



Bio-Mühle Nr.1

## PRESSEMITTEILUNG

### Terminankündigung: Backseminar Südtiroler Bio-Brotspezialitäten Meyermühle gestaltet Praxis-Workshop mit Bio-Spezialmehlen für Fachpublikum

**Landshut, 26. August 2014 – Die Landshuter Meyermühle bietet handwerklich orientierten Bäckern am 04. November 2014 einen Workshop für Südtiroler Bio-Backspezialitäten. Seminarleiter Georg Lesina Debiasi, Gründer des Unternehmens backkultur, wird als gelernter Bäcker und Lebensmitteltechniker den Teilnehmern das Arbeiten mit dunklen Spezialmehlen, charakteristische Teigbereitungsarten und den Einsatz typischer Brotgewürze in Theorie und Praxis vermitteln. Im Fokus stehen handwerkliche Verfahren und praktische Handkniffe für die Langzeitführung weicher Teige.**

Südtiroler Backwaren stehen für ihre lange Frischhaltung und ein charakteristisches Aroma. Gearbeitet wird vor allem mit dunklen Spezialmehlen wie zum Beispiel Ruchmehl. Ziel des Seminars ist es, den teilnehmenden Bäckern die Möglichkeit zu bieten, den eigenen Betrieb durch besondere Backwaren hervorzuheben, sich von der Masse abzuheben und Kunden mit qualitätsbewussten Produkten zu begeistern. Die Teilnehmerzahl des Seminars ist begrenzt. Interessenten erhalten unter [www.biomehl.de](http://www.biomehl.de) oder telefonisch unter 0871 607-0 weitere Informationen zur Anmeldung. Mit dem Seminarangebot unterstreicht die Meyermühle ihre Kompetenz als verlässlicher Partner in Sachen Bio-Mahlerzeugnissen und -Spezialmehlen. Bereits seit über 30 Jahren verarbeitet die Bio-Mühle aus Landshut ausgesuchtes Bio-Getreide zu hochwertigen Bio-Mehlen in kontinuierlich hoher und zuverlässiger Qualität. Zudem zählen eine reiche Auswahl an Bio-Spezialzutaten wie beispielsweise Bio-Sauermalzschrot und Bio-Backmittel sowie Bio-Backmischungen zum Produktangebot der Meyermühle.

### Über die Meyermühle

Dank der langjährigen und engen Kooperation mit den regionalen Vermarktungsorganisationen des Naturland- und Bioland-Verbandes sowie den Biokreis-Landwirten kann die Meyermühle ihre Bäcker mit erstklassigen und verarbeitungssicheren Bio-Mehlen in konstanter Qualität 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 des angrenzenden Hammerbachs genutzt. Die Meyermühle erkannte schon über zehn Jahre vor dem heutigen Trend die

Seite 1 von 2



Bio-Mühle Nr.1

Notwendigkeit, die Belastung der Umwelt durch CO<sub>2</sub>-Maßnahmen auszugleichen. So ließ sie in den letzten zehn Jahren in Costa Rica rund fünf Hektar Regenwald anpflanzen und pflegen. Ab 2007 erfolgte der CO<sub>2</sub>-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 2004 mit der Umwelturkunde des Bayerischen Staatsministeriums für vorbildliche Leistungen honoriert. Im Dezember 2010 eröffnete die Meyermühle die erste Fischtreppe im Stadtbereich Landshut. Durch das 38 Meter lange Bauwerk ist der an die Mühle angrenzende Hammerbach fischdurchgängig. Fische können mit der Fischtreppe die einzelnen Abschnitte der Isar überwinden und so zu den Laichplätzen gelangen. Die Meyermühle leistet damit einen Beitrag zum Schutz und Fortbestehen von Barben, Huchen, Bachforellen und anderen heimischen Fischarten.

Im Jahr 2011 hat die Meyermühle von Naturland auf der Branchenleitmesse BioFach die Fair-Zertifizierung überreicht bekommen – eine weitere externe Bestätigung für das Engagement der Meyermühle in Sachen fairer Umgang mit Geschäftspartnern und Kunden. 2012 wurde Michael Hiestand, Vorstand der Meyermühle, dann zum Botschafter des Umweltpakts Bayern ernannt und erhielt so eine offizielle Würdigung und Anerkennung des Nachhaltigkeitskonzeptes, das das Unternehmen erfolgreich und konsequent verfolgt. Im Oktober 2012 blickte die Meyermühle auf 30 Jahre Erfahrung in der Verarbeitung hochwertiger Bio-Mehle zurück und hat durch das konsequente Engagement im Bio-Bereich in den vergangenen Jahrzehnten die Branche in Bayern entscheidend mitgeprägt.

Weitere Informationen und ein Bildarchiv finden Sie unter [www.biomehl.de](http://www.biomehl.de).

Abdruck honorarfrei. Belegexemplar erbeten.

---

**Weitere Informationen und Bildmaterial können Sie gerne anfordern bei:**

Landshuter Kunstmühle

C.A. Meyer's Nachf. AG

Vera Fuschlberger

Hammerstraße 1

84034 Landshut

Tel.: 0871 607-42

Fax: 0871 607-44

E-Mail: [V.Fuschlberger@meyermuehle.de](mailto:V.Fuschlberger@meyermuehle.de)

Web: <http://www.biomehl.de/>