



Bio-Mühle Nr.1

100% BIO

## PRESSEMITTEILUNG

### Meyermühle erneut mit Gold ausgezeichnet

**Drei Bio-Backwaren konnten die DLG-Jury mit bester Produktqualität überzeugen**

**Landshut, 07.09.2023 – Erneut hat die Meyermühle von der Deutschen Landwirtschafts-Gesellschaft (DLG) Anerkennung für die überragende Qualität ihrer Bio-Backwaren erhalten. Die diesjährige Auszeichnung brachte gleich drei Gold-Medaillen in der Kategorie Brot und Kleingebäck ein. Geehrt wurden das Bio-Baguette, das Bio-Ruchmehlbrot und das Bio-Dinkel-Ruchmehlbrot. Diese Produkte wurden mit den exklusiven Bio-Spezialmehlen der Landshuter Mühle gebacken, die für ein einzigartiges und aromatisches Geschmackserlebnis stehen.**

Die alljährliche internationale Qualitätsprüfung von Bio-Produkten durch die DLG umfasst eine Vielzahl ökologisch erzeugter Lebensmittel in diversen Kategorien. Die Meyermühle aus Landshut überzeugte erneut mit ihren Backkreationen, die aus den hochwertigen Bio-Spezialmehlen in Spitzenqualität gebacken wurden. Dies führte zur Gold-Auszeichnung in der Kategorie Brot und Kleingebäck. Die Bio-Mühle setzt auf modernste Mühlentechnologie, umfassende Rohstoffanalysen und strenge Qualitätskontrollen. Dies gewährleistet seit mehr als 40 Jahren eine herausragende Mehqualität mit höchstem Bio-Sicherheitsstandard. „Unsere Philosophie dreht sich um verarbeitungssichere Bio-Mehle durch konstante Spitzenqualität und eine nachhaltige, ganzheitliche Umweltverträglichkeit. Diese Auszeichnung ist ein Zeichen dafür, dass wir diesen Weg konsequent gehen“, so Michael Hiestand, Vorstand der Meyermühle.

#### **Verantwortungsvolle Herstellung für exzellenten Geschmack**

Die Herstellung der Bio-Mehle beginnt mit der sorgfältigen Überprüfung der Getreideanlieferungen nach strengen Kriterien. Vor der Vermahlung werden umfassende Qualitätsanalysen durchgeführt, inklusive einer unabhängigen Laboruntersuchung zur Sicherung der Bio-Konformität. Dieser strenge Prozess spiegelt sich nicht nur in der Qualität, sondern auch im Geschmack der Produkte wider – ein weiterer Grund für die dreifache Gold-Auszeichnung der Meyermühle.

#### **Vielfalt der prämierten Meisterstücke**

Das preisgekrönte Bio-Baguette, gebacken mit dem speziellen Bio-Mehl für französische und mediterrane Backwaren, besticht durch seine knusprige Kruste und luftig-lockere, hellgelbe



100% BIO

Bio-Mühle Nr.1

Krume. Die hohe Kleberstabilität des Bio-Spezialmehls ermöglicht sowohl Langzeitführungen als auch direkte Führungen.

Die beiden Gold-prämierten Bio-Ruchmehlbrote aus Weizen und Dinkel repräsentieren die einzigartige Qualität der Bio-Ruchmehle. Diese enthalten nicht nur den Mehlkörper, sondern auch Teile der Kornschale, was zu einer höheren Wasseraufnahme und dadurch zu einer optimalen Frischhaltung der Backwaren führt. Dank ihrer Stabilität eignen sie sich ideal für Langzeitführungen mit weichen Teigen. Zusätzlich sind die Bio-Ruchmehle und das Bio-Spezialmehl für französische und mediterrane Backwaren gemäß den Richtlinien der Bio-Anbauverbände Naturland und Bioland zertifiziert, was ihre herausragende Qualität unterstreicht.

#### Weiterführende Informationen unter:

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

#### Bildmaterial



**Bildunterschrift:** Das mit Gold prämierte Bio-Baguette wurde aus dem Bio-Spezialmehl für französische und mediterrane Gebäcke hergestellt.  
**Dateiname:** Pressefoto\_Meyermuehle-Bio-Baguette  
**Quellenangabe Foto:** Meyermühle, September 2023  
**Nutzung:** Nur im Zusammenhang mit Informationen zu Marke, Produkten und der Meyermühle zu verwenden.



**Bildunterschrift:** Die Bio-Ruchmehle der Meyermühle garantieren, kombiniert mit einer geeigneten Führung, unverwechselbare, aromatische Brote und Kleinbackwaren.  
**Dateiname:** Pressefoto\_Meyermuehle-Bio-Dinkel-Ruchmehl-Brot  
**Quellenangabe Foto:** Meyermühle, September 2023  
**Nutzung:** Nur im Zusammenhang mit Informationen zu Marke, Produkten und der Meyermühle zu verwenden.



**Bildunterschrift:** Mit den Bio-Spezialmehlen der Mühle können sich Bäckereien bei ihren Kunden mit individuellen, rustikalen Gebäcken mit krosser Kruste und lockerer Krume als Spezialitätenbäcker positionieren.  
**Dateiname:** Pressefoto\_Meyermuehle-Bio-Weizen-Ruchmehl-Brot  
**Quellenangabe Foto:** Meyermühle, September 2023  
**Nutzung:** Nur im Zusammenhang mit Informationen zu Marke, Produkten und der Meyermühle zu verwenden.

#### 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



100% BIO

Bio-Mühle Nr.1

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)