



BACKSTUBE

SORTIMENT





DIE BOHLSENER MÜHLE

Wir sind die Bohlsener Mühle	4
Unsere Partner-Landwirtinnen & -Landwirte	34

BROTE

Mit Zeit und handwerklichem Können

Langzeitgeführt	8
Ferment	9
Urgetreide	9
Roggensauerteig	10
Dinkelsauerteig	12
Hefegelockert	13

BRÖTCHEN

Dinkel ist unsere Passion

Dinkel-Brötchen	16
Weizen-Brötchen	18
Dinkel-Milchbrötchen	20

FEINE BACKWAREN

Croissants	22
Laugengebäck	23

SNACKS

Herzhafte Snacks	25
------------------	----

KUCHEN & GEBÄCK

Für Zwischendurch	28
Schokoladig	29
Fruchtig	30

Nährwerte und Allergene	32
Zertifikate & Siegel	36
Ihr Kontakt zu uns	37





WIR SIND DIE BOHLSENER MÜHLE

BIO-MARKE SEIT 1979

In der Bohlsener Mühle mahlen, mischen und backen die Müller und Bäcker leckere Kekse, Snäckebröte, Crunchy-Müslis und pflanzliche Gerichte.

Der Ursprung der genussvollen Produkte liegt in der Mühle, im Ortskern von Bohlsen. Hier werden aus verschiedenen Getreidearten Mehle, Grieße und Flocken hergestellt. Dieser hohe Qualitätsanspruch und die Leidenschaft für Müllerei und Bäckerei schmeckt man in jedem der leckeren Produkte der Bohlsener Mühle.



**100% GETREIDE
AUS DEUTSCHLAND**

100 % Bio und Getreide möglichst aus der Region sind für die Bohlsener Mühle seit 1979 selbstverständlich, denn jeder Hektar, der ökologisch bewirtschaftet wird, ist ein Gewinn für Mensch und Natur.

BIO AUS GUTEM GRUND



- Verzicht auf Gentechnik, Mineraldünger & Pestizide
- Klimaschutz & Klimaanpassung
- Artenschutz & Förderung der Biodiversität
- Trinkwasserschutz
- Zukunftsfähige Landwirtschaft
- Förderung der ländlichen Räume



GUTES BROT BRAUCHT ZEIT & WISSEN



Brotsortiment



HANDWERKLICHE BACKWAREN, OHNE SCHNICK-SCHNACK.

Wir mahlen, mischen und backen in der Mühle und in der Bäckerei hochwertige Bio-Lebensmittel. Dabei verbinden wir traditionelles Handwerk mit modernster Herstellungstechnik und klaren Rezepturen. Die Teige für unsere Brote werden klassisch und ohne künstliche Enzyme oder Zusatzstoffe hergestellt. Wir arbeiten mit Teigruhe, Quellstücken und Vorteigen. Unsere Sauerteige werden von uns geführt und machen die Brote einzigartig.

Eine Qualität, die man schmeckt!



LANGZEITFÜHRUNG



LANDTIED



Langzeitgeführtes
Dinkel Feinbrot, 750 g

Zutaten:
Dinkelmehl Type 1050*¹ 40%, **Dinkel**-mehl Type 630*¹ 8%, **Dinkel**vollkornmehl* 7%, Kartoffelflocken*, Meersalz, Hefe*, **Roggen**mehl Type 1150*.



LANDTIED KÜRBISKERN



Langzeitgeführtes Dinkel Brot
mit Kürbiskernen, 650 g

Zutaten:
Dinkelmehl Type 1050*¹ 39%, **Dinkel**-mehl Type 630*¹ 8%, **Dinkel**vollkornmehl* 6%, Kartoffelflocken*, Kürbiskerne*2%, Meersalz, Hefe*, **Roggen**mehl Type 1150*.



LANDTIED BAGUETTE



Langzeitgeführtes Dinkel
Feinbrot, 250 g

Zutaten:
Dinkelmehl Type 1050*¹ 38%, **Dinkel**-mehl Type 630*¹ 8%, **Dinkel**vollkornmehl* 6%, Kartoffelflocken*, Meersalz, Hefe*, **Roggen**mehl Type 1150*.



FERMENT & URGETREIDE

DIE
BESONDEREN
BROTE

FERMENT- DINKEL-VITAL



Ferment Dinkelbrot
mit gekeimtem Buchweizen,
Möhren und Saaten, 750 g

Zutaten:

Dinkelvollkornmehl* 26%, **Dinkel-**
vollkornschrot* 18%, Karotten-
streifen* 1%, **Dinkel***, Buchweizen*
gekeimt 2%, Buchweizenflocken*,
Leinsaat*, Sesam*, Sonnenblumen-
kerne*, Meersalz, Backferment*
(Maismehl*, Erbsenmehl*, Honig*).



FERMENT- ROGGEN-SAATEN



Ferment-Roggenbrot
mit Saaten, 750 g

Zutaten:

Roggenvollkornschrot* 28%, Saaten-
mischung* 16% (Kürbiskerne*, Leinsa-
men*(Gold), Sonnenblumenkerne*),
Roggenvollkornmehl* 14%, **Roggen***
poliert 9%, Meersalz, Backferment*
(Maismehl*, Erbsenmehl*, Honig*).



UR-KORN NUSS BROT



Emmer Einkorn Brot
mit Walnüssen, 700 g

Zutaten:

Emmervollkornmehl* 24%, **Einkorn-**
vollkornmehl* 16%, **Dinkelmehl** Type
630*¹, Kartoffelflocken*, Walnüsse*
2%, Meersalz, Hefe*, **Dinkelvollkorn-**
flocken*¹.

Vegan



MIT
EMMER &
EINKORN
AUS DER REGION



ROGGEN-SAUERTEIG

KRUSTENBROT



Weizen-Mischbrot
mit kräftiger Kruste, 750 g

Zutaten:

Weizenvollkornmehl* 30%, **Roggen**-sauerteig* (Wasser, **Roggen**vollkornschrot*, **Roggen**mehl*), **Roggen**vollkornmehl*, **Roggen**vollkornschrot*, Meersalz.

Vegan



DINKEL-SAATEN-KRUSTE



Dinkel-Vollkornbrot
mit hohem Saatenanteil, 500 g

Zutaten:

Dinkelvollkornmehl*¹ 32%, Saaten* 18 % (Sonnenblumenkerne*, Kürbiskerne*, Chiasamen*, Sesam*), **Roggen**-vollkornmehl*, **Hafer**vollkornflocken*, **Roggensauerteig*** (Wasser, **Roggen**vollkornschrot*, **Roggen**mehl*), Meersalz, Hefe*.

Vegan



ROGGEN-DINKELBROT



Lichtkornroggen-Dinkel
Vollkornbrot, 1000 g

Zutaten:

Lichtkorn**roggensauerteig*** (Lichtkorn**roggen**vollkornmehl*, **Roggen**-vollkornschrot*, **Roggen**mehl*), 45%, Lichtkorn**roggen**vollkornmehl* 21%, **Dinkel**vollkornmehl* 19%, Meersalz, Hefe*.

Vegan



ROGGEN MILD



Lichtkornroggenbrot
mit Sauerteig, 500 g

Zutaten:

Lichtkorn**roggensauerteig*** (Lichtkorn**roggen**vollkornmehl*, Wasser) 53%, Lichtkorn**roggen**vollkornmehl* 34%, Meersalz, Hefe*.

Vegan



SONNENBLUMENBROT

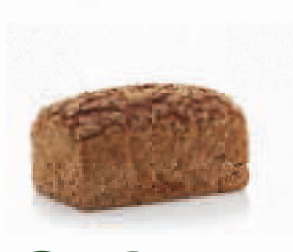


Roggen-Weizen Vollkornbrot mit Sonnenblumenkernen, 750 g

Zutaten:
Welzenvollkornmehl* 26%, **Roggen**-sauerteig* (Wasser, **Roggen**vollkornschrot*, **Roggen**mehl*) 24%, **Roggen**vollkornmehl* 19%, Sonnenblumenkerne* 11%, **Roggen**vollkornschrot* 3%, Meersalz.



ROGGENSCHROT-BROT



Roggenbrot mit hohem Roggenschrot Anteil, 750 g

Zutaten:
Roggensauerteig* (Wasser, **Roggen**vollkornschrot*, **Roggen**mehl*) 51%, **Roggen**vollkornmehl* 21%, **Roggen**vollkornschrot* 15%, Meersalz.



SAATENBROT



Roggen-Vollkornbrot mit Saaten, 750 g

Zutaten:
Roggensauerteig* (Wasser, **Roggen**vollkornschrot*, **Roggen**mehl*) 32%, **Welzen**vollkornmehl*, **Roggen**vollkornmehl* 13%, Leinsamen* 7 %, **Roggen**vollkornschrot* 6%, Sesam* 3%, Buchweizengrütze*, Sonnenblumenkerne* 2%, Meersalz.



ROGGENKRUSTE



Vollkorn Roggen-Mischbrot, 750 g

Zutaten:
Roggensauerteig* (Wasser, **Roggen**vollkornschrot*, **Roggen**mehl*) 51%, **Welzen**mehl Type 1050*, **Roggen**vollkornmehl* 18%, **Welzen**vollkornmehl*, **Roggen**vollkornschrot* 3%, Meersalz, Hefe*



DINKEL-SAUERTEIG

DINKEL PUR



Dinkelvollkornbrot
mit Sauerteig, 500 g

Zutaten:

Dinkelvollkornmehl* 48%, **Dinkel**-sauerteig* (**Dinkel**vollkornschrot*, Wasser, Hefe*) 26%, **Dinkel**vollkornschrot* 5%, Meersalz, Hefe.



DINKEL-HAFERBROT



Dinkel-Hafer Brot mit einem
hohen Anteil an Hafervollkorn-
flocken, 750 g

Zutaten:

Hafervollkornflocken* 21 %, **Dinkel**-vollkornmehl* 18%, **Dinkelsauerteig*** (**Dinkel**vollkornschrot*, Wasser, Hefe*) 18%, **Dinkelmehl** Type 1050* 18%, **Dinkel**vollkornschrot* 3%, Meer-
salz, Hefe*.



DINKEL-BUCHWEIZEN- BROT



Vollkornbrot mit Dinkel und
Buchweizen, 750 g

Zutaten:

Dinkelsauerteig* (**Dinkel**vollkornschrot*, Wasser, Hefe*) 36%, **Dinkel**-vollkornmehl* 25%, **Roggen**vollkornmehl*, Hirse*, Buchweizengrütze* 4%, **Dinkel**vollkornschrot* 3%, **Roggen**-vollkornschrot*, Meersalz.



DINKEL HAUSBROT



Vollkorn Dinkel Mischbrot mit
Sauerteig, 650 g

Zutaten:

Dinkelsauerteig* (**Dinkel**vollkornschrot* 50%, Wasser, Hefe*) 30%, **Dinkel**vollkornmehl* 25%, **Roggen***, **Soja**-Sauce Tamari* (**Soja**bohnen*, Wasser, Salz), **Roggen**vollkornmehl*, Hefe*.



HEFEGELOCKERT

DINKELCHEN



Reines Dinkel Kastenbrot, ideal auch zum Toasten, 500 g

Zutaten:

Dinkelmehl Type 630*¹ 62%, Bohlseiner **Dinkel**backmittel*¹ (**Dinkel**mehl Type 630*¹, Rohrzucker*, Flohsamenschalenpulver*, Acerolapulver*) 2%, Hefe*, Meersalz.



DINKEL-BAGUETTE



Reines Dinkelbaguette mit hohem Vollkorn Anteil, 250 g

Zutaten:

Dinkelvollkornmehl*¹ 55%, **Dinkel**vollkorngrieß*¹ 9%, **Dinkel**mehl Type 1050*¹ 6%, Bohlseiner **Dinkel**backmittel*¹ (**Dinkel**mehl Type 630*¹, **Gersten**malzmehl*, Rohrzucker*, Acerolapulver*) 3%, Hefe*, Meersalz, ungehärtetes Palmfett*.



BAGUETTE À LA FRANÇAISE



Französisches Baguette mit langer Teigruhe, 250 g

Zutaten:

Weizenmehl Type 550*, **Roggen**mehl Type 1150*, Bohlseiner **Weizen**backmittel* [**Weizen**mehl Type 550*, **Gersten**malzmehl*, Rohrzucker*, Acerolapulver*,], Hefe*, Meersalz, **Dinkel**vollkorngrieß*.





BRÖTCHEN

Der perfekte Start
in den Tag

KNACKIGE KRUME, WEICHER KERN.

Vielfalt und ein hoher Vollkornanteil zeichnen unsere Brötchen und Backwaren aus. Unser Wissen um die Verarbeitung von Dinkel, von der Mühle bis in unsere Backwaren, machen die Teigwaren einzigartig. Teigruhe, Vorteige und unser eigenes Backmittel, das steht für unseren Anspruch und für beste Qualität.

Für einen guten Start in den Tag!



DINKELBRÖTCHEN

DINKELKNACKI



Reines Dinkelbrötchen, 65 g

Zutaten:
Dinkelmehl Type 630*¹ 58%, **Dinkel**vollkorngrieß*¹ 7%, **Dinkel**vollkornmehl*¹ 3%, Backmittel Ökoback **Dinkel***¹ (**Dinkel**mehl Type 630*¹, Rübenzucker*, Flohsamenschalenpulver*, Emulgator: Sonnenblumen-Lecithine, Acerolapulver*) 3%, Hefe*, Meersalz, ungehärtetes Palmfett*.

 Vegan

DINKEL-MOHN-KNACKI



Reines Dinkelbrötchen mit Mohn, 65 g

Zutaten:
Dinkelmehl Type 630*¹ 56%, **Dinkel**vollkorngrieß*¹ 6%, Mohn* 4%, **Dinkel**vollkornmehl*¹ 3%, Backmittel Ökoback **Dinkel***¹ (**Dinkel**mehl Type 630*¹, Rübenzucker*, Flohsamenschalenpulver*, Emulgator: Sonnenblumen-Lecithine, Acerolapulver*) 3%, Hefe*, Meersalz, ungehärtetes Palmfett*.

 Vegan

DINKEL-SESAM-KNACKI



Reines Dinkelbrötchen mit Sesam, 65 g

Zutaten:
Dinkelmehl Type 630*¹ 56%, **Dinkel**vollkorngrieß*¹ 6% Sesam* 4%, **Dinkel**vollkornmehl*¹ 3%, Backmittel Ökoback **Dinkel***¹ (**Dinkel**mehl Type 630*¹, Rübenzucker*, Flohsamenschalenpulver*, Emulgator: Sonnenblumen-Lecithine, Acerolapulver*) 3%, Hefe*, Meersalz, ungehärtetes Palmfett*.

 Vegan

DINKEL-KRUSTI



Reines Dinkelbrötchen, 80 g

Zutaten:
Dinkelvollkornmehl*¹ 51%, **Dinkel**mehl Type 1050*¹ 6%, Hefe*, Sonnenblumenkerne*, Sesam*, Rübenzucker*, Bohlsener **Dinkel**backmittel*¹ (**Dinkel**mehl Type 630*¹, Rohrzucker*, Flohsamenschalenpulver*, Acerolapulver*) 3%, Meersalz, Zitronensaftkonzentrat*, ungehärtetes Palmfett*.

 BioLand

DINKELBRÖTCHEN



Reines Dinkelbrötchen, 70 g

Zutaten:

Dinkelvollkornmehl*[‡] 51%, **Dinkelvollkornschrot***[‡] 7%, **Dinkelmehl** Type 1050*[‡] 5%, Hefe*, Bohlsener **Dinkelbackmittel***[‡] (**Dinkelmehl** Type 630*[‡], Rohrzucker*, Flohsamenschalenpulver*, Acerolapulver*) 3%, Zitronensaftkonzentrat*, Meersalz, ungehärtetes Palmfett*.



CIABATTABRÖTCHEN (DINKEL)



Reines Dinkelbrötchen, 70 g

Zutaten:

Dinkelmehl Type 1050*[‡] 57%, **Dinkelvollkorngrieß***[‡] 6%, Olivenöl*, Hefe*, Meersalz.



DINKEL-VOLLKORN-KISSEN



Dinkelvollkornbrötchen, 70 g

Zutaten:

Dinkelvollkornmehl*[‡] 50%, **Hafervollkornflocken***, Leinsamen*, Hefe*, weißer Quinoa*, Kürbiskerne*, Backmittel: Ökoback **Dinkel***[‡] (**Dinkelmehl** Type 630*[‡], Rübenzucker*, Flohsamenschalenpulver*, Emulgator: Sonnenblumen-Lecithine, Acerolapulver*) 2%, Meersalz, Sonnenblumenöl*, Kartoffelflocken*.

DINKEL-ROGGENBRÖTCHEN



Dinkelmischbrötchen, 80 g

Zutaten:

Dinkelmehl Type 1050*[‡] 27%, **Roggensauerteig***[‡] 19% (Wasser, **Roggenvollkornschrot***[‡], **Roggenvollkornmehl***[‡]), **Roggen***[‡] 12%, **Dinkelvollkornmehl***[‡] 9%, **Roggenvollkornmehl***[‡] 7%, **Soja-soße Tamari***[‡] (Wasser, **Sojabohnen***, Meersalz), **Roggenvollkornflocken***[‡] 4%, Hefe*, Bohlsener **Dinkelbackmittel***[‡] (**Dinkelmehl** Type 630*[‡], Rohrzucker*, Flohsamenschalenpulver*, Acerolapulver*) 1%, Meersalz, ungehärtetes Palmfett*.



WEIZENBRÖTCHEN

BAUERNBRÖTCHEN



Weizenmischbrötchen, 60 g

Zutaten:

Weizenmehl Type 550* 67%, Backmittel: Ökoback Kälte* (**Weizen**mehl*, Malzmehl* [**Weizen***, **Gerste***], Zucker*, **Weizen**gluten*, Lupinenmehl*, Emulgator: **Soja**lecithin*, **Weizen**sauerteig*, Verdickungsmittel: Guarkernmehl*, Acerolapulver*), Hefe*, **Roggen**vollkornmehl*, Meersalz, ungehärtetes Palmfett*.



KÄSE-CIABATTINI



Weizenbrötchen mit Käse, 95 g

Zutaten:

Weizenmehl Type 550* 55%, geriebener **Gouda*** (**Kuh**milch*, Trennmittel: Kartoffelstärke*, Speisesalz, **Milch**säurekulturen, mikrobielles **Lab**) 16%, Backmittel: Ökoback Kälte* (**Weizen**mehl*, Malzmehl* [**Weizen***, **Gerste***], Zucker*, **Weizen**gluten*, Lupinenmehl*, Emulgator: **Soja**lecithin*, **Weizen**sauerteig*, Verdickungsmittel: Guarkernmehl*, Acerolapulver*), ungehärtetes Palmfett*, Meersalz, Hefe*.

SAATENBRÖTCHEN



Reines Weizenbrötchen mit Saatenbestreuung, 80 g

Zutaten:

Weizenvollkornmehl* 44%, Saatenmischung* 24% (Sonnenblumenkerne*, Leinsaat*, Sesam*, Mohn*), **Weizen**mehl Type 550* 3%, Hefe*, Bohlsener **Weizen**backmittel* (**Weizen**mehl Type 550*, **Gersten**malzmehl*, Rohrzucker*, Acerolapulver*) 2%, ungehärtetes Palmfett*, Meersalz.



WIR
VERARBEITEN
MOHN
AUS DEUTSCHLAND

SAATEN-SPITZ



Weizenmischbrötchen mit Saatenbestreuung, 100 g

Zutaten:

Weizenmehl Type 550* 44%, Saatenmischung* 19% (Leinsamen*, Sonnenblumenkerne*, Sesam*, Kürbiskerne*, Mohn*), **Roggensauerteig*** (Wasser, **Roggen**vollkornschrot*, **Roggen**mehl*), geriebener **Gouda*** (**Kuhmilch***, Trennmittel: Kartoffelstärke*, Speisesalz, **Milchsäurekulturen**, mikrobielles **Lab**), Bohlsener **Weizen**backmittel* (**Weizen**mehl Type 550*, **Gerstenmalzmehl***, Rohrzucker*, Acerolapulver*) 2%, **Roggen**vollkornschrot*, Hefe*, Meersalz, Sonnenblumenöl*, **Soja**sauce Tamari* (Wasser, **Sojabohnen***, Meersalz), **Weizen**gluten.

URKORN-GOLDLING



Dinkel-Einkorn Brötchen mit Karotten und Saaten, 70 g

Zutaten:

Dinkelmehl Type 630*^{sd} 45%, Karottenstreifen* 9%, **Einkorn**vollkornmehl* 5%, **Grünkern**vollkornschrot*, Maisgrieß*, **Dinkel**vollkornmehl*^{sd} 3%, Sonnenblumenöl*, Sonnenblumenkerne*, Kürbiskerne* geschnitten, Bohlsener **Dinkel**backmittel*^{sd} (**Dinkel**mehl Type 630*^{sd}, Rohrzucker*, Flohsamenschalenpulver*, Acerolapulver*) 1%, Meersalz, Hefe*, Cornflakes* (Mais*, Rohrzucker*, Meersalz, **Gerstenmalz**extrakt*, Trennmittel: Sonnenblumen-Lecithine*), Kurkuma*.

MAIS GOLDLING



Weizenmischbrötchen, 75 g

Zutaten:

Weizenmehl Type 550* 41%, Maisgranulat* 11%, Sonnenblumenkerne*, Margarine* (ungehärtetes Palmfett*, Sonnenblumenöl*, Emulgator: Sonnenblumen-Lecithine, Salz, Zitronensaft*), Maisgrieß* 2%, Hefe*, Sonnenblumenöl*, Meersalz, Curry*.



DINKEL-MILCHBRÖTCHEN

MILCHBRÖTCHEN DINKEL



Reines Dinkelbrötchen, 65 g

Zutaten:

Dinkelmehl Type 630*st 52%, **Butter***, Rübenzucker*, Hefe*, **Eler***, **Magermilch**pulver*, Bohlsener **Dinkel**backmittel*st (**Dinkel**mehl Type 630*st, Rohrzucker*, Flohsamenschalenpulver*, Acerolapulver) 2%, Zitronensaftkonzentrat*, Meersalz.

ROSINENBRÖTCHEN DINKEL



Reines Dinkelbrötchen mit Rosinen, 64 g

Zutaten:

Dinkelmehl Type 630*st 45%, Sultaninen* (Sultaninen*, Sonnenblumenöl*) 16%, **Butter***, Rübenzucker*, Hefe*, **Eler***, **Magermilch**pulver*, Bohlsener **Dinkel**backmittel*st (**Dinkel**mehl Type 630*st, Rohrzucker*, Flohsamenschalenpulver*, Acerolapulver), Zitronensaftkonzentrat*, Meersalz.

Bioland

SCHOKOBRÖTCHEN DINKEL



Reines Dinkelbrötchen mit Zartbitterschokolade, 64 g

Zutaten:

Dinkelmehl Type 630*st 45%, Zartbitterschokolade* (Kakaomasse*, Rohrzucker*, Kakaobutter*, Emulgator: Sonnenblumen-Lecithine*) 16%, **Butter***, Rübenzucker*, Hefe*, **Eler**, **Magermilch**pulver*, Bohlsener **Dinkel**backmittel*st (**Dinkel**mehl Type 630*st, Rohrzucker*, Flohsamenschalenpulver*, Acerolapulver) 3%, Zitronensaftkonzentrat*, Meersalz.

Bioland

Bioland

CROISSANT/LAUGENGEBÄCK

DINKEL-CROISSANT (VOLLKORN)



Reines Dinkelcroissant, 65 g

Zutaten:
Dinkelvollkornmehl*, **Butter***, Rübenzucker*, Hefe*, Steinsalz, Acerolakirschsaf*

CROISSANT VEGAN



Reines Weizencroissant, 85 g

Zutaten:
Weizenmehl Type 550*, Pflanzenmargarine* (Sheabutter*, Kokosöl*, Wasser, Emulgator: Sonnenblumenlecithine*, Zitronensäftkonzentrat*, Salz), Hefe*, Rübenzucker*, Reissirup*, Steinsalz, **Weizen**eweiß*, **Gersten**malz*.



VEGANES SCHOKO-CROISSANT



Veganes Weizen Plundergebäck, gefüllt mit Schokolade, 90 g

Zutaten:
Weizenmehl Type 550*, Pflanzenmargarine* (Sheabutter*, Kokosöl*, Wasser, Emulgator: Sonnenblumenlecithine*, Zitronensäftkonzentrat*, Salz), Hefe*, Rübenzucker*, Reissirup*, Steinsalz, **Weizen**eweiß*, **Gersten**malz*, Acerolakirschsaftpulver*, Füllung* 21% (Wasser, dunkle Schokolade* 36% (Rohrohrzucker*, Kakaomasse*, Kakaobutter*)), **Weizen**stärke*, Rohrohrzucker*, Steinsalz) Zartbitterkuvertüre* 3% (Vollrohrzucker*, Rohrohrzucker*, Kakaomasse*, Kakaobutter*, Emulgator: **Soja**-Le-cithine*).



LAUGENSTANGE



Weizengebäck mit Lauge und Brezelsalz, 90 g

Zutaten:
Weizenmehl* Type 550, Pflanzenmargarine* (Sheabutter*, Kokosöl*, Wasser, Emulgator: Sonnenblumenlecithine*, Zitronensäftkonzentrat*, Salz), Hefe*, **Weizen**eweiß*, Steinsalz, Reissirup*, **Gersten**malz*, Acerolakirschsaftpulver*, Brezellauge (Wasser, Säureregulator: Natriumhydroxid), Brezelsalz.





UNSERE SNACKS

Perfekt für Zwischendurch, als
Mittagessen oder zum Abendbrot

TOSKANA KÜCHLEIN



SAISONAL



Würziges Dinkelgebäck mit Paprika und Zucchini, 85 g

Zutaten:

Dinkelmehl Type 630*24%, **Eier***, **Sahne***, **Schmand***, **Butter***, Paprikawürfel*12%, Zucchiniwürfel*12%, **Gouda*** gerieben (**Kuhmilch***), Trennmittel: Kartoffelstärke*, Salz), Tomatenscheiben*, Meersalz*, Sonnenblumenkerne*, Oregano*, Pfeffer* schwarz.

KÜRBISKÜCHLEIN



SAISONAL



Würziges Dinkelgebäck mit Kürbis-Schmand Füllung u. Kürbiskernen, 90 g

Zutaten:

Kürbistreifen* 37 %, **Dinkel**mehl Type 630*23%, **Sahne***, **Eier***, **Schmand***15%, **Butter***, Zwiebelwürfel*, Meersalz, Petersilie*, Schnittlauch*, Curry*, Kürbiskerne* <1 %, gerebelter Thymian*, Pfeffer* schwarz gemahlen.

SPINAT-QUICHE



Würziges Weizengebäck mit Spinat und Feta, 180 g

Zutaten:

Spinat* 35%, **Weizen**mehl Type 550*22%, Zwiebeln*, saure **Sahne***, **Eier***, Tomaten*, **Butter***, ungehärtetes Palmfett*, **Gouda*** gerieben (**Kuhmilch***), Trennmittel: Kartoffelstärke*, Salz), Schafsfeta-Käse*4%, Maisstärke*, Meersalz, Hefe*, Pfeffer* schwarz, Knoblauchpulver*.

ZWIEBELKUCHEN



SAISONAL

Würziges Dinkelgebäck mit Zwiebeln, 140 g

Zutaten:

Zwiebeln* 56%, saure **Sahne***, **Dinkel**vollkornmehl*10%, **Dinkel**mehl Type 1050*10%, **Eier***, **Butter***, Hefe*, Meersalz, Bohlsener **Dinkel**backmittel* (**Dinkel**mehl Type 630*), **Gersten**malzmehl*, Rohrzucker*, Acerolapulver*), Rübenzucker*, Zitronensaft*, Pfeffer*.





KUCHEN UND GEBÄCK

Genussvoll durch den Tag



GETREIDE VIELFALT

in Bioland-Qualität

Alle Mehle die wir verarbeiten sind in Biolandqualität



WASSER- MÜHLE

in Bohlsen

Neben Mehl, produzieren wir Flocken, Schrote und Grieße für unsere Produkte.



BIOLAND- HONIG

aus Deutschland

Ein Beitrag zur Artenvielfalt und zu blühenden Landschaften.

FÜR ZWISCHENDURCH

MANDELHÖRNCHEN



Marzipan-Mandelgebäck, 85 g

Zutaten:
Marzipan* 50% (**Mandeln** 57%*, Honig*, Wasser), Rübenzucker*, **Mandeln**, gehobelt* 13%, Zartbitterkuvertüre* (Kakaomasse*, Vollrohrzucker*, Rohrohrzucker*, Kakaobutter*, Emulgator: Sonnenblumen-Lecithine*), **Eiweißpulver***.

DINKEL-HEIDESAND



Dinkel-Kakaogebäck, 65 g

Zutaten:
Dinkelmehl Type 630*¹ 49%, Margarine* (Palmöl*, Wasser, Sonnenblumenöl*, Emulgator: Sonnenblumen-Lecithin*, Zitronensaft*, Meersalz), Rübenzucker*, Zartbitterkuvertüre* (Kakaomasse*, Vollrohrzucker*, Rohrohrzucker*, Kakaobutter*, Emulgator: Sonnenblumen-Lecithine*), stark entöltes Kakaopulver* 1%, Meersalz, Vanille*.

MOHNSTRIESEL



Saftiges Weizengebäck mit Mohnfüllung, 140 g

Zutaten:
Weizenmehl Type 550* 22%, Mohnbackfüllung* 13% (Mohn*, Rohrohrzucker*, Vollmilchpulver*, Maisstärke*, Apfel*, Bourbon-Vanille Extrakt*), Rübenzucker*, Fondant* [(Rohrzucker*, Rübenzucker*, Glucosesirup*(**Weizen***), Wasser)], **Dinkelmehl** Type 1050*¹, **Butter***, Margarine* (Palmöl*, Wasser, Sonnenblumenöl*, Emulgator: Sonnenblumen-Lecithin*, Zitronensaft*, Meersalz), Magerquark, **Eier***, **Sahne**, Maisstärke*, Hefe*, Meersalz.

SCHOKOLADIG

BROWNIE



Weizengebäck mit Schokolade
und Kakao, 115 g

Zutaten:
Zartbitterschokolade* (Kakaomasse*, Rohrzucker*, Kakaobutter*, Emulgator: Sonnenblumen-Lecithine*) 19%, **Butter***, **Weizen**mehl Type 550*17%, Rübenzucker*, **Eier***, **Sahne***, stark entöltes Kakaopulver*3%, Weinsleinbackpulver (Säuerungsmittel: Natriumhydrogencarbonat, Maisstärke*), Meersalz, Vanille*.

DONAUWELLE



Dinkelgebäck mit Sauerkirschen
und Schokolade, 145 g

Zutaten:
Butter*, Sauerkirschen* 15%, Rübenzucker*, **Eier***, Zartbitterschokolade* 9% (Kakaomasse*, Rohrzucker*, Kakaobutter*, Emulgator: Sonnenblumen-Lecithine*), **Dinkel**mehl Type 630* 8%, **Dinkel**vollkornmehl*4%, **Dinkel**mehl Type 1050*4%, **Sahne***, Maisstärke*, Sauerkirschkonfitüre* (Rübenzucker*, Sauerkirschen*, Geliermittel: Pektin, Säuerungsmittel: Zitronensäure), Weinsleinbackpulver (Säuerungsmittel: Monokaliumtartrat, Backtriebmittel: Natriumhydrogencarbonat, Maisstärke*), stark entöltes Kakaopulver*, Meersalz, Vanille*.



NICHT
WEIT
HERGEHOLT!

Wir beziehen seit 1979 unser Getreide von Partnerlandwirten und Landwirtinnen aus der Region, damit leisten wir einen wichtigen Beitrag für kurze Transportwege, regionale Stärkung des ländlichen Raums und fördern den ökologischen Landbau.

FRUCHTIG

PFLAUMENSCHNITTE



Dinkel-Pflaumengebäck, 160 g

Zutaten:
Pflaumen* 61%, **Dinkel**mehl Type 1050 25%*, Rübenzucker*, Margarine* (Palmöl*, Wasser, Sonnenblumenöl*, Emulgator: Sonnenblumen-Lecithin*, Zitronensaft*, Meersalz), Hefe*, **Dinkel**vollkorngrüß* 2%, Meersalz, Maisstärke*.



RHABARBER-KUCHEN



Dinkelkuchen mit Rhabarber und feinen Streuseln, 155 g

Zutaten:
Rhabarber 27%, **Dinkel**mehl Type 1050* 11%, **Butter***, Rübenzucker*, **Eler***, **Dinkel**vollkornmehl* 6%, Sauerkirschkonfitüre* (Rübenzucker*, Sauerkirschen*, Geliermittel: Pektin, Säuerungsmittel: Zitronensäure), Weinsteinbackpulver (Säuerungsmittel: Monokaliumtartrat, Backtriebmittel: Natriumhydrogencarbonat, Maisstärke*), Meersalz, Vanille*.

FRUCHT SCHMAND STREUSELSCHNITTE STACHELBEERE



Stachelbeer-Schmandkuchen, 100 g

Zutaten:
Weizenmehl Type 550*, Stachelbeeren* 19%, **Butter***, Rübenzucker*, **Schmand** 6%, **Sahne**, Maisstärke*, Magerquark, **Eler***, Hefe*, Meersalz, Vanille*.



APFEL-STREUSELKUCHEN



Dinkel-Apfel Gebäck, 160 g

Zutaten:
Apfelstücke*62%, **Dinkelmehl** Type 1050*26%, Rübenzucker*, Margarine* (Palmöl*, Wasser, Sonnenblumenöl*, Emulgator: Sonnenblumen-Lecithin*, Zitronensaft*, Meersalz), Hefe*, **Dinkelvollkorngrieß***2%, Meersalz, Maisstärke*, Zimt*.



DINKEL-ZITRONENKUCHEN



Dinkelgebäck mit Zitrone, 85 g

Zutaten:
Dinkelmehl Type 630*¹ 21%, **Butter***, Rübenzucker*, **Eier***, Fondant* [(Rohrzucker*, Rübenzucker*, Glucosesirup*(**Welzen***), Wasser)], Pistazien*gehackt, Zitronensaft*1%, Weizenbackpulver (Säuerungsmittel: Monokaliumtartrat, Backtriebmittel: Natriumhydrogencarbonat, Maisstärke*), Meersalz, Zitronenöl*^{<1%}, Vanille*.

ÜBERSICHT

Art-Nr.	Bezeichnung	Vegan	Vollkorn	Brennwert KJ	Brennwert kcal	Fett	gesättigte Fettsäuren	Kohlenhydrate	Zucker	Eiweiß	Bolastoffe	Stärke	Gluten	Ei	Sojabohne	Sesam	Senf	Weizen	Erdnüsse	Milch	Hefe	Bioland
---------	-------------	-------	----------	-----------------	-------------------	------	--------------------------	---------------	--------	--------	------------	--------	--------	----	-----------	-------	------	--------	----------	-------	------	---------

BROTE UND BAGUETTES

51102	Roggenchvobrot	✓	✓	1279	305	1,5	0,2	57	0,9	9,3	12	1,26	✓	×	×	Spuren möglich	×	Spuren möglich	×	Spuren möglich	×	×
51112	Dinkel-Hofebrot	nein	nein	919	218	2,1	0,3	39	0,9	8,3	4,7	1,19	✓	×	×	Spuren möglich	×	×	×	Spuren möglich	✓	✓
51118	Dinkel-Buchweizenbrot	✓	✓	887	210	1,5	0,2	39	0,6	7,3	5,6	1,12	✓	×	×	Spuren möglich	×	×	×	Spuren möglich	✓	✓
51122	Landflad	nein	nein	1027	243	1,2	0,2	47	1,3	8,8	4,3	1,7	✓	×	×	Spuren möglich	×	×	×	Spuren möglich	✓	✓
51219	Dinkelchen	✓	nein	939	222	0,9	0,1	45	0,7	7	2,7	1,14	✓	×	×	Spuren möglich	×	×	×	Spuren möglich	✓	✓
51224	Dinkel-Saaten-Kruste	✓	✓	1148	274	3,7	1,2	33	0,6	10	7,3	1,27	✓	×	×	Spuren möglich	×	×	×	Spuren möglich	✓	✓
51401	Sonnenblumenbrot	✓	✓	986	235	6	0,7	34	0,5	7,7	6,9	1,13	✓	×	×	Spuren möglich	×	×	×	Spuren möglich	×	✓
51402	Saatenbrot	✓	✓	1024	244	5,6	0,7	35	0,5	8,6	9,5	1,23	✓	×	×	Spuren möglich	×	×	×	Spuren möglich	×	✓
51405	Krustenbrot	✓	✓	890	211	1,3	0,2	39	0,6	7,1	7,3	1,32	✓	×	×	Spuren möglich	×	×	×	Spuren möglich	×	✓
51409	Feinmet-Roggen-Saaten	nein	nein	1068	255	8,1	0,9	33	0,6	8,1	8,7	1,31	✓	×	×	Spuren möglich	×	Spuren möglich	×	Spuren möglich	×	✓
51411	Feinmet-Dinkel-Vital	nein	nein	973	231	5,3	0,4	37	1,2	10	5,6	1,34	✓	×	×	Spuren möglich	×	×	×	Spuren möglich	×	✓
100344	Roggen-Dinkelbrot	✓	✓	887	210	1,2	0,1	40	0,3	6,1	7,3	1,34	✓	×	×	Spuren möglich	×	Spuren möglich	×	Spuren möglich	✓	✓
700229	Roggenkruste	✓	nein	1.073	254	1,4	1,4	48	0,7	8,3	8	1,5	✓	Spuren möglich	Spuren möglich	Spuren möglich	×	×	×	Spuren möglich	✓	✓
700231	Dinkel-Hausbrot	✓	✓	908	215	1,4	0,1	39	0,7	8,2	6,7	1,1	✓	Spuren möglich	Spuren möglich	Spuren möglich	×	×	×	Spuren möglich	✓	✓
700235	Dinkel Pur	✓	✓	985	233	1,7	0,1	42	0,7	9,5	5,6	1,16	✓	Spuren möglich	Spuren möglich	Spuren möglich	×	×	×	Spuren möglich	✓	✓
700237	Roggen Mild	✓	✓	892	211	1,1	0	41	0,1	5,2	8,2	1,26	✓	Spuren möglich	Spuren möglich	Spuren möglich	×	Spuren möglich	×	Spuren möglich	✓	✓
700238	Landflad Kleiberkern	nein	nein	970	229	2,2	0,3	43	0,9	7,5	3,8	1,5	✓	Spuren möglich	Spuren möglich	Spuren möglich	×	×	×	Spuren möglich	✓	✓
700243	Ur-Korn-Nuss-Brot	nein	nein	885	210	3,1	0,5	36	2,8	7,2	4,5	1,56	✓	Spuren möglich	Spuren möglich	Spuren möglich	×	×	×	Spuren möglich	✓	✓
700233	Landflad Baguette	nein	nein	984	232	1,2	0,2	46	0,9	7,4	4	1,47	✓	Spuren möglich	Spuren möglich	Spuren möglich	×	×	×	Spuren möglich	✓	✓
100454	Dinkel-Baguette	✓	nein	1190	282	3,2	0,6	49	1,3	11	6,4	1,36	✓	×	×	Spuren möglich	×	×	×	Spuren möglich	✓	✓
51230	Baguette à la Française	✓	nein	1189	280	1	0,1	57	1	9,2	3,3	1,49	✓	×	×	Spuren möglich	×	×	×	Spuren möglich	✓	✓

BRÖTCHEN

51222	Kase-Clabartini	nein	nein	1155	276	7,3	4,2	41	1,2	9,8	2	1,67	✓	Spuren möglich	×	Spuren möglich	×	×	×	Spuren möglich	✓	✓
54104	Dinkelbrötchen	✓	✓	1153	275	3,2	0,6	47	2	11	6,7	1,34	✓	×	×	Spuren möglich	×	×	×	Spuren möglich	✓	✓
54106	Saatenbrötchen	✓	✓	1313	314	12	1,8	35	0,7	12	9,7	1,12	✓	×	×	Spuren möglich	×	×	×	Spuren möglich	✓	✓
54110	Dinkel-Roggenbrötchen	✓	nein	1145	271	2	0,5	49	1,4	10	6,8	1,22	✓	×	×	Spuren möglich	×	×	×	Spuren möglich	✓	✓
54112	Clabartbrötchen (Dinkel)	nein	nein	1254	296	7,8	1,1	47	0,8	8,6	3,2	0	✓	×	×	Spuren möglich	×	×	×	Spuren möglich	✓	✓
700248	Milchbrötchen Dinkel	nein	nein	1690	402	13	7,1	58	13	15	3,7	1,04	✓	×	×	Spuren möglich	×	×	×	Spuren möglich	✓	✓
700249	Roggenbrötchen Dinkel	nein	nein	1643	390	11	6,1	61	23	11	3,5	0,85	✓	×	×	Spuren möglich	×	×	×	Spuren möglich	✓	✓
700250	Schokobrotchen Dinkel	nein	nein	1769	422	16	9,5	56	19	10	4,4	0,84	✓	×	×	Spuren möglich	×	×	×	Spuren möglich	✓	✓

54117	Dinkel-Krautl	nein	✓	1125	267	5,8	11	41	4,2	9,6	6	1,19	✓	×	×	Spuren möglich	✓	×	×	Spuren möglich	✓	×	Spuren möglich	✓
100461	Mais Goldling	✓	nein	1542	320	12	3,3	43	1	8,2	3,5	1,18	✓	×	✓	Spuren möglich	Spuren möglich	✓	✓	Spuren möglich	Spuren möglich	×	Spuren möglich	✓
100043	Bauernbrötchen	nein	nein	1156	274	3,7	1,4	51,3	1,4	7,2	3,1	1,54	✓	×	×	Spuren möglich	✓	×	×	Spuren möglich	Spuren möglich	×	Spuren möglich	✓
100055	Sorten-Spitz	nein	nein	1216	290	9,7	1,5	37	0,7	11	5,6	1,12	✓	×	×	Spuren möglich	✓	×	×	Spuren möglich	Spuren möglich	×	Spuren möglich	✓
54125	Dinkel-Vollkorn-Kleien	✓	✓	1118	266	6	0,7	39	3	10	6,6	1,44	✓	×	×	Spuren möglich	✓	×	×	Spuren möglich	Spuren möglich	×	Spuren möglich	✓
101605	Dinkelknacki	✓	nein	998	236	1,8	0,4	46	1,3	6,8	3,4	1,31	✓	×	×	Spuren möglich	Spuren möglich	×	×	Spuren möglich	Spuren möglich	×	Spuren möglich	✓
54135	Dinkler-Mohn-Knacki	✓	nein	1033	259	3,3	0,6	46	1	9,3	4	1,32	✓	×	×	Spuren möglich	Spuren möglich	×	×	Spuren möglich	Spuren möglich	×	Spuren möglich	✓
54137	Dinkler-Sesam-Knacki	✓	nein	1114	264	3,9	0,8	46	1	9,3	3,7	1,32	✓	×	×	Spuren möglich	Spuren möglich	×	×	Spuren möglich	Spuren möglich	×	Spuren möglich	✓
54417	Unkom-Goldling	✓	nein	1096	260	4,7	0,7	44	1,3	8,7	3,7	1,19	✓	×	×	Spuren möglich	Spuren möglich	×	×	Spuren möglich	Spuren möglich	×	Spuren möglich	✓

FEINGEBÄCK

100998	Dinkel-Croissant (Vollkorn)	nein	✓	1447	347	21	12	31,2	2	6,3	4,5	1	✓	×	×	Spuren möglich	Spuren möglich	×	×	Spuren möglich	Spuren möglich	×	×	✓
54131	Croissant vegan	✓	nein	1324	317	17	7,38	32	2	7,38	3,7	1,03	✓	×	×	Spuren möglich	Spuren möglich	×	×	Spuren möglich	Spuren möglich	×	×	✓
54139	veganes Schoko- croissant	✓	nein	1531	371	19	11	42	12	6,3	2,6	0,89	✓	×	×	Spuren möglich	✓	×	×	Spuren möglich	Spuren möglich	×	×	✓
700260	Laugenstange	✓	nein	983	233	2,6	1,3	45	0,5	7,3	4	1,6	✓	Spuren möglich	Spuren möglich	Spuren möglich	Spuren möglich	nein	nein	Spuren möglich	Spuren möglich	nein	nein	✓

KUCHEN & SÜSSES

52223	Donausorte	nein	nein	1563	375	25	15	32	19	4,6	2	0,24	✓	×	×	Spuren möglich	Spuren möglich	×	×	Spuren möglich	Spuren möglich	×	×	Spuren möglich	✓
52240	Apfel-Strausselkuchen	✓	nein	1135	275	9,7	5,6	42	21	3,5	2,8	0,35	✓	Spuren möglich	Spuren möglich	Spuren möglich	Spuren möglich	×	×	Spuren möglich	Spuren möglich	×	×	Spuren möglich	✓
52247	Mendelhörnchen	nein	nein	1943	464	23	3,3	54	49	8,3	4,1	0,08	renn mod. Fett	×	×	Spuren möglich	✓	×	×	Spuren möglich	Spuren möglich	×	×	Spuren möglich	✓
52259	Dinkler-Heideland	✓	nein	1997	479	29	17	47	17	6,2	2,4	0,27	✓	Spuren möglich	Spuren möglich	Spuren möglich	Spuren möglich	×	×	Spuren möglich	Spuren möglich	×	×	Spuren möglich	✓
52266	Pflaumenschritte	✓	nein	986	235	9	5	34	16	3,3	2,4	0,31	✓	Spuren möglich	Spuren möglich	Spuren möglich	Spuren möglich	×	×	Spuren möglich	Spuren möglich	×	×	Spuren möglich	✓
52422	Dinkler-Zitronenkuchen	nein	nein	1876	449	24	13	52	38	5,7	0,9	0,01	✓	×	×	Spuren möglich	✓	×	×	Spuren möglich	Spuren möglich	×	×	Spuren möglich	✓
100773	Brownie	nein	nein	1794	430	27	16	39	26	5,9	3,9	0,48	✓	×	×	Spuren möglich	Spuren möglich	×	×	Spuren möglich	Spuren möglich	×	×	Spuren möglich	✓
700255	Frucht Schrand Streuselkuchen	nein	nein	1225	293	14,4	8,7	36,1	16	3,9	1,5	0,25	✓	Spuren möglich	Spuren möglich	Spuren möglich	Spuren möglich	×	×	Spuren möglich	Spuren möglich	×	×	Spuren möglich	✓
52231	Rhabarber-Kuchen	nein	nein	1533	362	20	12	40	22	4,4	2,3	0,3	✓	×	×	Spuren möglich	Spuren möglich	×	×	Spuren möglich	Spuren möglich	×	×	Spuren möglich	✓
700256	Möhrenteigel	nein	nein	1335	313	11	5,4	47	24	5,3	2,3	0,32	✓	×	×	Spuren möglich	Spuren möglich	×	×	Spuren möglich	Spuren möglich	×	×	Spuren möglich	✓

SNACKS

700239	Toskana Kuchlein	nein	nein	1323	319	24	13	17	2,7	7,7	1,9	1,11	✓	Spuren möglich	Spuren möglich	Spuren möglich	Spuren möglich	×	×	Spuren möglich	Spuren möglich	×	×	Spuren möglich	✓
54406	Spinat-Quiche	nein	nein	958	230	15	27	17	1,6	5,9	1,7	0,89	✓	×	×	Spuren möglich	Spuren möglich	×	×	Spuren möglich	Spuren möglich	×	×	Spuren möglich	✓
54414	Käseknäckchen	nein	nein	1446	348	26	14	20	3,5	7,6	1,9	1,16	✓	×	×	Spuren möglich	Spuren möglich	×	×	Spuren möglich	Spuren möglich	×	×	Spuren möglich	✓
54411	Zwiebelsäckchen	nein	nein	776	186	9	4,2	17	4,1	5	2,2	0,9	✓	×	×	Spuren möglich	Spuren möglich	×	×	Spuren möglich	Spuren möglich	×	×	Spuren möglich	✓

LANGFRISTIGE PARTNERSCHAFTEN AUF AUGENHÖHE

Die Bohlsener Mühle ist Spezialistin für Bio-Getreide – auch dank der guten und langjährigen Zusammenarbeit mit unseren zahlreichen Partnerinnen und Partnern. In den mehr als 40 Jahren unserer Bio-Geschichte haben wir Partnerschaften mit mehr als 200 Landwirtinnen und Landwirten aufgebaut, die uns unser Getreide liefern. Mit einigen von ihnen haben wir Leuchtturm-Projekte ins Leben gerufen. So haben wir gemeinsam erreicht, dass alte Sorten wie Emmer, Einkorn und auch Buchweizen wieder in unserer Region angebaut werden. Die direkte und vertrauensvolle Zusammenarbeit ermöglicht einen regelmäßigen Austausch, löst Anonymität auf, erzeugt Transparenz, schafft Vielfalt und sichert Qualität und Wirtschaftlichkeit.



Faire, langfristige Partnerschaften, gemeinsame Projekte und immer mal wieder ein Besuch auf dem Feld.

Durch unser Basis-Preis-Modell teilen wir mit unseren Partnerbetrieben das Risiko von Preisschwankungen am Getreidemarkt.

GEMEINSAM ENTWICKELTE BASISPREISE

Bereits vor der Ernte schließen wir mit den Landwirtinnen und Landwirten gerne mehrjährige Kontrakte ab. Darin werden gemeinsam die zu liefernden Getreidemengen sowie ein Basispreis festgelegt. Für die Landwirtinnen und Landwirte bedeutet das Planungssicherheit, aber auch für unsere Produkte können wir so beste Qualität und stabile Preise sicherstellen. Dabei stellen wir sicher, dass dieser Preis fair und auskömmlich ist.

Der Basispreis orientiert sich an den Preisen der letzten Jahre und der gemeinsamen Einschätzung über die erwartete Qualität und Menge der anstehenden Ernte. Dieser gemeinsam festgelegte Preis wird von uns im Jahreslauf beobachtet. Unser Getreideeinkauf ermittelt regelmäßig die Durchschnittspreise, die sich am Getreidemarkt abbilden. Fallen oder steigen diese um mindestens 10 %, passen wir die Preise um die Hälfte an. So teilt sich die Bohlsener Mühle mit den Erzeugerinnen und Erzeugern sowohl Gewinne als auch Verluste.

IN DER LÜNEBURGER HEIDE
BAUT BIOLAND-PARTNER-
LANDWIRT SÖNKE STRAMPE
FÜR UNS GERSTE AN



Bioland-Landwirtin Johanna Marold baut für uns Blaumohn an. Einkäufer Jens Bergemann hat sie auf ihrem Hof in Thüringen besucht.

BUCHWEIZEN

VON BIOLAND-LANDWIRT
KAY HANSEN AUS
SCHLESWIG HOLSTEIN



ÖKOLOGISCHE ARBEIT IST SICHTBAR!

Wir sind von unserer ganzheitlich-ökologischen Arbeitsweise überzeugt. Ob wir aber auch alle Vorgaben in Bezug auf die Verarbeitung und den Handel von biologischen Rohstoffen einhalten, kontrollieren verschiedene Verbände und Kontrollstellen.



↑
MEHR ZERTIFIKATE
FINDEN SIE HIER



BIOLAND-ZERTIFIZIERT

Bereits seit 1989 sind wir nach den strengen Richtlinien des Bioland e. V. – Verband für organisch-biologischen Landbau zertifiziert. Die Kontrollstelle KIWA BCS Öko-Garantie GmbH prüft uns dazu einmal jährlich.



EU-BIO-SIEGEL

Seit seiner Einführung im Jahr 1992 erhalten wir das Bio-Zertifikat nach der EG-Bio-Basisverordnung 834/2007. Die Kontrollstelle KIWA BCS Öko-Garantie GmbH (DE-ÖKO-001) prüft uns dazu einmal jährlich.

BEI FRAGEN ODER ANREGUNGEN KONTAKTIEREN SIE UNS GERNE.

JULIA HAMPEL

Regionale Verkaufsleitung

Telefon: +49 (0)5808 987-854

E-Mail: j.hampel@bohlsener-muehle.de

Bohlsener Mühle GmbH & Co. KG

Mühlenstraße 1

29581 Gerdau

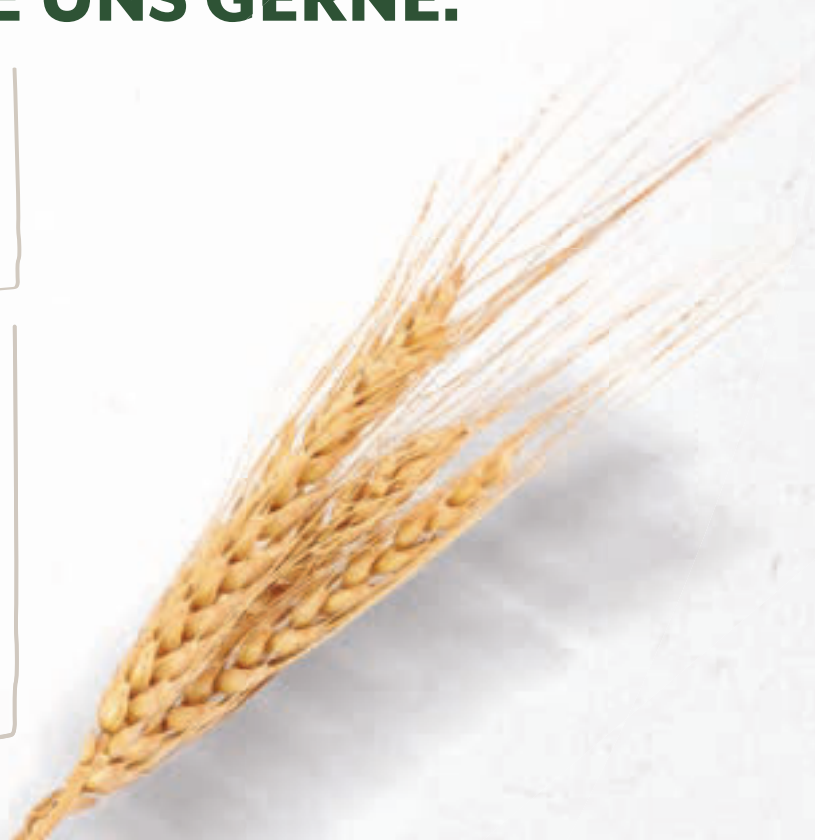
Telefon: +49 (0)5808 987-0

Telefax: +49 (0)5808 987-55

E-Mail: info@bohlsener-muehle.de

Kontrollstellennummer: DE-ÖKO-001

www.bohlsener-muehle.de





DE-ÖKO-001
EU-/Nicht-EU-
Landwirtschaft

Folgen Sie uns auf unseren
Social Media-Kanälen:



Stand Juni 2025