

07.23

Newsletter der
Bavaria Mühle Aichach

Mühlenbrief



Liebe Leserinnen und Leser,

unsere Mühle untermauert tagtäglich die Verbindung von Tradition und Innovation, Historie und Moderne. Durch die Zusammenführung der beiden Familienbetriebe, Dorfner Mühle Steinach und Aktienmühle Aichach, konnten wir das Erbe unserer Väter fortführen und zu einem heute hochmodernen, wettbewerbsfähigen Unternehmen mit 50 Mitarbeitenden in starken, vielfältigen Teams entwickeln.

Dabei wachsen auch die Anforderungen an uns als Mühle: vom nachhaltigen Wirtschaften, der Ressourcenschonung über Qualitätsmanagement und Produktionssicherheit bis hin zur Lebensmittelsicherheit. Wie gehen wir ebendiesen Anforderungen in unserem Mühlen-Alltag nach? Wie entwickeln wir die Mühle weiter? Welche Pläne verfolgen wir auch in Zukunft? Antworten auf all diese Fragen (und noch viele mehr) wollen wir Ihnen von nun an mehrmals im Jahr in unserem Mühlenbrief geben. Transparent, offen und auf Augenhöhe.

Ihre

Susanne Dorfner &
Simon Fronhofer

Geschäftsführung der
Bavaria Mühle Aichach



BAVARIA  **MÜHLE**
DORFNER AKTIENMÜHLE



Ernte 2023

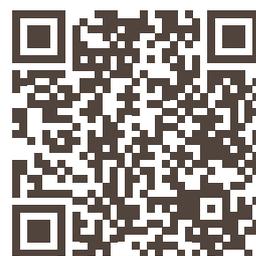
Die Ernte hat begonnen. Ist der Mai kühl und nass, füllt's dem Bauer Scheun' und Fass...

Nach dem kühlen und feuchten Frühjahr haben unsere schweren und fruchtbaren Böden durchgehalten und das Getreide gut wachsen lassen. So erwarten unsere Landwirte eine ordentliche Ernte für Roggen, Weizen und Dinkel. Das Getreide wird in den nächsten Wochen möglichst direkt vom Feld zu unserer Mühle transportiert. Dort wird es für die spätere Vermahlung eingelagert. Das Getreide muss trocken in die Mühle kommen, weil wir es sonst nicht in die Silos füllen können – es würde verderben. So ist auf allen Seiten die Nervosität besonders hoch, wenn in der Erntezeit Regen am Himmel steht – die Qualität des Getreides wird schlechter und man muss den Mähdrescher warten lassen, bis das Getreide wieder trocken auf dem Halm ist.

Die Prämissen unserer Ernte: Kurze Wege, höchstmögliche Nachhaltigkeit, Transparenz in allen Prozessen. Mit Glück und Gottes Hilfe sowie viel Energie und Geduld schaffen wir das, wie jedes Jahr, gemeinsam.

Stichwort Transparenz und Offenheit: Mit einem Erntebrief haben wir uns an unsere unmittelbaren Nachbarn gewandt. Sie finden es auch online auf unserer Website.

www.bavaria-muehle.de/information-dialog



Pläne zur Erweiterung

Starker Fokus auf Nachhaltigkeit und höchste Wertschätzung gegenüber unseren Partner-Landwirten zeichnen uns seit jeher aus. Die Devise lautet: Gemeinsam wachsen, beidseitig profitieren. Mit steigenden Getreidemengen, die wir verarbeiten können, erweitern wir auch unseren Wissens- und Erfahrungsschatz. Erst die perfekte Kombination aus Expertise und Qualität unserer Partner, gepaart mit unserem Mühlen-Knowhow machen unsere Mehle so gefragt und am langen Ende unsere Bäckerkunden glücklich. Dabei erweitern wir kontinuierlich unseren Kundenstamm und unser Produktportfolio. Aus diesen Gründen ist eine Erweiterung der Mühle dringend erforderlich und unumgänglich. Für diese Erweiterung ist eine Genehmigung nach dem Bundesimmissionsschutzgesetz (BImSchG) erforderlich. Den dafür notwendigen Antrag werden wir noch diesen Sommer bei der zuständigen Behörde, dem Landratsamt Aichach-Friedberg, einreichen. Nach Prüfung der Unterlagen wird das Genehmigungsverfahren unter Beteiligung der Öffentlichkeit und der Träger öffentlicher Belange durchgeführt. Wir gehen heute davon aus, dass das Genehmigungsverfahren etwa 10 Monate dauern wird.

Wir halten Sie dabei natürlich immer auf dem Laufenden, nicht zuletzt was das Verfahren, die nächsten Schritte und Hintergrundinfos angeht – online unter www.bavaria-muehle.de und mit unserem „Mühlenbrief“.

Wie wir Emissionen reduzieren

Nachhaltigkeit, wo nur irgend möglich. Auch wir als moderner Mühlenbetrieb verursachen Lärm und Staub, das ist klar. Jeden Tag suchen wir nach Möglichkeiten, um diese Emissionen weiter zu senken. Mit unseren Nachbarn sind wir dazu im stetigen, offenen Austausch, um auf deren Wünsche und Hinweise – wo immer dies möglich ist – eingehen zu können.

Exemplarischer Überblick über die in den letzten Monaten umgesetzten Maßnahmen:

- Schließung der Fenster im Mühlengebäude zur Lärmreduzierung
- Einhausung der Mehlverladung
- Optimierung der Fahrwege auf dem Gelände
- Abschaltung der Signaltöne bei rückwärts-fahrenden LKW
- Verlagerung des Waschplatzes für LKW



Weitere Informationen

Weitere Informationen, aktuelle Neuigkeiten, Hintergründe, Jobs und Zertifikate finden Sie online unter www.bavaria-muehle.de.

Außerdem ...

Stolzer Blick zurück – historisch, traditionell und heute hochmodern. Auch wenn wir als Mühle genauso wachsen wie die an uns gestellten Anforderungen, wir bleiben bodenständig und wissen uns tief verwurzelt. Werfen Sie gerne einmal einen Blick auf ebendiese Wurzeln, u.a. die Stadt Aichach in Bayern um 1757 und alte Walzenstühle um 1906.



Walzenstühle in der Kunstmühle um 1906



Ausschnitt aus Kupferstich „Stadt Aichach in Bayern um 1757“ – R=Untermühle



Aktuelle Angebote im Mühlenladen

	5 kg	10 kg
Weizenmehl Type 405	8,00 €	15,00 €
Weizenmehl Type 550	8,00 €	15,00 €
Weizenmehl Type 1050	8,00 €	15,00 €
Pizzamehl (Weizen)	8,00 €	15,00 €
Roggenmehl Type 997	8,00 €	15,00 €
Roggenmehl Type 1150	8,00 €	15,00 €
Dinkelmehl Type 630	12,00 €	23,00 €
Hartweizengrieß	15,00 €	25,00 €

Dialog-Telefon

Der direkte Draht zur Geschäftsführung



Pünktlich zum Erntebeginn haben wir uns etwas Neues einfallen lassen: Wenn es dringend ist, sind wir rund um die Uhr erreichbar.

Unter der Nummer

08251 8933-15

können Sie uns jederzeit auf ein Problem aufmerksam machen. Rufen Sie uns bitte an – gemeinsam finden wir dann eine Lösung.