

## Backen mit Freude und regionalen Mehlsorten

Tradition trifft Qualität – die Mühle St. Johann versorgt das Achantal

Wer gerne backt, weiß: Gutes Mehl ist die halbe Miete. Eine große Auswahl an hochwertigen Mehlen, Grieße und Schrotten aus Dinkel, Weizen, Roggen, Buchweizen, Braunhirse, Einkorn, Emmer und Grünkern bietet die Mühle St. Johann in Siegsdorf – und das seit über 500 Jahren.

### Tradition mit Herz und Hand

Seit 1506 wird in der traditionsreichen Mühle mit viel Erfahrung und Hingabe gemahlen. Josef Bachmeier, der heutige Müllner, führt den Betrieb mit großer Leidenschaft und einem klaren Ziel: Hochwertige, regionale Produkte für eine bewusste Ernährung. Besonders wichtig ist ihm dabei die schonende Vermahlung des Getreides, um alle wertvollen Inhaltsstoffe zu erhalten und gleichzeitig beste Backeigenschaften zu gewährleisten.

### Nachhaltig und naturbelassen

Die Mehle aus der Mühle St. Johann sind naturbelassen und stammen aus möglichst regionalem Getreide. Verarbeitet wird mit Strom aus der eigenen Wasserkraft – ein weiterer Beitrag zu einer nachhaltigen Produktion.

### Starke Partnerschaften im Achantal

Neben dem Verkauf im eigenen Mühlenladen beliefert Josef Bachmeier zahlreiche Raiffeisenlagerhäuser in der Region sowie kleinere Läden – darunter auch unseren Dorfladen in Schleching. Die Zusammenarbeit mit dem Dorfladen liegt ihm besonders am Herzen, denn so finden seine Qualitätsprodukte direkt den Weg zu den Menschen im Achantal.

Es freut ihn ganz besonders, wenn das traditionsreiche Handwerk geschätzt wird und seine regionalen Mehlsorten mit Freude in den heimischen Backöfen zum Einsatz kommen.



Müllner Josef Bachmeier mit einem der seiner regionalen Mehlprodukte



Inmitten traditioneller Technik: Josef Bachmeier bei Arbeit an den historischen Maschinen in der Mühle