



Bio-Mühle Nr.1

PRESSEMITTEILUNG

Organisches Wachstum 2010: Qualität und Fairness zahlen sich aus Meyermühle setzt auf hochwertige und sichere Bio-Rohstoffe und Bio-Produkte

Landshut, 25. Januar 2011 – Die Meyermühle ist vom 16. bis zum 19. Februar 2011 auf der BioFach in Nürnberg in Halle 6 präsent. Fachbesucher aus dem Bereich Brot und Backwaren können sich am Messestand 161b über das Bio-Sortiment der Bio-Mühle aus Landshut informieren. Besonders stolz ist das Unternehmen auf die fortschreitende Umsetzung des ganzheitlichen Umweltkonzepts, dessen Maßnahmen bereits mit verschiedenen Zertifizierungen und Auszeichnungen gewürdigt wurden.

Auch dieses Jahr ist die Meyermühle aus Landshut auf der BioFach in Nürnberg vor Ort und präsentiert den Fachbesuchern hochwertige Bio-Produkte für den Bäckerbereich. Gerade in Zeiten der anhaltenden Diskussion um Lebensmittelsicherheit und einer zunehmenden Sensibilisierung der Verbraucher zahlen sich erstklassige Rohstoffe und rückverfolgbare Produkte aus. „Die Verbraucher sind mehr denn je auf der Suche nach sicheren und authentischen Lebensmitteln. Das bekommen wir als klare Rückmeldung aus unserem Kundenkreis, der auch in der wirtschaftlich schwierigen Zeit der letzten Jahre ein organisches Wachstum und nachhaltigen Erfolg verbuchen konnte – und wir mit ihm. Aus diesem Grund sehen wir für Bio-Produkte im Bäckerbereich auch in den kommenden Jahren eine steigende Nachfrage. Wir liefern unseren Kunden dabei nicht nur Bio-Mehle in konstanter Spitzenqualität, interessante Bio-Grundmischungen und Bio-Backzutaten, sondern bieten vor allem einen erstklassigen Kundenservice. Bäckern, die in das Bio-Geschäft einsteigen wollen, stehen wir beispielsweise mit dem umfassenden Servicepaket „Bio-Premium Start“, einer kompetenten Umstellungsberatung, zur Seite. Vom ersten Informationsgespräch, über einen erfolgreichen Verkaufsstart, bis hin zu Serviceleistungen wie Verkaufspersonalschulungen und PoS-Aktionen“, erklärt Michael Hiestand, seit Januar 2011 neuer Vorstand der Meyermühle.

Die Messeteilnahme für die Bio-Mühle ist wesentlicher Faktor in puncto Kundenkontakt und Dienstleistung. „Der direkte Dialog mit unseren Kunden und Interessenten ist für uns sehr wertvoll. Die Gespräche und Wünsche geben uns Anregungen, die wir in die Planung und Entwicklung einfließen lassen, und optimieren so gemeinsam mit unseren Partnern die Qualität unserer Produkte“, so Hiestand weiter.



Bio-Mühle Nr.1

Am Messestand können sich die Fachbesucher über das gesamte Bio-Sortiment der Meyermühle informieren, beispielsweise über die Grundmischung Bauernsemmel, mit der sich unkompliziert sehr aromatische, rustikale Brötchen herstellen lassen oder über die Bio-Spezialmehle für eine qualitätsverbessernde Teigführung. Das Bio-Premium-Weizenmehl Type 550, kleberstark, eignet sich sehr gut für gekühlte Langzeitführungen, gärverzögerte Führungen sowie für eine Gebäckherstellung mit der Verwendung von Vorteigen, da hier naturgemäß ein Kleberabbau stattfindet. Durch die „Kleberreserve“ des Weizenmehls werden bei den Backwaren erstklassiges Volumen und ein schöner Ausbund erreicht. Die kleberstarken Weizenmehle eignen sich zudem für mittelschwere sowie schwere Hefefeinbackwaren und sind mehr gefragt denn je.

Ein weiteres Highlight auf der Messe wird das Bio-Backmittel Ökostolz Vit-C sein, ein Acerolapräparat auf Basis von Dinkelmehl und Bio-Acerolamark. Durch die Verwendung spezieller Aromamalze erhalten die Brötchen eine goldgelbe Krume und einen besonders guten Geschmack. Acerola wirkt nachweislich positiv auf die Kleberstruktur und das Volumen von Dinkelbackwaren. Ökostolz Vit-C hat einen eingestellten natürlichen Vitamin-C-Gehalt und ist leicht zu dosieren.

Die Meyermühle verankert in ihrer Philosophie nicht nur hochwertige Produkte, sondern arbeitet seit vielen Jahren an einem ganzheitlichen Umwelt- und Nachhaltigkeitskonzept. Dazu zählen für das Unternehmen neben der erreichten Zertifizierung „CO₂-neutrale Produktion“ und dem Bau einer Fischtreppe zum Schutz einheimischer Arten, besonders faire Partnerschaften, Verlässlichkeit und eine umfassende ökologische Transparenz. „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“, fasst Michael Hiestand den Leitgedanken zusammen.

Über die Meyermühle

Der Erfolg des Landshuter Unternehmens spricht für sich: 2010 wurden 21.000 Tonnen Bio-Getreide vermahlen. Dank der langjährigen und engen Kooperation mit den regionalen Vermarktungsorganisationen des Naturland-Verbandes und der immer intensiver werdenden Zusammenarbeit mit den Verbänden Bioland und Biokreis konnte die Meyermühle ihre Bäcker mit erstklassigen und sicheren Bio-Mehlen versorgen. Der Gedanke einer ganzheitlichen Umweltverträglichkeit wird von der Meyermühle in allen Bereichen konsequent weitergeführt. So erreichte die Mühle 1996 als erste Mühle Europas die EMAS-Zertifizierung der Europäischen Union (ehemals Öko-Audit). Eine Öko-Bilanz des Betriebes wurde 1993 zum ersten Mal und seitdem jedes Jahr neu erstellt. Zudem wird wie in alten Zeiten die Wasserkraft



Bio-Mühle Nr.1

des angrenzenden Hammerbachs genutzt. Die Meyermühle erkannte schon über zehn Jahre vor dem heutigen Trend die Notwendigkeit, die Belastung der Umwelt durch CO₂-Maßnahmen auszugleichen. So ließ sie in den letzten zehn Jahren in Costa Rica rund fünf Hektar Regenwald anpflanzen und pflegen. Ab 2007 erfolgte der CO₂-Ausgleich durch ein Solarkocher-Projekt. Mit der Finanzierung von Solarkochern wird in Entwicklungsländern der Raubbau an natürlichen Ressourcen verhindert. Die Meyermühle lebt ihre Philosophie: „Das Ziel ist es, unsere Umwelt so wenig wie möglich durch unser Handeln zu belasten und für eine lebenswerte Umwelt unserer Kinder zu arbeiten.“ Dieses Engagement wurde 2005 mit der Umwelturkunde des Bayerischen Staatsministeriums für vorbildliche Leistungen honoriert und im März 2006 wurde der ehemalige Vorstand Peter Geldner zum Umweltbotschafter des Umweltpaktes Bayern ernannt. 2010 ist das gesetzte Ziel erreicht worden: Die Meyermühle produziert CO₂-neutral und wird auch zukünftig mit weiteren Projekten den Umweltgedanken konsequent umsetzen.

Weitere Informationen finden Sie unter www.biomehl.de.
