



100% BIO

Bio-Mühle Nr.1

## STATEMENT

### Biofach 2023: Die Branche blickt zuversichtlich in die Zukunft

**Landshut, 02.03.2023**

„Wir freuen uns über die positive Resonanz auf der Biofach. Unser Messestand wurde gut besucht und die Stimmung unter den Besuchern war trotz der aktuellen Herausforderungen durchwegs optimistisch. Die Bio-Branche scheint wieder auf einem guten Weg zu sein. Viele Akteure vor Ort haben große Projekte und spannende Neuprodukte angekündigt. Ich denke, dass die derzeitige Absatzdelle sehr bald wieder einem gesunden Wachstum weichen wird. Auch die breite politische Unterstützung vor Ort war sehr deutlich spürbar. Unser Messteam durfte sich sogar über einen Besuch von der bayerischen Staatsministerin Frau Kaniber freuen. Bio ist die Zukunft. Mit den richtigen Strategien und Lösungsansätzen können wir alle das Wachstum der Bio-Branche fördern und aktiv mitgestalten. Hier bestätigt sich, dass unser Weg, 2019 komplett auf Bio umzustellen, die absolut richtige Entscheidung war. Das zeichnet den positiven Weg gemeinsam mit Partnern und Bäckern für eine zuverlässige Zukunft der Bio-Branche“, resümiert Michael Hiestand, Vorstand der Meyermühle.

Vom 14. bis 17. Februar 2023 präsentierte die Meyermühle Besuchern der Biofach Bio-Mehle in konstanter Spitzenqualität und mit höchster Verarbeitungssicherheit. Am Gemeinschaftsstand Naturland & Partner stellte das Messteam der Bio-Mühle das Lichtkornroggenmehl in den Fokus. Das verbandszertifizierte Bio-Mehl für helleres Roggen-Gebäck kam sehr gut bei den Besuchern der Fachmesse an. Backwaren aus der besonderen Getreideart bestechen im Vergleich zu herkömmlichen Roggen-Backwaren durch ihre hellere Farbe und den milden, aber sehr aromatischen Geschmack. Zur Verkostung stellte die Bio-Mühle eine Auswahl an Gebäck zur Verfügung.

Mit mittlerweile über 40 Jahren Erfahrung in der Bio-Branche unterstützt die Meyermühle Kunden auch mit Seminaren, Fachberatungen sowie Marketingkonzepten und steht bei backtechnischen Fragen kompetent zur Seite. 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.



Bio-Mühle Nr.1

100% BIO

## Weiterführende Informationen unter:

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

## Bildmaterial



**Bildunterschrift:** Am Messestand der Meyermühle durfte man sich über hohen Besuch der bayerischen Bio-Königin Raphaela I. und der Staatsministerin Frau Kaniber freuen.

**Dateiname:** Pressefoto\_Meyermuehle\_Biofach (1).jpg (3.798 KB)

**Quellenangabe Foto:** Meyermühle, März 2023



**Bildunterschrift:** Der neue Messestand der Mühle kam besonders gut bei den Fachbesuchern der größten Welleitmesse für Bio-Lebensmittel an und wurde einige Male zum beliebten Fotomotiv.

**Dateiname:** Pressefoto\_Meyermuehle\_Biofach (2).jpg (3.317 KB)

**Quellenangabe Foto:** Meyermühle, März 2023



**Bildunterschrift:** Zur Verkostung der erstklassigen Bio-Mehle stellte die Meyermühle aus Landshut eine feine Auswahl an Backwaren zur Verfügung.

**Dateiname:** Pressefoto\_Meyermuehle\_Biofach (3).jpg (3.028 KB)

**Quellenangabe Foto:** Meyermühle, März 2023

## 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 strengsten 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, Kerstin Weber, Sendlinger Straße 31, 80331 München

Telefon: +49.89.23 23 63 42, Fax: +49.89.23 23 63 51, E-Mail: [weber@kommunikationpur.com](mailto:weber@kommunikationpur.com)