



## Presseinformation

# Ein Teig, viele Plätzchen

## Neue Bio-Keksbackmischung der Bohlener Mühle erleichtert das Backen in der Adventszeit

Bohlsen, 22.10.2025 – Einfach selbstgemacht: Mit der Bio-Keksbackmischung „Weihnachtsbäckerei“ bringt das Traditionsunternehmen Bohlener Mühle aus der Lüneburger Heide den Genuss selbst gebackener Plätzchen in jede Küche – die ideale Lösung für alle, die in der Adventszeit gerne selbst backen, aber nicht viel Zeit haben. Die Mischung gelingt im Handumdrehen, sorgt für verlässliche Ergebnisse und setzt auf hochwertige Bio-Zutaten aus regionalem Anbau.

Grundlage ist Dinkel aus 100 % deutschem Bioland-Anbau. Für die Zubereitung wird zur Backmischung lediglich Butter oder Margarine hinzugefügt – schon entsteht ein vielseitiger Teig für rund drei Bleche Plätzchen, die sich individuell formen, ausstechen oder verzieren lassen.



Mit der neuen Keksbackmischung erweitert die Bohlener Mühle ihr beliebtes Dinkel-Plätzchensortiment, das Klassiker wie Vanille-Kipferl, Nuss-Zimt-Sterne, Butterplätzchen und Spekulatius umfasst. Letzterer wurde in der Öko-Test-Ausgabe 12/2024 mit der Bestnote „sehr gut“ ausgezeichnet – als einziges Gebäck im Test frei von Acrylamid aufgrund der schonenden Erhitzung beim Backen.

Bohlener Mühle, Keksbackmischung Weihnachtsbäckerei (vegan), Bioland 450 g, UVP 2,99 €. Erhältlich in Bio-Märkten, im gut sortierten Lebensmittel-Einzelhandel oder im Online-Shop unter [www.bohlener-muehle.de](http://www.bohlener-muehle.de).

Text und druckfähiges Bildmaterial unter: <https://news.cision.com/de/bohlener-muehle>

### Pressekontakt:

Bohlener Mühle GmbH & Co. KG  
Barbara Vieths  
+49 (0) 58 08 / 9 87 - 776  
[b.vieths@bohlener-muehle.de](mailto:b.vieths@bohlener-muehle.de)

### Unterstützt durch:

modem conclusa gmbh  
Manuela Jagdhuber  
+49 (0) 89 / 74 63 08 -31  
[jagdhuber@modemconclusa.de](mailto:jagdhuber@modemconclusa.de)



**Über die Bohlener Mühle:**

*Die Bohlener Mühle zählt zu den Pionieren der Biobranche. Mit der Übernahme der elterlichen Getreidemühle durch Volker Krause 1979 – dem Mühlensterben zum Trotz – folgte die Umstellung auf 100 Prozent 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. Die rund 250 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter des mittelständischen Unternehmens arbeiten in der Wassermühle, der handwerklichen Frischebäckerei, in der Produktion der Müslis, Snäckebröte, Kekse und Fertiggerichte sowie der Verwaltung. Gemeinsam für mehr Vielfalt auf dem Acker und auf dem Teller. Das umfassende Bio-Produktsortiment der Bohlener Mühle ist im Naturkostfachhandel, im gut sortierten Lebensmitteleinzelhandel sowie im eigenen Webshop erhältlich.*