

06.24

Newsletter der  
Bavaria Mühle Aichach

# Mühlenbrief



Liebe Leserinnen und Leser,

auf eins möchten wir Ihnen heute Brief und Siegel geben: Unser Mühlenleben ist von der Verbundenheit zu unserer Heimat Bayern geprägt. Als traditionsreiche Bavaria Mühle Dorfner Aktienmühle sind wir uns der Verantwortung für die Menschen hier in Aichach bewusst. Wir tun alles dafür, dass wir unser altes Mühlen-Handwerk in einem guten nachbarschaftlichen Verhältnis ausüben dürfen. Gerade bereiten wir alles für die kommende Ernte vor und hoffen zusammen mit unseren regionalen Landwirten, dass sie reich und reibungslos ablaufen wird.

Sollte es zeitweise zu Beeinträchtigungen gleich welcher Art kommen, versuchen wir diese so gering wie möglich zu halten. Und stört Sie doch einmal etwas, nutzen Sie unser Dialog-Telefon – übrigens kein anonymes Call-Center (oder neu-deutsch: Chatbot), sondern ein direkter Draht zu den Menschen unserer familiengeführten Getreidemühle.

Einen Teil unserer Mehle gibt es auch in unserem Mühlenladen, also sozusagen direkt ab Hof. Mehr zu den Mehlen und vor allem zu den Menschen unserer Mühle auf den nächsten Seiten. Einige möchten wir Ihnen in dieser Sommerausgabe unseres Mühlenbriefs persönlich vorstellen.

Ihnen und Ihren Familien eine hoffentlich schöne und sonnenreiche Sommerzeit!

Ihre

Susanne Dorfner &  
Simon Fronhofer

Geschäftsführung der  
Bavaria Mühle Aichach



**BAVARIA**  **MÜHLE**  
DORFNER AKTIENMÜHLE

## #MehleMenschenundMehr

Früher waren Windmühlen und Wassermühlen die Wahrzeichen ganzer Länder und Landstriche. Heute hat die Technik das Sagen. Aber die Magie des Müllerhandwerks bleibt. Was macht die Menschen aus, die unsere Aichacher Bavaria Mühle Dorfner Aktienmühle verkörpern und sie früh morgens zum Leben erwecken?

Wir stellen Ihnen in diesem und den folgenden Mühlenbriefen einige unserer Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter vor, für die Mehl natürlich nicht gleich Mehl ist:



**Irene Eidelsburger**  
Buchhaltung

- Seit 1984 bei uns. Hat Rechnungswesen von der Pike auf gelernt und sorgt so auf ihre Art dafür, dass sich die Mühle dreht.
- Mein Lieblingsmehl aus dem Mühlenladen: der Klassiker Weizenmehl Type 405, weil man damit fast alles machen kann.
- Hobbies: Meine Familie, Ski fachen, ausgiebige Radtouren

„Ich gehöre mit meinen 40 Jahren Betriebszugehörigkeit fast schon zum Inventar. Dass ich heute meine Kollegen noch immer sehr nett finde und auch die Zusammenarbeit mit der Geschäftsführung sehr angenehm ist, spricht für ein hervorragendes Mühlenklima.“



**Sarah Reichl**  
Labor

- Seit 2017 bei uns. Hat als Azubi begonnen und regiert heute das Labor und die Annahme.
  - Meine Lieblingsmehle aus dem Mühlenladen: Roggenmehl Type 997 und Dinkelmehl Type 630
  - Hobbies: Backen, Kochen, Ski fahren, Wandern
- „Ich mag das Abwechslungsreiche an meinem Job. Spannend finde ich den Prozess vom Korn zum Mehl und dass so viele unterschiedliche Produkte dabei herauskommen, je nachdem, was unsere Kunden für ein Mehl haben wollen.“



**Martin Brunner**  
Vertrieb

- Seit 1982 bei uns. Erst als Müller, dann im Vertrieb.
- Mein Lieblingsmehl aus dem Mühlenladen: Pizzamehl
- Hobbies: Reisen, Angeln, Fußball

„Ich habe als Lehrling hier angefangen. Mittlerweile ist die Mühle fast zur Familie geworden. Vertrieb bzw. Außendienst ist genau mein Ding, weil ich mit ganz unterschiedlichen Menschen zusammenkomme.“



**Ionut Butaru-Nistor**  
Kraftfahrer

- Sei 2023 bei uns. Zwar erst relativ kurz in unserer Mühle, aber längst angekommen.
- Mein Lieblingsmehl aus dem Mühlenladen: Weizenmehl Type 550, gut für helle Brote und Brötchen, lässt Hefeteige leichter aufgehen und besitzt bessere Klebereigenschaften als Type 405.
- Hobby: Fahrrad fahren

„Die Flexibilität meines Berufs erfüllt mich jeden Tag neu. Ich habe immer eine wertvolle Fracht an Bord, die für die Herstellung von Lebensmitteln ganz wichtig ist. Das bedeutet Verantwortung und gibt mir ein gutes Gefühl.“



**Siegfried Haslinger**  
Obermüller

- Seit 2015 bei uns. Ein Müller wie er liebt und lebt.
- Mein Lieblingsmehl aus dem Mühlenladen: unser Pizzamehl, weil damit Pizzateige nicht nur leicht zu verarbeiten sind, sondern optimale Backeigenschaften aufweisen.
- Hobby: Fußball

„Gerade heute genieße ich es, Müller zu sein. Denn ich weiß um die Ursprünge unseres Handwerks und kann Tradition mit Hightech verbinden. Das erweitert den Horizont und lässt mich aber gleichzeitig fast demütig werden, welchen Stellenwert Müller, Bäcker und Landwirte in der Geschichte Bayerns immer gehabt haben.“

## Mit Mehl ist es wie mit der Mode: alles eine Typenfrage!

Klar, Mehl ist nicht gleich Mehl. Das weiß jedes Kind. Doch wie unterscheiden sich unsere Mehlsorten, die wir übrigens auch in unserem Mühlenladen direkt ab Hof anbieten?

Erst sind es die Sorten, die das Mehl ausmachen: Weizen-, Roggen- oder Dinkelmehl, um die beliebtesten zu nennen. Dann folgen die Mehltypen, die Mehlmehrfahren an alte 3- oder 4-stellige Postleitzahlen erinnern. Nur was besagen diese Zahlenkombis genau, ohne jetzt wissenschaftlich zu werden? Wir handhaben es lieber verbraucherorientiert und sagen Ihnen kurz und knapp, hinter welcher Typennummer sich welcher Mehl-Verwendungszweck verbirgt:

Die Mehltypen geben die Menge an Mineralstoffen im Mehl in Milligramm an, die beim Verbrennen von 100 g Mehl übrigbleiben. In Mehlen mit hohen Typennummern ist ein größerer Anteil der Randschichten des Korns mit vermahlen worden, als z.B. im Haushaltsklassiker Weizenmehl Type 405. Je höher die Typenzahl, desto mehr Ballaststoffe sind also auch im Mehl enthalten.

Doch was haben die unterschiedlichen Mehltypen alles drauf, wenn es ums Backen und Kochen geht?

**Weizenmehl Type 405:** ideal für Feinbackwaren, Plätzchen, Kuchen (Rührteig, Mürbeteig, Brandteig, auch Lebkuchen), Weißbrot oder auch zum Binden von Soßen.

**Weizenmehl Type 550:** ideal für Brot, Brötchen, aber auch für Pizza oder Blätterteig, Hefengebäck, Stollen, Quarkteig, Rührteig, Mürbeteig, Biskuitteig, Spätzle und Knödel.

**Weizenmehl Type 1050:** ideal für dunkles Graubrot oder Mischbrot, pikanten Kuchen oder Quiches.

**Pizzamehl (Weizen):** perfekt zum Pizzabacken.

**Roggenmehl Type 997:** ideal für kräftige Roggenbrote, Mischbrote und Schüttelbrot.

**Roggenmehl Type 1150:** ideal, um es mit Weizenmehl zu mischen für Mischbrote und Spezial-Brötchen.

**Dinkelmehl Type 630:** wunderbar für Kuchen, Kleingebäck, Hefengebäck, Pfannkuchen, Lebkuchen, Kekse und Weißbrot, sehr gut auch für Rührteig, Mürbeteig, Brandteig und Strudelteig.

**Hartweizengrieß:** ideal für Nudeln, Bulgur, Grieß und Couscous, aber genauso gut zum Backen von Mürbeteig ohne Ei.

## Status Mühlenerweiterung

Mit unseren Erweiterungsplänen geht es stetig voran – aktuell führen wir dazu Gespräche mit der Stadt.



## Was machen gerade die Landwirte:

Die reichen Niederschläge im Mai haben für dichte Bestände gesorgt, die es nun gesund zu erhalten gilt: der Landwirt kontrolliert jeden Tag seine Felder auf den aktuellen Krankheits- und Infektionsdruck – vor allem Pilzkrankheiten und Schadinsekten (man denke hier an Blattläuse) können jetzt dem Getreide zusetzen: werden bestimmte Schadschwellen überschritten, muss der Landwirt reagieren – und Sie sehen ihn dann mit der Pflanzenschutzspritze über die Bestände fahren. Damit kann der Landwirt zum Beispiel 75 ml Wirkstoff in Wasser aufgelöst mit einer Ungenauigkeit von 3 % auf einem Hektar (10.000 m<sup>2</sup>) gleichmäßig verteilen – das ist Labortechnik in freier Natur!

## Weitere Informationen

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

## Rezept Pizzateig

Das Wasser in eine große Rührschüssel geben, Frischhefe reinbröseln, Zucker oder Backmalz dazugeben und alles verrühren. Mehl, Olivenöl und Salz zugeben und zu einem glatten Teig kneten. Die Schüssel mit einem feuchten Geschirrtuch abdecken und gehen lassen. Mindestens eine Stunde, besser 2 Stunden. Pizzateig nach Bedarf weiterverarbeiten.

Tipp: Der Pizzateig kann auch über Nacht in den Kühlschrank und erst am nächsten Tag ca. 2 Stunden vor der Weiterverarbeitung rausgestellt werden. Durch die langsame Reife entwickelt sich noch mehr Aroma.



### Zutaten

- 30 g natives Olivenöl
- 220 g Wasser, handwarm
- 1 TL Zucker oder Backmalz
- ½ Würfel Hefe (20 g)
- 400 g Pizzamehl
- 1 TL Salz

Komm zu uns als

## Büro-Kaufmann (m/w/d)

Teilzeit möglich!

Wir haben einiges zu bieten und dazu gehört auch die überdurchschnittliche Bezahlung – alle Details findest du online. **Bewirb Dich ganz einfach jetzt.** Anschreiben + Lebenslauf – mehr brauchen wir nicht.

**Irene Eidelsburger**  
08251 893311 · [karriere@bavaria-muehle.de](mailto:karriere@bavaria-muehle.de)

Alle Details  
findest du online:



Zwei Familien, eine Erfolgsgeschichte: zukunftsfähige Müllerei im Herzen Bayerns. In Aichach treffen wir unsere Entscheidungen auf Augenhöhe. Als Teil eines der leistungsfähigsten familiengeführten Mühlenunternehmen in Deutschland profitierst du vom Know-How-Austausch in einem engagierten Team.

Wie suchst dich, den direkten Draht zu unseren Landwirten, eine Bürofachkraft (m/w/d), die die Landwirtschaft kennt und mag und damit prädestiniert ist für die Abstimmung von Getreideeinkauf, Lieferungen und der kaufmännischen Abwicklung zwischen uns als Mühle und unseren eng verbundenen landwirtschaftlichen Betrieben.

**Achtung: Tippfehler bei der gedruckten Version** - unsere Dinkelvollkornbrot-Mischung kostet 3,50 EUR pro Kilo. Bei der online-Version haben wir den Fehler korrigiert.

 **BAVARIA**  
*Mühlentladen*

**Aktuelle Angebote im Mühlentladen**  
**Jetzt auch Kleinpackungen**

	1 kg	2,5 kg
Weizenmehl Type 405	1,90 €	4,50 €
Weizenmehl Type 1050	1,90 €	4,50 €
Pizzamehl (Weizen)	1,90 €	4,50 €
Dinkelmehl Type 1050	2,90 €	7,00 €
Dinkeldunst	4,60 €	9,00 €
Roggenvollkornmehl	1,90 €	4,50 €
Dinkelvollkornbrot-Mischung	3,50 €	–
Gärkörbchen aus Peddigrohr je Stck.		14,95 €



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.