



## Presseinformation

# KREISLAUFTAUGLICHES LADENDESIGN: BOHLSENER MÜHLE ERÖFFNET NACHHALTIGEN LADEN FÜR EIGENE PRODUKTE

Eröffnung am 25. September 2020 in der Lüneburger Innenstadt / Konzeption und Detailplanung überwiegend nach Cradle to Cradle-Prinzipien / Verkauf und Vielfalt der Bohlsener Mühle Produkte auf 100 Quadratmetern / Ort der Wertschätzung gegenüber Lebensmitteln, Handwerk und Natur

**Bohlsen, 28. September 2020 – Nach acht Wochen Umbauzeit hat die Bohlsener Mühle am vergangenen Freitag offiziell die Türen ihres Bohlsener Mühlenladens im Herzen der Lüneburger Innenstadt geöffnet. Im Rahmen einer Corona-bedingt kleinen Eröffnungsveranstaltung konnten sich die ersten Besucherinnen und Besucher einen Einblick in den neuen Laden des niedersächsischen Bio-Pioniers verschaffen. Das Besondere: Der nachhaltige Mühlenladen wurde fast ausschließlich nach den Cradle to Cradle-Prinzipien realisiert und besitzt damit Vorbildcharakter. Das wussten auch die ersten Kundinnen und Kunden zu schätzen: Auf 100 Quadratmetern kamen sie sowohl in den Geschmack des hochwertigen Bio-Produktsortiments und erlebten den Laden zugleich als vielseitigen Erfahrungsraum, der die Getreidevielfalt sowie die Verarbeitung in Mühle und Bäckerei zeigt.**

## Einzigartiges Ladendesign: gesund, rückbaubar, kreislauffähig

Gleich beim Betreten des Ladens wird deutlich: Die ganzheitlich ökologische Haltung des Unternehmens findet sich in der gesamten Ausstattung des Bohlsener Mühlenladens wieder. „Vom Holzboden über eigens angefertigte Möbel vom regionalen Tischler bis hin zur Wandfarbe – wir haben bei allen verwendeten Materialien auf Materialgesundheit, Rückbaubarkeit und Kreislauffähigkeit geachtet, sodass eine ganzheitliche, gesunde und einzigartige Ladenstruktur entstanden ist. In der Konzeption und Detailplanung wurden wir von der Cradle to Cradle NGO beraten und unterstützt, die genau diese Kriterien im Ladenbau forciert“, erklärte Geschäftsführer Mathias Kollmann zu Beginn der Veranstaltung das Ladenkonzept genauer, das bei den Gästen auf große Wertschätzung stieß.



v. links n. rechts: Volker Krause, Mathias Kollmann, Yuki Henselek



Nora Sofie Griefahn, geschäftsführende Vorständin der Cradle to Cradle NGO, lobte die erfolgreiche Zusammenarbeit mit dem niedersächsischen Bio-Pionier aus der Ferne: „Bisher werden Ladenkonzeption und -bau kaum unter den Aspekten von Cradle to Cradle betrachtet. Es freut uns daher, dass die Bohlsener Mühle beispielhaft die Initiative ergriffen hat und wir sie bei der Konzeption und Umsetzung ihres Bohlsener Mühlenladens in Lüneburg begleiten durften. Für mich ist er ein herausragendes und von Cradle to Cradle inspiriertes Ladenkonzept, das hoffentlich viele Nachahmer findet.“

### Mehr als Mehl, Kekse und Co.

Zusätzlich zu den verpackten Bio-Produkten bietet der Bohlsener Mühlenladen seinen Besucherinnen und Besuchern auch eine unverpackt-Station. Am Firmenstandort in Bohlsen frisch gebackene Brote, Brötchen, Kuchen und Snacks sowie eine Auswahl raffiniert belegter Stullen runden das Angebot ab. Ein vielfältiger Eventbereich mit traditionellem Bäckertisch lädt die Besucherinnen und Besucher ein zu Backworkshops, zu Gesprächen mit Landwirtinnen und Landwirten und zum Austausch mit dem Team der Bohlsener Mühle. Zwischen Getreidefeld- und Mühlenfeeling erfahren große und kleine Gäste mehr über das Unternehmen, seine Werte, nachhaltiges Wirtschaften sowie über ökologisches Mahlen und Backen. „Ein Austausch mit allen Interessentinnen und Interessenten ist uns enorm wichtig. Nur so können wir lernen und gleichzeitig Anreize für wertorientiertes und verantwortungsvolles Handeln im Sinne der Nachhaltigkeit geben“, ist sich Volker Krause, geschäftsführender Gesellschafter der Bohlsener Mühle, sicher.



### Ort der Wertschätzung gegenüber Lebensmitteln, Handwerk und Natur

Für Geschäftsführer Mathias Kollmann ist dieses Projekt weit mehr als ein reiner Markenladen: „Treu unserer Firmenphilosophie haben wir mit dem Bohlsener Mühlenladen einen Ort geschaffen, an dem Lebensmittel, Handwerk und Natur gleichermaßen Wertschätzung erfahren. Dafür bin ich meinen Kolleginnen und Kollegen sowie all unseren ökologisch handelnden Partnerinnen und Partnern dankbar, die uns während des gesamten Prozesses begleitet und unterstützt haben – angefangen beim Architekten Hartmut Tromberend über die Cradle to Cradle NGO hin zu allen Handwerkerinnen und Handwerkern.“

Interessentinnen und Interessenten sind herzlich eingeladen, bei einem Besuch des Bohlsener Mühlenladens ab sofort montags bis freitags von 10:00 bis 18:30 Uhr und samstags von 09:00 bis 16:00 Uhr die Produktvielfalt und Philosophie der Bohlsener Mühle kennenzulernen.

Zu finden ist er mitten in der Lüneburger Innenstadt in der Grapengießerstraße 45, 21335 Lüneburg.



### **Was ist C2C?**

Cradle to Cradle ist ein Ansatz für eine konsequente Kreislaufwirtschaft und wurde Ende der 1990er-Jahre vom deutschen Chemiker Michael Braungart und dem US-amerikanischen Architekten William McDonough entworfen. Bei der Herstellung achtet man darauf, dass verwendete Materialien als biologische Nährstoffe in biologische Kreisläufe zurückgeführt oder als „technische Nährstoffe“ kontinuierlich in technischen Kreisläufen gehalten werden können.

### **Über die Bohlener Mühle:**

Die Bohlener Mühle zählt zu den Pionieren der Biobranche. Mit der Übernahme der väterlichen Getreidemühle durch Volker Krause 1979 – dem Mühlensterben zum Trotz – folgte die Umstellung auf 100 % Bio. Was ihn schon damals antrieb ist seither spürbarer Bestandteil der Unternehmensphilosophie: Die Achtung gegenüber der 700 Jahre alten Mühlengeschichte, die Verbundenheit zum eigenen Zuhause und zur Region sowie die Überzeugung, durch nachhaltiges, zukunftsfähiges Wirtschaften Verantwortung zu übernehmen und Wertvolles zu schaffen. Diese Werte werden auch von der Geschäftsführung und der Familie in die Zukunft getragen.

Die 260 Mitarbeiter des mittelständischen Unternehmens sorgen für ein vielfältiges Bio-Sortiment und über 650 Produkte, angefangen von klassischem Mehl über Snäckebröt bis hin zu Keksen, Müslis und frischen Backwaren. Für mehr Vielfalt auf dem Acker und auf dem Teller! Das Bio-Produktsortiment der Bohlener Mühle ist im deutschen Naturkostfachhandel und im gut sortierten Lebensmitteleinzelhandel zu finden.

### **Die Bohlener Mühle gibt es auch online:**

*Website:* <https://bohlener-muehle.de/>

*Facebook:* <https://www.facebook.com/BohlenerMuehle/>

*Instagram:* <https://www.instagram.com/bohlenermuehle/>

### **Bohlener Mühlenladen:**

Grapengießerstraße 45, 21335 Lüneburg

Telefon: 05808 987-0 E-Mail: [laden@bohlener-muehle.de](mailto:laden@bohlener-muehle.de)

Öffnungszeiten: Montag bis Freitag von 10:00 bis 18:30 Uhr, Samstag von 09:00 bis 16:00 Uhr

### **Pressekontakt:**

Bohlener Mühle GmbH & Co. KG

Ingke Alsen (Leitung Unternehmenskommunikation)

+49 (0) 58 08 / 9 87 – 86; [i.alsen@bohlener-muehle.de](mailto:i.alsen@bohlener-muehle.de)

### **unterstützt durch modem conclusa gmbh**

Andrea Klepsch / Veronika Leikam

+49 (0) 89 74 63 08-42, [klepsch@modemconclusa.de](mailto:klepsch@modemconclusa.de) / [leikam@modemconclusa.de](mailto:leikam@modemconclusa.de)

[www.modemconclusa.de](http://www.modemconclusa.de)

Text und druckfähiges Bildmaterial erhalten Sie in unserem Newsroom:

<https://news.cision.com/de/bohlener-muehle/>

Copyright Bilder/Infografiken: Bohlener Mühle GmbH & Co. KG