

# 09.24

Newsletter der  
Bavaria Mühle Aichach

# Mühlenbrief



Liebe Leserinnen und Leser,

wir, die Familien Dorfner und Fronhofer, möchten Ihnen einen kleinen Einblick in unseren Alltag in der Bavaria Mühle Dorfner Aktienmühle geben. Gerade nach der Getreideernte ist es bei uns ziemlich turbulent. Wir legen eine gewisse Demut an den Tag, denn die Natur bringt ihre eigenen Herausforderungen mit sich, die sich direkt auf unsere Mahlerzeugnisse auswirken. Einige dieser Herausforderungen sind unvermeidlich. Unser Streben ist es, das Beste daraus zu machen, egal was kommt.

Trotz aller Unwägbarkeiten bleiben wir entschlossen und motiviert. Die sichere und transparente Herstellung von Lebensmitteln liegt uns ebenso am Herzen wie die Zukunft unserer Mitarbeitenden und Landwirte. Transparenz ist für uns wichtig, und deshalb laden wir Sie herzlich zu unserem nächsten „Tag der offenen Tür“ am 12. Oktober 2024 ein. Bei diesem Mühlenfest können Sie einen Blick hinter die Kulissen unserer Aichacher Traditionsmühle werfen. Genießen Sie dazu leckeres, ofenfrisches Brot, einen kräftigen Schluck Weizen und andere regionale Köstlichkeiten und lassen Sie uns gemeinsam den Herbst willkommen heißen.

Wir wünschen Ihnen und Ihren Familien einen farbenfrohen Spätsommer!

Herzliche Grüße, Ihre

Susanne Dorfner &  
Simon Fronhofer

Geschäftsführung der  
Bavaria Mühle Aichach



**BAVARIA MÜHLE**  
DORFNER AKTIENMÜHLE



## Ernte 2024 – gemischte Gefühle und trotzdem Zuversicht.

Das feuchte Frühjahr und die anhaltend schwierigen wirtschaftlichen Rahmenbedingungen erschweren es uns, ein positives Fazit zur diesjährigen Ernte zu ziehen. Zwar verlief die Ernte in unserer Region schneller und reibungsloser als im Vorjahr, aber die Erträge sind deutlich geringer, als gewohnt. Die Ernte bei Weizen ist um 20 bis 30 Prozent geringer ausgefallen, was hauptsächlich auf das regenreiche Frühjahr zurückzuführen ist. Dies führt nicht nur zu Einkommenseinbußen bei unseren Vertragsbauern, sondern auch zu Herausforderungen für uns. Hinzu kommen die gesunkenen Getreidepreise auf dem Weltmarkt, während die Kosten für Diesel, Pflanzenschutz und Dünger weiter gestiegen sind. Zum Glück können wir aber feststellen, dass die Qualität der Ernte, also z.B. der Proteingehalt gut ist!

Wir wollen nicht klagen. Ein Lichtblick ist die stabile Partnerschaft mit unseren regionalen Landwirten. Durch rechtzeitig geschlossene Vorkontrakte konnten wir die Verluste in Grenzen halten. Susanne Dorfner, Geschäftsführerin Vertrieb/Personal, berichtet: „Dank der engen Zusammenarbeit mit unseren Landwirten konnten wir eine breite Palette an Getreidequalitäten (Fallzahl, Kleber, Protein) aufnehmen – diese sind essenziell, damit die bayerischen Handwerksbäcker und die Lebensmittelindustrie die passenden Mehle mit guten Backeigenschaften erhalten.“ Unsere neuen Silos ermöglichen es uns, die verschiede-

nen Getreidequalitäten besser zu trennen, zu reinigen und einzulagern. Ein feuchtes Frühjahr erhöht das Risiko von Pilzbefall, aber durch gut eingestellte Reinigungsstufen ist das kein Problem. Simon Fronhofer, Geschäftsführer Produktion/Technik, ergänzt: „In Aichach hilft uns ein Farbausleser, befallene Körner zuverlässig auszusortieren.“

Was die Auswirkungen der gesunkenen Getreidepreise auf die Endverbraucherpreise für Backwaren betrifft, so ist dies schwer vorherzusagen. Die Bäckereien stehen weiterhin vor hohen Energie- und Personalkosten, welche die Preisgestaltung beeinflussen.

Als mittelständisches Familienunternehmen sind wir ein wichtiger Arbeitgeber in der Region. Wir bieten moderne Ausbildungsplätze und vergeben Aufträge in Millionenhöhe an regionale Dienstleister und Zulieferer. Unsere Mühle vor Ort spielt eine zentrale Rolle, da wir als Bindeglied Landwirte, Handwerk und Lebensmittelproduzenten zusammenbringen. Gleichzeitig tragen wir dazu bei, lange Transportwege weitestgehend zu vermeiden und somit nachhaltige Lebensmittel zu fördern.

### Weitere Informationen

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

# MACH DICH VOM ACKER. KOMM IN DIE MÜHLE!

Praktikum oder Ausbildung in Aichach

**Verfahrenstechnologe (Müller)** (m/w/d)

**Industriekaufmann** (m/w/d)

**Wir haben dir viel zu bieten:**

- Top-Leute werden top bezahlt! 1. Lehrjahr 1150 €, 2. Lehrjahr 1225 €, 3. Lehrjahr 1300 €
- Durch Kurse für Zusatzqualifikationen, Finanzierung von Meister- und Technikerbildungen kommst DU weiter!
- Unsere Experten betreuen dich individuell zur Erreichung deiner persönlichen Ziele.
- Durch unsere Mühlenstandorte in ganz Deutschland kommst du raus und kannst noch mehr Erfahrungen sammeln!
- Nix Konzern! Wir sind ein modernes und mittelständisches Familienunternehmen, in dem DU als Person zählst und nicht nur eine Nummer bist! Bei uns hast du Top-Karrierechancen und eine echte Perspektive weiter zu wachsen.
- Wir sind ein junges, engagiertes Team, das sich auf dich freut und Erfolge gemeinsam feiert!

Mehr erfahren beim  
**Berufsfindungstag**  
**Samstag, 12.10.24**  
**09:30 – 13:00 Uhr**  
Vierfachturnhalle  
Deutscherherren  
Gymnasium  
Aichach

Alle Details findest  
du online oder  
bei **Susanne Dorfner**  
**0151 52500854**



Save the date: Bitte vormerken  
und vorbeischaun!

## TAG DER OFFENEN TÜR 12.10.2024

Das wird ein Mühlenfest für die ganze Familie!

Ab 10 Uhr öffnen wir unsere Tore, führen Sie durch unsere Traditionsmühle, lassen unsere Mehle durch Ihre Finger rieseln und präsentieren Ihnen Handwerk pur. Mit Marktständen aus der Region – unser schönes Bayern erstrahlt in seiner ganzen Vielfalt: Schmecken, staunen, gesellig sein! Zünftig wird's!

**Ausbildungsplatz gesucht?**

Besuche uns beim Berufsfindungstag  
Samstag, 12.10.24, 09:30 – 13:00 Uhr  
Vierfachturnhalle Deutscherherren Gymnasium Aichach

**... und danach geht's in die Mühle.**

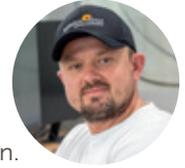


## #MehleMenschenundMehr

Mühlen sind ein fester Bestandteil Bayerns. Sie sind Kulturgut und Zeugnis der Industriekultur. Wir sind aber weit mehr als ein Lebensmittelproduzent – Menschen unterschiedlichster Gewerke arbeiten bei uns eng zusammen, um hochwertige, urtypische Lebensmittel herzustellen. Jeder von ihnen bringt seine Fähigkeiten, sein Wissen und seine Leidenschaft ein. Wir stellen Ihnen hier Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter unserer Mühle vor.

### Dmitrijs Backovs

Fuhrparkleiter



- Seit 2015 bei uns. Die Logistik mit unserer LKW-Flotte und die Anbindung zur Produktion und Disposition.
  - Mein Lieblingsmehl aus dem Mühlenladen: Dinkelmehl Type 630, weil das z. B. Pancakes den absoluten Geschmacks-Kick gibt.
  - Hobbies: Fitness, Speerfischen, Radfahren
- „Lebensmittellogistik hat für mich einen großen Reiz. Weil nicht nur Technik die tragende Rolle spielt, sondern Teamwork: Ohne das An-einem-Strang-ziehen mit den Kollegen würde unser Mehl im Lager verstauen und der Erfolg unserer Mühle im Keim ersticken.“

### Sabine Maier

Büro und Mühlenladen



- Seit 2021 bei uns. Eine vielschichtige Tätigkeit mit zwei Blickwinkeln: aus der Büroperspektive und aus Kundensicht, wie unsere Mehle bei Endverbrauchern ankommen.
- Mein Lieblingsmehl aus dem Mühlenladen: Roggenmehl Type 1150, unser Allrounder, weil damit Roggenbrote besonders gut gelingen.
- Hobbies: Meine Haustiere, Lesen, Backen

„Ich mag nicht nur meine Bürotätigkeit, sondern auch den direkten Kundenkontakt und das Fachsimpeln über Backrezepte und urbayerische Spezialitäten und Mehlspeisen. Da merkt man erst, wie sehr unsere Mühle zu Bayern gehört.“

## Dmitrijs Pancake-Rezept

Alle Zutaten gut verrühren. In Butter ca. 1-2 Min. backen und möglichst bis zum Essen warmhalten. Pancakes z.B. mit Ahornsirup, Butter, Schokoladensauce oder Konfitüre genießen.

### Zutaten

- 50 g Butter, weich und etwas mehr zum Braten
- 300 g Milch
- 2 Eier
- 30 g Zucker
- 200 g Dinkelmehl Type 630
- 1 EL Backpulver (15 g)
- ½ TL Salz



### Aktuelle Angebote im Mühlenladen 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.