



Pressemitteilung

Verbraucher können eine gute Wahl treffen

Bohlener Mühle senkt Preise für hochwertige Mehle aus Bioland-Getreide

- Nachhaltigkeitspionier reduziert die Preise von Roggen-, Dinkel- und Weizenmehl ab 1. März 2024 dauerhaft
- Kundinnen und Kunden sollen die Möglichkeit haben, die Mehle aus deutschem Bio-Getreide und heimischer Produktion zu probieren. Dabei soll der Preis nicht das ausschlaggebende Kriterium sein



Bohlsen, 29.02.2024: Die Bohlener Mühle, bekannt für ihre hochwertigen Bio-Produkte, gibt eine deutliche Preissenkung um bis zu 33 Prozent für ihre hochwertigen Bioland-Mehle bekannt. Die Preisanpassung erstreckt sich auf alle acht Roggen-, Dinkel- und Weizenmehle und ermöglicht es Verbrauchern zukünftig, hochwertige Bio-Qualität zum Preis konventioneller Markenmehle zu erwerben. Damit unterstreicht der Nachhaltigkeitspionier aus der Lüneburger Heide sein Engagement, erstklassige Bio-Produkte für alle zugänglich zu machen.

"Durch eine strategische Neuausrichtung und der Optimierung unserer Produktionsprozesse können wir unsere Mehle künftig zu einem attraktiveren Preis anbieten und so die Bedürfnisse unserer Kundschaft und der Marktpartner auf dem Gebiet der Preise besser erfüllen. Damit möchten wir nicht nur unsere Wertschätzung für ihre nachhaltige Unterstützung zum Ausdruck bringen, sondern ebenso dafür sorgen, dass qualitativ hochwertige und ökologisch erzeugte Lebensmittel für alle erschwinglich sind", sagt Peer Schwarke, Vertriebsleiter der Bohlener Mühle.

Gleichzeitig bleibt das Unternehmen seiner Nachhaltigkeitsphilosophie treu, den Landwirtinnen und Landwirten aus der Region faire Preise zu bezahlen. Das Bio-Getreide für die Mehle stammt aus biologischer Landwirtschaft im Umkreis von 250 km und wird direkt in der eigenen Wassermühle verarbeitet, was höchste Qualitätsstandards, kurze Transportwege sowie verlässliche Handelspartnerschaften in Krisenzeiten garantiert.



Die neuen Preise für die Bio-Mehle der Bohlener Mühle gelten ab 1. März 2024. Alle Produkte sind im Einzelhandel, Bio-Fachhandel und Online-Shop unter www.bohlener-muehle.de verfügbar.

Das Sortiment umfasst acht Bio-Mehle: Roggenmehle Vollkorn und Type 1150, Dinkelmehle Vollkorn, Type 1050, Type 630, sowie Weizenmehle Vollkorn, Type 1050 und Type 550.

- **Roggenmehl 1150:** Bio-Qualitätsmehl ideal für helle Roggenmischbrote, Sauerteige und Kleingebäck 1000 g, UVP EUR 1,99
- **Roggenmehl Vollkorn:** Bio-Qualitätsmehl ideal für kräftige Brote mit oder ohne Sauerteig, Schwarzbrote oder Knäckebrötchen 1000 g, UVP EUR 1,99
- **Dinkelmehl 630:** Bio-Qualitätsmehl ideal für Rührteige, Brötchen und Pfannkuchen 1000 g, UVP EUR 2,99
- **Dinkelmehl 1050:** Bio-Qualitätsmehl ideal für kräftige Pizzateige, Quiches und Mischbrot oder Brötchen 1000 g, UVP EUR 2,99
- **Dinkelmehl Vollkorn:** Bio-Qualitätsmehl ideal für feine Brote mit nussiger Note, Fladenbrot und Dinkel-Nudeln 1000 g, UVP EUR 2,99
- **Weizenmehl 550:** Bio-Qualitätsmehl ideal für feine Backwaren, helle Brote und Brötchen und Blätterteig 1000 g, UVP EUR 1,99
- **Weizenmehl 1050:** Bio-Qualitätsmehl ideal für pikante Kuchen, dunkles Bauernbrot und Mischbrot 1000 g, UVP EUR 1,99
- **Weizenmehl Vollkorn:** Bio-Qualitätsmehl ideal für rustikale Vollkornbrote, kräftige Rührteige und Kleingebäck 1000 g, UVP EUR 1,99

Die Bohlener Mühle im Internet und in den sozialen Medien:

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

Facebook: <https://www.facebook.com/bohlenermuehle>

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

Nachhaltigkeitskonzept der Bohlener Mühle: <https://nachhaltigkeit.bohlener-muehle.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 Frischbäckerei, 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.

Pressekontakt:

Bohlener Mühle GmbH & Co. KG

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

b.vieths@bohlener-muehle.de

unterstützt durch modem conclusa gmbh

Manuela Jagdhuber, +49 (0) 174-57 58 73 0, jagdhuber@modemconclusa.de

Text und Bildmaterial können Sie im Newsroom herunterladen: <https://news.cision.com/de/bohlener-muehle/>