



Presseinformation

Antersdorfer Mühle überarbeitet Produktsortiment Neues Ursprungssortiment setzt Biolandwirte in Szene

Die Antersdorfer Mühle präsentiert auf der Biofach 2018 neben dem komplett neu gestalteten CI inklusive modern gestaltetem Verpackungsdesign von mērz punkt, das aktuelle Produktsortiment. Neben Mehl, Getreide und Getreideprodukten liegt der Fokus auf Fertiggerichten, Backmischungen und zwei Eiersatzprodukten auf pflanzlicher Basis. Ein Schwerpunkt ist das Ursprungssortiment: Bayerischer Buchweizen, Rottaler Ur-Mais Grieß, Rottaler Ur-Mais Mehl, Champagnerroggen und Dinkel. Diese teilweise der Industrialisierung und Normierung der Landwirtschaft zum Opfer gefallenen Sorten werden von namentlich genannten Landwirten in der Umgebung angebaut – was mittels neuem Verpackungsdesign für jeden sichtbar ist. So erfährt der Endkonsument zum einen, woher sein Wunschprodukt stammt, zum anderen, welcher Landwirt das Getreide angebaut hat. Die kooperierenden Bio-Bauern zeigen auf der Verpackung Gesicht. Damit stärkt das Familienunternehmen deren Rolle in der Branche. Mit dieser Neu-Einführung unterstützt die Antersdorfer Mühle zudem aktiv den Wiederaufbau von alten Sorten, und leistet einen wertvollen Beitrag zum Erhalt der heimischen pflanzengenetischen Vielfalt.



Neues Verpackungsdesign, Auswahl an Produkten des Ursprungssortiments
Verantwortlich zeichnet mērz punkt aus München



Presseinformation

Der Name ist Programm: Rottaler Ur-Mais

Der Bio-Mais des Ursprungssortiments der Antersdorfer Mühle kommt ursprünglich aus dem niederbayerischen Rottal. „Auf den Rottaler Ur-Mais sind wir besonders stolz. Er macht diese Riege zu etwas ganz besonderem“, so Johann Priemeier, Geschäftsführer Antersdorfer Mühle. Historische Quellen belegen, dass Mais bereits vor über 300 Jahren in der Region angebaut wurde und eine wichtige Funktion für die Ernährung der armen landlosen Bevölkerung hatte. Der jahrhundertelange Anbau in der Region führte zu regionalspezifischen Anpassungsprozessen und machte ihn zum Rottaler Mais. Jedoch konnte er nach Einführung von Hochleistungshybridsorten nicht mithalten und wurde aus dem Anbau verdrängt. Lediglich Saatgutmuster lagern in der Genbank in Gatersleben. Das heutige Saatgut kommt von der Bayerischen Landesanstalt für Landwirtschaft (LfL). Die LfL begleitet und unterstützt die Antersdorfer Mühle und den Landwirt bei der Erhaltung und dem Anbau des Rottaler Ur-Mais fachlich.

„Die Zusammenarbeit mit unserem Biobauern **Hans Lachner** in Gangkofen ist ein beispielhaftes Hand-in-Hand-Projekt für den Erhalt alter Maissorten ohne chemischen Einsatz, aus kontrolliert biologischem Anbau. Schön wäre, wenn wir den Mais mit diesem Projekt wieder auf den Speiseplan bringen“, wünscht sich Johannes Priemeier, designerter Nachfolger. „Neben Vitamin B6 und B3 enthält Rottaler Ur-Mais lebenswichtige Aminosäuren sowie pflanzliches Eiweiß“, erklärt er.)

Strapazierfähig im Anbau und mild im Geschmack: Champagnerroggen

Der aus der Champagne stammende Winterroggen wurde hierzulande im 19. Jahrhundert eingeführt. Er verschwand mit der Zeit aus dem Anbau und lagerte nur noch als Muster in der Genbank, aus deren Beständen er vom Brandenburger „Verein zur Erhaltung und Rekultivierung von Nutzpflanzen“ (VERN) in den 90er Jahren wieder rekultiviert wurde. Heute bauen einige Landwirte die bis zu zwei Meter hohe, alte Getreidesorte wieder an – darunter **Michael Stark** vom Gutshof Riem der Stadt München. Der sehr robuste, anspruchslose Champagnerroggen kann auf armen Sandböden angebaut werden. Da er keine chemischen Mineraldünger benötigt, eignet er sich bestens für eine biologische Produktionsweise. Kenner schätzen den Champagnerroggen für seine gute Qualität und die besonderen Inhaltsstoffe, die ihn zur geschmackvollen Zutat für beispielsweise ursprüngliches regionales und mildes Roggenbrot machen.





Presseinformation

Antersdorfer Mühle: Familienunternehmen in fünfter Generation

Der Bio-Pionier Johann Priemeier stellte die in 1884 gegründete Antersdorfer Mühle in den 70er Jahren auf 100 Prozent Bio um. Heute, in fünfter Generation und mit Leidenschaft für traditionelles Müllerhandwerk geführt, setzt die Antersdorfer Mühle mit Bauern aus der Region diesen Weg fort und schafft so Zukunft für die Landwirtschaft.



Johannes Priemeier und Johann Priemeier

Pressestelle

modem conclusa gmbh, Jutastraße 5, 80636 München

Sarah Menz, T. 089 746308-32, menz@modemconclusa.de

Uti Johne, T. 089 746308-39, johne@modemconclusa.de

Weitere Informationen zum Unternehmen unter <http://news.cision.com/de/antersdorfer-muehle>