

03.24

Newsletter der
Bavaria-Mühle Aichach

Mühlbrief



Liebe Leserinnen und Leser,

mit unserem ersten Mühlbrief 2024 senden wir Ihnen herzliche, nachbarschaftliche Grüße und liefern gleich dazu einen Ausblick auf das aktuelle Jahr.

Natürlich ist Ihnen die angespannte Situation unserer Landwirte nicht verborgen geblieben. Die Bauernproteste bestimmten wochenlang die Nachrichtensendungen und die Schlagzeilen der Tageszeitungen. Uns gehen die Sorgen der Landwirtinnen und Landwirte direkt an, sind sie doch unsere wichtigsten Lieferanten. Ohne ihre wertvolle Arbeit wären unsere Mehle nur halb so gut.

Aber auch ganz unabhängig von der Qualität des Getreides bekennen wir uns solidarisch zu den Menschen, die den bäuerlichen Beruf meistens über Generationen hinweg ausüben und so für die Grundlage unserer Lebensmittel sorgen. Auch wir als Bavaria-Mühle, Dorfner Aktienmühle in Aichach sind ein Familienunternehmen. Die Müllerei wurde uns quasi in die Wiege gelegt, sie bestimmt unser Leben und das unserer Mitarbeitenden.

Wir haben die Kritik der Landwirte in den vergangenen Wochen mit Plakaten und Aktivitäten in den sozialen Medien unterstützt und die zum Teil praxisfremden Vorhaben der Politik kritisiert. Zusätzlich bremsen wetterbedingte, wirtschaftliche und weltpolitische Entwicklungen die Euphorie und machen vieles unabwägbar. Wir nehmen die Herausforderungen an und blicken optimistisch in die Zukunft.

Ihnen und Ihren Familien schon jetzt eine schöne, am liebsten beständig frühlingshafte Osterzeit!

Ihre

Susanne Dorfner &
Simon Fronhofer

Geschäftsführung der
Bavaria Mühle Aichach



BAVARIA MÜHLE
DORFNER AKTIENMÜHLE

Warum regen sich unsere Landwirte eigentlich so auf?

Ist ihre Kritik angemessen oder schießen die Landwirte übers Ziel hinaus? Aus Mühlen-Sicht befürworten wir alle Auflagen und Bedingungen, die dem Umweltschutz und der Nachhaltigkeit dienen. Trotzdem können wir den Unmut der Landwirte verstehen. Denn die Bauern-Proteste gelten nicht nur den jüngsten politischen Entscheidungen, sondern sind die Reaktion auf eine schon seit etlichen Jahren verfehlte Agrarpolitik. Viele bäuerliche Betriebe sehen schlichtweg ihre Existenz bedroht.

Zu schlechteren Rahmenbedingungen, durch z.B. drastisch steigende Boden- und Pachtpreise kommt der bürokratische Aufwand. Die Pflicht, jedes noch so kleine Detail zu dokumentieren, kostet den Landwirt mittlerweile einen Arbeitstag pro Woche!

Da kommen Steuererhöhungen oder die Streichung der Agrardiesel-Subventionen nur noch „on top“. Die legitime Forderung der Gesellschaft nach einer Reduzierung des Einsatzes von Pflanzenschutzmitteln bedeutet für die Landwirte: mehr mechanischer Aufwand und demzufolge auch mehr Dieselverbrauch.

Wer kleinstrukturierte, vielfältige, ja bunte Felder erhalten will, muss gleichzeitig hinnehmen, dass mehr Diesel verbraucht wird – übrigens gilt das auch für ökologisch wirtschaftende Betriebe. Daher ist die Agrardiesel-Rückerstattung so immens wichtig für die Bauern. Wobei die Rückerstattung eigentlich gar keine Subvention ist, sondern eine Steuerrückvergütung, analog zur Pendlerpauschale.

Auch globale Faktoren machen den Bauern immer öfter einen Strich durch die Rechnung: die fortschreitende Klimakrise sowie Kriege verschlechtern die Lage, weil die weltweiten Konflikte keine stabilen Preise zur Konsequenz haben.

Apropos Preise: Unsere Landwirte produzieren immer zu Weltmarktpreisen, die in klassischen Exportländern wie USA, Russland und Kanada gebildet werden. Vor dem Hintergrund, dass die deutschen Umweltauflagen im internationalen Vergleich sehr hoch sind (strenge Richtlinien für Wasserschutzgebiete, Gewässerrandstreifen, die Düngeverordnung, das eingeschränkte Pflanzenschutzmittelangebot) geht somit die Schere zwischen Kosten und den zu erzielenden Preisen für die deutschen Landwirte immer weiter auseinander.



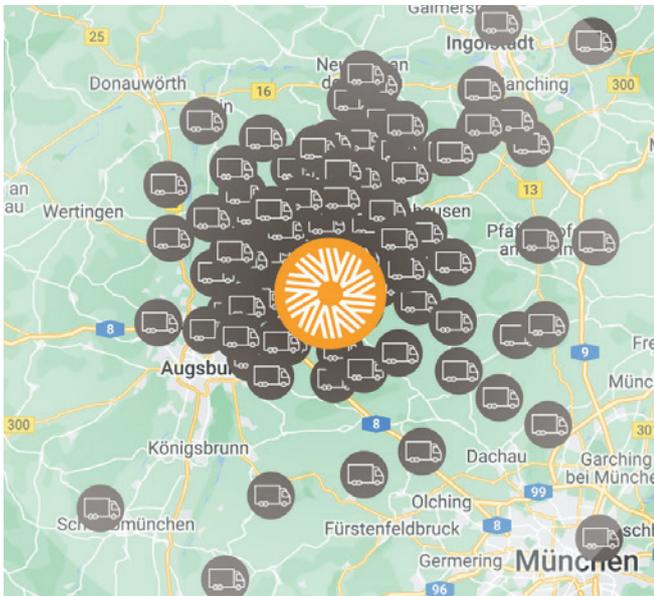
Was macht der Müller im Winter?

Ein Ganzjahres-Fulltime-Job



Wir Bayern lieben unsere Heimat und tun alles, um sie zu bewahren und ihren Lebenswert zu erhalten. Da sind enge Partnerschaften mit regionalen Landwirten nicht nur naheliegend, sondern grundlegend. Dabei pflegen wir diese Partnerschaften zumeist über Generationen. Ein gutes Beispiel für diese gelebte Liaison zwischen einer modernen Traditionsmühle wie unserer Bavaria Mühle und den Landwirten bei uns ist unsere HeimatÄhre. Dieses Regionalkonzept steckt randvoll mit Bayern und ist zu 100 Prozent von hier.

Nach der Ernte ist vor der Ernte. Den Winter nutzen wir, um gemeinsam die nächste Ernte zu planen und auch, um unternehmerische Dinge zu besprechen. Diese konzeptionelle Herangehensweise bleibt in der Erntephase meist auf der Strecke. Jetzt ist die Zeit reif dafür und unser Dialog mit den Landwirten sehr fruchtbar. Überhaupt bleiben wir das ganze Jahr über in Verbindung und entwickeln miteinander eine ganzjährige Qualitätsstrategie. Welche Sorten



Unser Getreide kommt vorrangig aus dem direkten Umland der Mühle.

wurden für die neue Ernte angebaut? Welche Qualitäten werden künftig gebraucht? Was lässt sich gegen Pilzbefall und Mutterkorn tun? Welche Rückschlüsse können wir aus den Erfahrungen anderer Regionen in Deutschland ziehen? Hier kommt uns als Mühle sehr zugute, dass wir über ein bundesweites Netzwerk mit dem nötigen Wissenstransfer verfügen.



Einwandfreie Hygiene Innen und Außen – für uns eine Selbstverständlichkeit für die Erzeugung erstklassiger Lebensmittel.

Wir stehen mit unseren Anbaubetrieben im engen Austausch, besprechen z.B., welches Getreide noch bei ihnen auf Lager liegt oder sich in Außenlagern befindet oder über den Landhandel abrufbar ist. Vom eingelagerten Getreide nehmen wir regelmäßig Proben und untersuchen diese, außerdem stehen Reinigungsarbeiten sowie die Abrechnung der zurückliegenden Ernte mit unseren Landwirten an.

Rückblickend war das letzte Jahr schwierig. Mit zunehmenden Regen verliert das Getreide seine Eignung für Backprozesse, weil sich die Stärke abbaut. Unsere Vorräte auf dem eigenen Gelände reichen hier nicht sehr lange. Um die benötigten Qualitäten unseren Kunden liefern zu können, müssen wir bestimmte Mengen überregional nachkaufen. Denn das Vermahlen von Getreide ist eine ganzjährige Aufgabe. Auch die regelmäßige Reinigung unserer Mehlsilos gehört natürlich dazu. Gerade erst haben wir den Aushub aus dem Silobau verdichtet und wieder Ordnung auf unserem Betriebsgelände geschaffen. Die Müllerei ist ein ständiger Kreislauf, den wir alle miteinander lieben und der so grundlegend für die Erzeugung von Nahrungsmitteln „made in Bayern“ ist.

Weitere Informationen

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

In der Osterbäckerei

Osterlamm

80 g Öl, neutral und etwas mehr zum Einfetten
Paniermehl zum Ausstreuen
95 g Zucker
2 Eier
1 TL Zitronenschale
10 g Vanillezucker
80 g Eierlikör
115 g Mehl
½ Pck. Backpulver
Puderzucker zum Bestäuben



Zubereitung

1. Backofen auf 175°C vorheizen.
2. Eine Osterlamm-Backform (Fassungsvermögen 1 l) mit Öl einfetten und mit Paniermehl ausstreuen
3. Zucker, Eier, Zitronenschale und Vanillezucker schaumig schlagen und währenddessen das Öl ganz langsam dazu rinnen lassen
4. Eierlikör zugeben und weiter verrühren
5. Mehl und Backpulver unterrühren
6. Teig in die vorbereitete Form geben und auf der untersten Schiene 45–50 Minuten (175°C) backen.
7. Osterlamm abkühlen lassen, aus der Form lösen, mit Puderzucker bestäuben und servieren.



**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**

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.