und Typenmehlen aus Weizen, Dinkel



Bio-Mühle Nr.1

100% BIO

und Roggen, sind auch Mahlerzeugnisse aus Bio-Urgetreide Teil des Sortiments. Außerdem runden spezielle Bio-Ruchmehle aus Weizen oder Dinkel das Angebot der Mühle ab. Beide Bio-Spezialmehle sind sowohl in Naturland- als auch in Bioland-Qualität erhältlich und werden nur aus ausgesuchten Bio-Getreidepartien hergestellt, die vorab strenge Rohwarenkontrollen durchlaufen. Fachwissen, moderne Mühlentechnik und die kontinuierliche Qualitätssteuerung mithilfe von Teig rheologie und eigenen Backversuchen sind entscheidende Gründe für die konstante, herausragende Qualität der Mehle. Die Ruchmehle sind besonders für die Langzeitführung mit weichen Teigen geeignet. Da sie neben Teilen des Mehlkörpers auch einen Teil der Kornschale enthalten, sind Ruchmehle hervorragend zur Herstellung von besonders rustikalem Gebäck mit herrlichem Aroma und ausgezeichnete Frischhaltung geeignet.

[www.biomehl.bio](http://www.biomehl.bio)



**Dateiname:**

„Pressefoto\_Meyermuehle\_Aussenansicht\_2021“ (JPG, 1,4 MB)

**Bildunterschrift:**

Die Meyermühle aus Landshut bietet ein hundertprozentiges Biomehl-Sortiment.

© Foto: Meyermühle



**Dateiname:** „Pressefoto\_Meyermuehle\_Sortiment“ (JPG, 1,94 MB)

**Bildunterschrift:**

Das Sortiment der Meyermühle umfasst eine breite Palette an Bio-Mehlen in Spitzenqualität.

© Foto: Meyermühle



**Dateiname:** „Pressefoto\_Meyermuehle\_Christoph Heger“ (JPG, 2,10 MB)

**Bildunterschrift:**

Bäckermeister und Brot-Sommelier Christoph Heger gibt am Messestand wertvolle Expertentipps zur Verarbeitung der Bio-Mehle.

© Foto: Meyermühle



100% BIO

Bio-Mühle Nr.1

### **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 höchste Bio-Sicherheit gewährleisten. Mithilfe modernster Mühlentechnik und strengster Qualitätskontrollen kann die hundertprozentige Bio-Mühle ihre Kunden aus der backenden Branche mit erstklassigen und verarbeitungssicheren Bio-Mehlen in konstanter Spitzenqualität versorgen. Der Gedanke einer ganzheitlichen Umweltverträglichkeit wird von der Meyermühle in allen Bereichen konsequent weitergeführt. Mittlerweile blickt die Meyermühle auf über 40 Jahre Bio-Erfahrung zurück und hat durch das stetige Engagement im Bio-Bereich in den vergangenen Jahrzehnten die Branche entscheidend mitgeprägt.

---

#### **Weitere Informationen können Sie gerne anfordern bei:**

kommunikation.pur GmbH, Claudia Fröhlich, Sendlinger Straße 31, 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)