



Pressemitteilung

Neuheiten zur BIOFACH 2026

Bohlsener Mühle stellt pflanzliche Convenience-Gerichte, Genießer-Cookies sowie digitale Produkttransparenz per QR-Code vor

Bohlsen, 06.02.2026: Die Bohlsener Mühle zeigt auf der BIOFACH 2026 (10.-13. Februar) wie smarte Ernährung in Bio-Qualität aussieht: Mit schnellen, pflanzlichen Couscous-Salaten und genussvollen Triple-Nut und Triple-Choc Cookie-Talern sowie Müsli-Keks, die aus hochwertigen, natürlichen Zutaten bestehen, setzt das Unternehmen neue Impulse im Bereich Convenience und Genuss. Zusätzlich führt die Bohlsener Mühle digitale Produkttransparenz per QR-Code ein und ermöglicht Verbraucherinnen und Verbrauchern Einblicke in Zutaten, CO₂-Fußabdruck sowie Verpackung. Alle Produktneuheiten können in der Bohlsener Mühle Foodbar in Halle 7, Stand 451 verkostet werden.

Exotisch-pikant bis heimisch-fein: Variantenstarke Couscous-Salate

Passgenau für die Zielgruppe Next Gen: Bio-Getreide und -Hülsenfrüchte schnell zubereitet und mit natürlichen Zutaten. Die vier neuen Bioland-Sorten – Bohne, Tomate, Garten und Curry – basieren auf Couscous und je nach Sorte zusätzlich Bulgur und zeigen, wie abwechslungsreich, einfach und lecker die pflanzliche Küche sein kann. Sie sind in nur 5 Minuten fertig und eignen sich hervorragend für ein unkompliziertes Mittagessen zu Hause, im Büro oder für unterwegs. Sie bieten eine leckere Basis für Salate, Bowls, Wraps oder Meal Prep und lassen sich mit frischen Zutaten perfekt ergänzen. **Ab Februar 2026, 165 g, UVP 2,49 Euro**



Genuss hoch drei: Triple-Nut und Triple-Choc Cookie-Taler



Das absatzstarke Cookie-Sortiment bekommt genussvolle Neuheiten an die Seite: Hafer Cookie-Taler im Großformat in den Geschmacksrichtungen Triple-Choc und Triple-Nut. Voller Genuss für alle Nuss- und Schokoladenfans, mit kernigen Haferflocken gebacken und zugleich eine natürliche Ballaststoffquelle. Triple-Choc enthält 20 % edle Schokoladen in den Sorten Zartbitter, Vollmilch und Weiße Schokolade; die Nussvariante überzeugt mit 22 % knackigen Cashews, Mandeln und Haselnüssen. Die neuen Bioland-Cookie-Taler laden zum Snacken für zwischendurch oder zum kreativen Einsatz in der Küche ein – etwa als Basis für Törtchen, Eissandwiches oder Schichtdesserts. **Ab März/April 2026, 200 g, UVP 3,79 Euro**



Müsli-Kekse: Energiereiche Snacks für unterwegs

Die Bohlener Mühle erweitert ihren beliebten Müsli-Keks um zwei neue Varianten. Die Keks-Linie orientiert sich an einer aktiven, genuss- und qualitätsbewussten Zielgruppe, setzt auf Bio-Vollkorngetreide aus Deutschland sowie einen hohen Haferflockenanteil. Damit sind die neuen Müsli-Kekse eine natürliche Ballaststoffquelle und kommen mit Sonnenblumenöl aus Deutschland daher. Der Müsli-Keks Classic kombiniert Apfelwürfel, Aprikosenstücke und geröstete Mandeln zu einem harmonisch mild-fruchtigen Geschmack. Die Schoko-Variante begeistert mit 18 % Zartbitter- und Vollmilchschokolade sowie gehackten Kakaobohnen, die ein intensives Kakao-Aroma entfalten. Die Variante Bircher Art vereint Apfel, Aprikose und Mandeln zu einem ausgewogenen, dezent fruchtigen Geschmackserlebnis. Je nach Sorte setzen die Müsli-Kekse unterschiedliche Akzente – von dezent-fruchtig bis intensiv-schokoladig – und sind in jedem Fall das perfekte Müsli „to go“. **Ab März/April 2026, 100 g, UVP 2,79 Euro**



Digitale Transparenz für bewusste Kaufentscheidungen am Regal



Die Bohlener Mühle sorgt mit dem Hinweis „Wir ermitteln den CO₂-Fußabdruck vom Feld bis zum Produkt“ bereits heute auf jeder Packung für Transparenz. Die ausgewiesenen CO₂-Informationen zeigen klar, welche Klimawirkung jedes Produkt hat. Jetzt geht die Bohlener Mühle einen Schritt weiter und stellt Verbraucherinnen und Verbrauchern bis ans Regal freiwillig detaillierte Transparenzdaten bereit. Ab sofort führt ein QR-Code auf allen neuen Verpackungen zu erweiterten Produktinfos, die sich am Digitalen Produktpass orientieren. Dort finden sich neben Angaben zu Zutaten auch Informationen zum CO₂-Fußabdruck, Hinweise zur Entsorgung der Verpackung sowie Rezepte. Der QR-Code ist bereits jetzt mit gängigen Smartphones und Kassensystemen kompatibel.

Obwohl der Digitale Produktpass für Lebensmittel nach der ESPR-Verordnung noch nicht vorgesehen ist, geht die Bohlener Mühle damit einen wichtigen Schritt in Richtung echter Transparenz. Damit setzt sie ein klares Zeichen für die standardisierte Ausweisung des CO₂-Fußabdrucks und fördert so einen bewussten, planetenfreundlichen Konsum.



Besuchen Sie die Bohlsener Mühle auf der BIOFACH 2026: Halle 7, Stand 451

Oder live in Aktion:

- **Bohlsener Mühle Live-Kochshow:**

[Planetary Health, Convenience und Genuss: Sweet-Spot des modernen Essens](#)

Mi., 11.02.2026, von 13:00 bis 13:45 Uhr | PLANETARY HEALTH Erlebniswelt | Halle 9-161

- **Podiumsdiskussion im BIOFACH-Kongress**

[Der zweite BioHandel LEH Bio-Marktplatz für Fachhandel und LEH.](#)

Mi., 11.02.2026, von 15:15 bis 16:30 Uhr, NCC Ost | Ebene 2 | Saal St. Petersburg

- **SustainableFutureLab:**

[Wem gehört Bio?! Ownership, Money & Fame in der nächsten Bio-Ära](#)

Do., 12.02.2026, 11:00 - 12:30 Uhr, NCC Ost | Level 1 | Saal Hongkong

- **BIOFACH Start-up Pitches:**

[Finale for the BIOFACH Start-up Award 2026](#)

Do. 12.02.2026, 15:30 Uhr - 16:30 Uhr | Halle 4A-300 | Innovation Stage

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

Pressekontakt:

Bohlsener Mühle GmbH & Co. KG

Barbara Vieths (Unternehmenskommunikation), +49 (0) 58 08 / 9 87 - 776

b.vieths@bohlsener-muehle.de

Unterstützt durch:

modem conclusa gmbh

Manuela Jagdhuber, jagdhuber@modemconclusa.de | Mobil: +49 174 575 87 30

Über die Bohlsener Mühle:

Die Bohlsener Mühle zählt zu den Pionieren der Biobranche. Seit 1979 wirtschaftet das Unternehmen nachhaltig und setzt konsequent auf 100 Prozent Bio. Der Anspruch, zukunftsfähig und verantwortungsvoll zu handeln, ist ein wesentlicher Bestandteil der Unternehmensphilosophie. Die Achtung vor der 700 Jahre alten Mühlengeschichte, die Verbundenheit zur Region und die Überzeugung, durch nachhaltiges Wirtschaften Wertvolles zu schaffen, prägen das Unternehmen bis heute. Rund 250 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter arbeiten in der Wassermühle, der handwerklichen Frischebäckerei, in der



Produktion von Müslis, Snäckebröten, Keksen und Fertiggerichten sowie in der Verwaltung. Gemeinsam setzen sie sich für mehr Vielfalt auf dem Acker und auf dem Teller ein. Das umfassende Bio-Produktsortiment der Bohlener Mühle ist im Naturkostfachhandel, im gut sortierten Lebensmitteleinzelhandel sowie im eigenen Webshop erhältlich.