

Die Experten für Getreideprodukte und deren Veredelung

Dinkel, Weichweizen, Roggen, Durum, Mais, Gerste



Familie

Die Familien Bindewald & Gutting stehen seit mehr als einem Jahrhundert für gelebte Tradition und Innovation im Müllerei-Handwerk. Durch Engagement, Erfindergeist und die ständige Weiterentwicklung der Produktion gelten sie heute als führende Müllerei-Experten der Lebensmittelindustrie.



**Größte familiengeführte
Mühlengruppe Deutschlands**



10 Produktionsstandorte



700 Mitarbeitende



>2 Mio. Tonnen Getreidevermahlung pro Jahr



Patrick Bindewald



Michael Gutting

Jochen Bindewald

Martin Bindewald

Qualität mit Verantwortung



Eine enge Verbindung zur Landwirtschaft und ein nachhaltiges Rohstoffkonzept bilden die Basis unserer Arbeit.



Lebensmittelsicherheit an erster Stelle:

Vom Feld über die Aussaat bis hin zur Ernte setzen wir auf zuverlässige automatisierte und reproduzierbare Produktionsprozesse. Für ein sicheres, hochwertiges Endprodukt und für die Zufriedenheit und das Vertrauen unserer Kunden.



Unser Projekt Blühflächen:

Gemeinsam mit unseren Partnern aus der Landwirtschaft haben wir mehr als 200 Hektar Blühflächen angelegt und fördern so die Artenvielfalt.



CO2-reduzierte Mehlerzeugung:

Unser Kooperationsprojekt zur Reduzierung der CO2-Emissionen beim Weizenanbau lebt von Best-Practice-Landwirtschaft und dem Einsatz von Düngemitteln aus erneuerbarer Energie.





Standorte



Leistungsfähiger Lieferant in Mitteleuropa, da sich unser Mühlen-Netzwerk über ganz Deutschland und Belgien erstreckt.



Durch die Eigenständigkeit unserer Standorte sichern wir unsere Stärken wie Schnelligkeit, Flexibilität und Kundennähe.



Wir nutzen diese Synergien und bündeln das Know-how und die Kompetenz jedes einzelnen Standorts, um so noch effizientere Produkte und maßgeschneiderte Lösungen für unsere Kunden zu entwickeln. Gemeinsam sind wir unschlagbar.



1



Die **Bavaria Mühle** (Nähe München) verbindet die verlässliche Tradition zweier Müllerfamilien mit zukunftsorientierten Produkt-Innovationen.

- Weichweizen-, Roggen- und Dinkelprodukte

D-86551 Aichach • bavaria-muehle.de

2



Die **Bindewald Mühle** und Mälzerei in Bischheim und Kirchheimbolanden verarbeitet Produkte aus Weichweizen sowie Weizen- und Gersten-Braumalze und Aromaröstmalzmehle aus Weizen, Gerste und Roggen. Alle Erzeugnisse erfüllen höchste Ansprüche an Qualität und Nachhaltigkeit.

- Weichweizenprodukte
- Weizen- und Gersten-Braumalze
- Aromaröstmalzmehle aus Weizen, Gerste und Roggen

D-67294 Bischheim • bindewald.de

3



Als wichtiger Akteur in der belgischen Mühlenindustrie bietet **Ceres** mit seiner mehr als 125-jährigen Erfahrung in der Mühlenbranche eine breite Palette an Mühlenprodukten.

- Weichweizen, Roggen und Dinkel

B-1130 Brussels • www.ceres.be

4



Cornexo mit Sitz im pfälzischen Freimersheim ist unser Experte für Maisprodukte, natürlich gentechnikfrei und in konventioneller, biologischer und vor allem glutenfreier Qualität.

- konventionelle, biologische und glutenfreie Maisprodukte

D-67482 Freimersheim • cornexo.de

5



Die **Plange Mühle** steht seit 1775 für Tradition und Know-how. Am Standort Neuss stellt Plange Produkte aus Weichweizen und Roggen sowie mikronisierte Produkte her.

- Weichweizen- und Roggenprodukte
- mikronisierte Produkte

D-41460 Neuss • plange.de

F-57070 Metz • plange.de/fr

6

7



Die **Rettenmeier Mühle** in Horb am Neckar, zusammen mit den **Rheintal Mühlen** in Stutensee-Friedrichstal, sind unsere Mühlen-Allrounder für Weichweizen, Roggen und Dinkel

- Weichweizen-, Roggen- und Dinkelprodukte

D-72160 Horb a. N. • rettenmeiermuehle.de

D-76297 Stutensee-Friedrichstal • rheintal-muehlen.de

8

9



SAALEMÜHLE + DRESDENER MÜHLE

Die **Saalemühle + Dresdener Mühle** mit ihren Standorten in Alsleben und Dresden setzt neue Maßstäbe in der Weizen-, Hartweizen und Roggenverarbeitung. Darüber hinaus verfügt sie über besondere Expertise und Erfahrung bei technischen Mehlen, nicht zuletzt durch (hydro-)thermische Veredelung.

- Weichweizen-, Hartweizen-, Roggen- und Dinkelprodukte
- spezielles Know-how bei technischen Mehlen: (hydro-)thermische Veredelung je nach Kundenwunsch bzw. -anforderung
- stabilisierte Keime, stabilisierte Kleie

D-06425 Alsleben • D-01067 Dresden • sd-muehle.de

10



Die **Vogtland BioMühlen** agieren mit großem Engagement und Respekt vor der Natur. Sie verarbeiten Produkte aus Weichweizen, Roggen und Dinkel in höchster Bio-Qualität.

- Bio-Weichweizen-, Roggen- und Dinkelprodukte

D-08527 Plauen • vogtlandbiomuehlen.de

Übersicht Rohstoffe

- Getreide und Vollkornmehle in allen Granulationen
- Mehle in konventioneller und Bio-Qualität
- Weizenmehl
- Hartweizenmehl (Durum)
- Roggenmehl
- Dinkelmehl
- Hartweizengriess
- Maismahlprodukte und glutenfreie Mischungen
- Malze und Malzflocken
- thermisch und hydrothermisch veredelte Mehle (Panaden, Trocken-Panaden, Träger, keim-minimierte Mehle, Stärke-Ersatz)
- staubarme Mehle und Prozesshilfen
- stabilisierte Weizenkleie
- stabilisierte Weizenkeime
- Panko-Flakes für Panaden und Füllungen



Übersicht

Endprodukt-Bereiche und Anwendungen

Seite
10

- Baby Food – Diätetische Produkte
- Instant-Produkte
- Gewürze und Pharmazie-Produkte
- Pasta-Produktion
- Mälzereiprodukte und Malze
- Panko-Flakes Weizen

Seite
13

- Suppen, Saucen und Dressings
- Pizza-Produktion
- Croissant-Produktion
- Pudding-Produktion
- Extruder-Produkte
- Panaden-Produktion

Seite
11

- Cookie-Produktion
- Cracker- und Stickproduktion
- Keks- und Waffelproduktion
- (Englisch) Muffin-Produktion
- Müsli-Powerbar und Ergänzungsprodukte
- Mais- und glutenfreie Produkte

Seite
14

- Frischteig-Produkte
- Ruchmehl-Gebäcke
- Produkte mit erhöhter Krumenfeuchte und verminderter Retrogradation (Hydrobooster)
- Staubarmes Prozessmehl für die maschinelle Teigverarbeitung

Seite
12

- Bun-Produktion
- Flachbrote, Fladenbrote
- Toastie-Produktion
- Vollkorn-Produkte
- Mediterrane Gebäcke
- Panettone und Stollen

Endprodukt-Bereiche und Anwendungen

Baby Food - Diätetische Produkte

- nach Baby Food Verordnung
- enge Rückstands- und Mikrobiologie Grenzwerte
- gesonderte Rohwaren – Anbauverfahren und Verarbeitung



Pasta-Produktion

- definierte, kundenorientierte Granulation
- optimale Gelbwerte
- besonders hoher Proteinwert, dadurch gute „al dente“-Fähigkeit
- regionaler Anbau



Instant-Produkte

- über alle Fruchtarten abbildbar
- Kalt- und Heißviskositäten individuell steuerbar
- leicht löslich
- klumpenfreie Applikationen



Mälzereiprodukte und Malze

- Farb- und Aromamalze für Cleanlabel-Backmittel
- Schokoladen-Ersatz



Gewürze und Pharmazie-Produkte

- verschiedenste Trägerstoffe
- sehr gute Verarbeitungseigenschaften – hohe Dosiergenauigkeit, kein Verklumpen, gute Presseigenschaften
- mikrobiologisch stabiler, niedriger Status



Panko-Flakes Weizen

- einzigartiger Geschmack
- ausgeprägter Crunchy-Effekt
- hohe Bindekraft
- Substitution von Kartoffelflocken und Paniermehl
- GMO-frei



Cookie-Produktion

- Frischteig oder TK Pucks
- definiertes Ausbreiten der Pucks während des Backvorgangs
- optimale Cookie-Struktur



(Englisch) Muffin-Produktion

- gesichertes Ausbundverhalten
- ausgeprägte Krumenfeuchte
- definierte Porenbildung



Cracker- und Stickproduktion

- definiertes Bruchverhalten
- sehr geringe Oberflächendefekte (Blasenbildung)
- hohe Maßhaltigkeit der Gebäcke
- kein Verstopfen der Druckmatrizen



Müsli-Powerbar und Ergänzungsprodukte

- steuerbare Nährwerte
- Anreicherungen mit natürlichen Ballaststoffen und Vitaminen
- auch kaltviskose Eigenschaften können abgebildet werden



Keks-, Waffel- und Oblatenproduktion

- hohe Maßhaltigkeit der Gebäcke (auch Präzisionskekse)
- gesteuerte Viskositäten möglich (Kalibrierung)
- keine Spannungsrisse
- problemlose Verarbeitung der Massen ohne Kleberagglomerate und Schaumkeilbildung



Mais-Produkte und glutenfreie Produkte

- Tortillas
- Snackindustrie
- thermisch und hydrothermisch veredelt



Endprodukt-Bereiche und Anwendungen

Bun-Produktion

- Bunscoreing auf einem hohen Level
- sehr geringe Oberflächen- und Bodendefekte
- ausgeprägte Volumenbildung
- mikrofeine Porung



Vollkorn-Produkte

- Äquivalenz- oder Nämlichkeitsprinzip in verschiedensten Ausprägungen möglich
- stark verringerter Anteil antinutritiver Substanzen, Reduzierung der ATI's
- verschiedene Granulationen – auch Mikronisierung
- Entbitterung



Flachbrote, Fladenbrote

- optimale, einfache Teigverarbeitung
- sehr gute Frischhaltung und Elastizität
- keine Rissbildung
- heißextrudierte Trockenflachbrote



Mediterrane Gebäcke

- hohe Volumenausbeuten ohne Backmittelzugabe
- sehr gute Teigverarbeitung
- arttypische, grobe Strukturbildung
- ausgeprägter Nachtrieb und Krumenweichheit



Toastie-Produktion

- Grundmehle + Toppings
- sicher ausgebildetes Toastievolumen
- typische Krumenstruktur mit ausgeprägter Wabenbildung
- exakte Bodenbildung
- sehr gute Teig-Verarbeitungseigenschaften, auch bei hohen Teigausbeuten



Panettone und Stollen

- problemlose Teigverarbeitung
- kein Breitlaufen der Gebäcke
- gleichmäßige, mürbe Struktur
- hoher Kontrast Krume / Früchte



Suppen, Saucen und Dressings

- verschiedenste Heiß- und Kalt-Viskositäten möglich
- angenehmes Mundgefühl
- gleichmäßige, anhaltende Stabilität



Pudding-Produktion

- kochstabile Durumgrieße
- gleichmäßige Stabilität und definiertes Mundgefühl



Pizza-Produktion

- Stempel- und Teigband-pizzen in hoher Prozessqualität
- Maßhaltigkeit
- individuelle Volumenausbildung möglich
- optimale Bodenstruktur



Extruder-Produkte

- gleichmäßige Extrudierbarkeit durch kalibrierte Granulation
- definierte Massenviskositäten
- steuerbare Expansion



Croissant-Produktion

- hohe Laminierqualität
- ausgezeichnete Prozessstabilität
- ausgeprägte Volumenausbildung auch bei ungebackenen TK-Qualitäten



Panaden-Produktion

- verschiedenste Heiß- + Kalt-Viskositäten möglich
- hervorragende Bindeeigenschaften
- optimale Frost-, Tau- und Regenerationsstabilität



Endprodukt-Bereiche und Anwendungen

Frischteig-Produkte

- alle Arten von Frischteigen können realisiert werden
- keine Schutzgasverpackung notwendig (Reduktion von Verpackungskosten)
- ausgeprägte Enzym- und Oxidationsstabilität
- optimaler mikrobiologischer Status
- gleichmäßiges Coloring über die gesamte MHD-Laufzeit



Produkte mit erhöhter Krumenfeuchte und verminderter Retrogradation (Hydrobooster)

- verzögertes Altbackenwerden – verlangsamte Retrogradation
- verlängertes MHD bei verpackter Ware
- Salzreduktion
- ausgeprägtes Aromaprofil
- lebhaftes Teige mit hoher Volumenausbildung



Ruchmehl-Gebäcke

- sehr gute Aufarbeitungseigenschaften
- Backen ohne Backmittel möglich
- feine, glasige – leicht ballende Krume, sehr gute Frischhalteigenschaften
- dünne, zartsplittrige Kruste
- vielseitiges Geschmacksprofil



Staubarmes Prozessmehl für die maschinelle Teigverarbeitung (CIP)

- staubarmes Prozessmehl
- unterstützt den natürlichen Gebäckglanz
- staubarme Arbeitsumgebung
- Steigerung der Anlageneffizienz
- Reduzierung der Reinigungsintervalle



Zertifikate



MÜLLER-BBM



