

12.23 ✨

Newsletter der  
Bavaria-Mühle Aichach

# Mühlenbrief



Liebe Leserinnen und Leser,

die turbulente Ernte und unser tolles Erntefest liegen hinter uns – voll Vorfreude und schon ein wenig besinnlich gestimmt blicken wir nun auf die traditionell festlichste Zeit des Jahres, die Weihnachtszeit. Wir wollen diesen neuen Mühlenbrief deshalb wie gewohnt nutzen, um Revue passieren zu lassen, Sie auf den neuesten Stand zu bringen, auch einmal Danke zu sagen und in die Zukunft zu blicken.

Aber eins nach dem anderen: Unser diesjähriges Erntefest hat wieder gezeigt, wie konstruktiv ein transparenter Austausch sein kann und Ihnen zusätzlich Einblicke in unser Mühlen-dasein gegeben. Für unsere Partner-Landwirte wird es nun nach der kräftezehrenden Ernte vergleichsweise ruhiger – das Wintergetreide ist eingesät und die Saat ist aufgegangen. Unser Erweiterungsprojekt nimmt weiter Fahrt auf, das – Achtung, sperriges Wort – immissions-schutzrechtliche Genehmigungsverfahren wird intensiv von uns vorbereitet. Selbstverständlich halten wir Sie wie gewohnt nicht nur mit unseren Mühlenbriefen auf dem Laufenden, auch online aktualisieren wir regelmäßig unseren News-Bereich unter [www.bavaria-muehle.de](http://www.bavaria-muehle.de).

Die ersten Weihnachtsmärkte öffnen zeitnah, im heimeligen Zuhause beginnt für viele das alljährliche Plätzchen-Backen. Um der Adventszeit entsprechend zu huldigen, haben wir diesen Mühlenbrief mit einem traditionellen, norddeutschen Rezept für Weihnachtsplätzchen, genannt „Heidesand“, gewürzt. Viel Spaß beim Backen!

Ihre

Susanne Dorfner &  
Simon Fronhofer

Geschäftsführung der  
Bavaria Mühle Aichach



**BAVARIA MÜHLE**  
DORFNER AKTIENMÜHLE





## Pläne zur Erweiterung



Auch in Zukunft wollen wir unserer wachsenden Kundschaft mit maßgeschneiderten Mehlen für eine tolle Backvielfalt zur Seite stehen. Gleichzeitig sollen unsere Landwirte wissen, wo ihr Getreide hinget – nicht auf einen Haufen nach irgendwo – sondern in die Mühle nach Aichach. Dafür müssen wir ein paar Anpassungen vornehmen, die wir in einem Antrag nach dem Bundesimmissionsschutzgesetz zusammenfassen und beim Landratsamt einreichen werden.

Wir wollen in der Mühle die Verarbeitungskapazitäten erhöhen und können dann mit unseren LKW mit voller Auslastung fahren – das spart Geld und ist gut für die Umwelt. Wir wollen unsere Getreidegasse im Inneren modernisieren und damit die Leistung erhöhen – gleichzeitig bauen wir eine Einhausung, in der die anliefernden Fahrzeuge dann komplett Platz finden. Das ist leiser für unsere Nachbarn, weniger staubig für unsere Fassade – und geht insgesamt schneller, weil das angelieferte Getreide schneller im Silo liegt. Und damit unsere LKW generell weniger zu hören sind als heute, wollen wir eine Lärmschutzwand bauen – unsere Nachbarn mögen uns, aber nicht unseren Fahrzeuglärm.

Sobald alle Unterlagen eingereicht und vollständig sind, wird das Landratsamt unsere Pläne veröffentlichen und zur Diskussion stellen – wir freuen uns schon drauf! Wenn Sie schon vorab Fragen zu unseren Plänen haben – Sie kennen ja unsere Nummer!

## Wie läuft das Genehmigungsverfahren nach Bundesimmissionsschutzgesetz

-  **1** Antrag auf Genehmigung wird durch den Vorhabenträger bei der zuständigen Behörde (Landratsamt) eingereicht.
-  **2** Vollständigkeitsprüfung der Antragsunterlagen durch die Genehmigungsbehörde (Landratsamt), Bestätigung gegenüber dem Antragssteller.

-  **3** Öffentliche Bekanntmachung im Amtsblatt, auf der Internetseite der Genehmigungsbehörde.
-  **4** Öffentliche Auslegung bei Genehmigungsbehörde und in der Ortsgemeinde sowie im Internet, Beteiligung der „Träger öffentlicher Belange“.

## Rückblick Erntefest

Auch in diesem Jahr ist unser Erntedankfest abermaliger Beleg für den aktiven, vor allem konstruktiven nachbarschaftlichen Austausch. Dabei immer offen und ehrlich, transparent und auf Augenhöhe. Uns ist es wichtig, dass das Ganze nur miteinander und im Dialog, statt einseitig und als Monolog, funktioniert! Deshalb an dieser Stelle nochmal ein großes Dankeschön an alle Nachbarinnen und Nachbarn, aber auch und insbesondere an unsere Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter für ihren unermüdlichen Einsatz!

Wir schätzen die Nähe und Offenheit und sind stolz darauf, als Mühle hier verwurzelt und Teil dieser einzigartigen Nachbarschaft zu sein! Natürlich und „last but not least“ danken wir auch all unseren Landwirten, Geschäfts-Partnerinnen und -Partnern für die teils seit Jahrzehnten bestehenden Verbindungen und das gegenseitige Vertrauen.



## Weitere Informationen

Weitere Informationen, aktuelle Neuigkeiten, Hintergründe, Jobs und Zertifikate finden Sie online unter [www.bavaria-muehle.de](http://www.bavaria-muehle.de).

## tz für die Erweiterung ab?

**5** Möglichkeit zur Abgabe von Stellungnahmen und Einwendungen bei der Behörde.

**6** Erörterungstermin, Einwender\*innen haben Rede- und Fragerecht.

**7** Prüfung der Einwendungen und Stellungnahmen.

**8** Entscheidung über den Genehmigungsantrag, Zustellung des Bescheids an Antragssteller und öffentliche Bekanntgabe.

## In der Weihnachtsbäckerei



In der Weihnachtsbäckerei! Mit diesem nord-deutschen Rezept für die „Heidesand“ genannten Weihnachtsplätzchen wünschen wir Ihnen schon heute eine schöne Adventszeit, besinnliche, genussvolle Weihnachten und ein gesundes neues Jahr 2024.

Wie es der Name schon vermuten lässt, erinnern die köstlichen Butterplätzchen-Taler wegen ihrer Farbe und Konsistenz an Heidesand. Übrigens: Am besten schmecken die Plätzchen natürlich mit Weizenmehl direkt aus unserer Bavaria Mühle | Dorfner Aktienmühle, also schauen Sie im Mühlenladen vorbei!



### Rezept für ca. 80 Plätzchen

Zutaten: 220 g weiche Butter, 125 g Zucker, 1 Ei, 375 g Bavaria Weizenmehl Type 405

### In nur vier Schritten zum Heidesand:

1. Um den perfekten Mürbeteig zu rühren, die Butter und den Zucker schön hell-schaumig vermischen und das Ei unterrühren – zu guter Letzt das Mehl dazugeben und durchkneten!
2. Je nach Menge bestenfalls in vier Teig-Portionen aufteilen und für mindestens eine halbe Stunde lang gut kühlen. Dann nach Belieben, was die gewünschte Größe der Plätzchen angeht, die Teigrollen formen.  
 **Tipp: Mit Frischhaltefolie umwickeln!**
3. Die in Frischhaltefolie gewickelten Röllchen wollen jetzt noch einmal für weitere 30 Min. gekühlt werden. Jetzt werden Taler draus: ca. 1 cm dicke Taler nach dem Kühlen schneiden.
4. Im vorgeheizten Backofen (175 °C Ober- und Unterhitze) die Plätzchen auf mit Backpapier belegten Blechen je nach gewünschtem Bräunungsgrad 10 bis 15 Min. goldgelb backen.  
**Lassen Sie es sich schmecken!**

 **BAVARIA**  
*Mühlenladen*

### 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.