

10.25

Newsletter der
Bavaria Mühle Aichach

Mühlenbrief



Liebe Leserinnen und Leser,

fast wie auf der Wiesn ging es heuer in unserer bayrischen Traditionsmühle zu. So viele Gäste haben uns am Tag der offenen Tür besucht – das Festzelt war gstecktvoll!

Wir danken Ihnen herzlich, dass Sie so zahlreich erschienen sind und Ihrer Aichacher Mühle die Ehre erwiesen haben. Besonders gefreut haben uns der rege Zuspruch und die vielen guten Gespräche mit Ihnen. Genau das macht gute Nachbarschaft aus.

Viele unserer Nachbarn waren auch in diesem Jahr wieder mit von der Partie. Die Bavaria Mühle Dorfner Aktienmühle steht nicht nur für Handwerk und gelebte Industriekultur, sondern auch für regionalen Zusammenhalt und Wertschöpfung – gemeinsam mit den Landwirten, unseren Mitarbeitern und allen Menschen in unserer schönen Stadt.

Leider wurde für die letzte Stadtratssitzung das Thema Eröffnung des Verfahrens zur Ausweisung des Sondergebiets kurzfristig von der Tagesordnung genommen. Gerne würden wir erklären, Fragen beantworten, Unsicherheiten ausräumen – kommen Sie gerne weiterhin auf uns zu.

Doch nun wünschen wir Ihnen zunächst einen goldenen Herbst. Genießen Sie die Schönheit unserer Natur und die besondere Atmosphäre dieser Jahreszeit.

Herzliche Grüße, Ihre

Susanne Dorfner &
Simon Fronhofer

Geschäftsführung der
Bavaria Mühle Aichach



BAVARIA  **MÜHLE**
DORFNER AKTIENMÜHLE





Dr. Josef Rampl, Geschäftsführer des Bayerischen Müllerbundes erklärt den Ablauf

Die Mühlentore standen offen. Über 1.000 Besucher kamen.

Ein voller Erfolg: Mehr als 1.000 Besucher haben unsere traditionsreiche Familienmühle besucht. Schon am Vormittag füllte sich das Festzelt – bei Speis und Trank, guten Gesprächen und in fröhlicher Stimmung.

Besonders gefreut hat uns, mit unseren Partnerlandwirten anzustoßen. Gemeinsam konnten wir auf eine gelungene Ernte zurückblicken – trotz der Herausforderungen durch das Wetter. Viele betonten, wie wertvoll eine Mühle direkt vor Ort in Aichach ist.

Fachkundige Führungen durch die Mühle

Großen Zuspruch fanden die Mühlenführungen. Dr. Josef Rampl, Geschäftsführer des Bayerischen Müllerbund e.V., ließ es sich nicht nehmen, unseren Gästen höchstpersönlich den Weg des Getreides zu erläutern. An einem Großposter informierte er über die einzelnen Arbeitsschritte bei der Getreideverarbeitung.

Anschließend ging es für die Besuchergruppen hinein in die Mühle. Jede Station des Getreides konnte hautnah erlebt werden. Zusätzlich gab es die Möglichkeit, per QR-Code tiefer in die Materie einzusteigen: vom Achtfachwalzenstuhl über die Griesputzmaschine und den Mehlsammelredler bis hin zum Farbausleser für den partikelgenauen Ausschluss von Verunreinigungen im Mehl – das war Handwerks- und Hightech-Wissen pur, digital und persönlich dargebracht.

Dank für den Besuch

Wir danken allen Gästen, die mit uns gefeiert haben – darunter auch Vertreter aus Stadtrat und Landtag. Die beiden Geschäftsführer Susanne Dorfner und Simon Fronhofer meinten einhellig: „Es ist für uns ein wichtiges Zeichen, dass die Arbeit in unserer Mühle und die Bedeutung regionaler Wertschöpfung so breite Unterstützung finden.“

Ein Tag voller Begegnungen

Ob bei der gemeinsamen Brotzeit, beim regen Austausch oder bei den Führungen – der Tag der offenen Tür in der Bavaria Mühle Dorfner Aktienmühle war geprägt von Herzlichkeit und echter Nachbarschaft. Susanne Dorfners Fazit: „Die vielen Besucher haben gezeigt, dass unsere Mühle nicht nur ein Stück Handwerk und Industriekultur ist, sondern auch ein Ort des Zusammenhalts in unserer Region.“



Susanne Dorfner und Simon Fronhofer im angeregten Gespräch mit Besuchern

„Mühlen sind die Torwächter unserer Ernährung“

Interview mit Dr. Josef Rampl,
Geschäftsführer des
Bayerischen Müllerbund e.V.,
über die Situation der
Müllerei in Bayern, regionale
Wertschöpfung und die
Zukunft des Müllerberufs.



**Herr Dr. Rampl, wie ist die Situation der Mülle-
rei in Bayern derzeit einzuschätzen? Wo steht
die Mühlenwirtschaft heute – und welche Her-
ausforderungen sehen Sie für die Zukunft?**

Dr. Josef Rampl: Die Mühlen sind in der Wert-
schöpfungskette des Getreides der Dreh- und
Angelpunkt. Im Prinzip sind sie wie Torwächter,
die darüber entscheiden, was zum Lebensmittel
wird und was nicht. Eine Vielzahl von Grundnah-
rungsmitteln – Brot, Semmeln, Brezen, Nudeln,
Pizza, Frühstückscerealien, Kekse, Eiswaffeln
oder auch die Hostie – nehmen in der Mühle
ihren Anfang. Dafür braucht es die Mühle und
den Müller.

Die Konzentration in der Mühlenwirtschaft war
in den letzten Jahrzehnten allerdings immens. In
den 1950er-Jahren gab es in Bayern rund 4.500
Getreidemühlen, heute sind es nur noch knapp
50 mit jeweils über 1.000 Tonnen Jahresver-
mahlung. Spätestens in der Coronazeit oder zu
Beginn des Ukrainekriegs wurde deutlich, wie
wichtig Grundnahrungsmittel sind – und dass
leere Regale keine Utopie mehr waren. Die Müh-
le ist daher ein zentraler Faktor für die Krisenre-
silienz einer Region. Auch Landwirte und Bäcker
sind Teil dieser regionalen Wertschöpfungskette.
Deshalb ist es so wichtig, jeden Mühlenstandort
in Bayern zu erhalten.

**Mühlen sollten aber nicht nur in Krisenzeiten
eine Rolle spielen. Welche weiteren Gründe
sprechen für eine Mühle in der Nähe?**

Dr. Rampl: Natürlich nicht nur in Krisenzeiten.
Eine regionale Mühle steht vor allem für Un-
abhängigkeit – etwas, das es längst nicht mehr
überall gibt. In manchen Bundesländern sind
kaum noch Mühlen vor Ort. Dabei bietet eine
Mühle im Landkreis, wie etwa in Aichach-Fried-
berg, viele Vorteile: Sie sichert den Landwirten
eine zuverlässige und stabile Abnahme ihres
Getreides, versorgt regionale Bäcker mit hoch-
wertigem Mehl und bietet Fachkräften attraktive
Arbeitsplätze. Das stärkt die gesamte Region.

**Wenn Sie einen Punkt hervorheben müssten –
warum braucht es die Mühle in Aichach?**

Dr. Rampl: Weil sie ein Stück Versorgungssicher-
heit bedeutet. Sie ist eingebunden in eine stabile
regionale Wertschöpfungskette, sichert Arbeits-
plätze, unterstützt Landwirte und beliefert Bä-
cker zuverlässig.

Und sie trägt zur Unabhängigkeit bei – gerade in
Krisenzeiten. Wir Müller wissen: Je größer die Krise,
desto wichtiger wird die Mühle. Das war immer so.
Der Staat hält nicht ohne Grund Getreidereserven
vor. Darum sollte jeder froh sein, wenn es in seiner
Region noch eine Mühle gibt – vielleicht brauchen
wir sie schneller, als wir denken.

**Ist es nicht auch für die Verbraucher ein Vor-
teil, wenn sie wissen, wo Getreide und Mehl
herkommen?**

Dr. Rampl: Absolut. In Bayern wissen wir genau,
wie das Getreide angebaut wurde und wo es zu
Mehl verarbeitet wird. Das ist etwas völlig an-
deres, als wenn es per Schiff von irgendwoher
kommt. Diese Transparenz schafft Vertrauen –
und stärkt nachhaltig die regionale Wertschöp-
fungskette.

**Wie hat sich der Müllerberuf in den vergange-
nen Jahren verändert?**

Dr. Rampl: Der Beruf hat sich enorm weiter-
entwickelt und ist heute sehr technikorientiert.
Ein Müller kann heutzutage sprichwörtlich „in
das Korn hineinleuchten“ – er kann die Back-
fähigkeit des Getreides und seine Kleberstruktur
analysieren. So hilft er Bäckern und der Industrie,
das passende Mehl für den jeweiligen Verwen-
dungszweck auszuwählen. Dafür braucht es in
modernen Mühlen unterschiedliche Silozellen,
um bereits im Vorfeld nach Verwendungszweck
sortieren zu können. Dieses Spezialwissen ist
unersetzlich.

Gut ausgebildete Müller sind weltweit begehrt.
In Deutschland haben wir eine Spitzenaus-
bildung, und auch hier – in der Bavaria Mühle
Dorfner Aktienmühle – werden Müllerinnen und
Müller ausgebildet.

**Was würden Sie jungen Menschen raten, die
noch auf der Suche nach einem Beruf mit Zu-
kunft sind?**

Dr. Rampl: Ich kann nur sagen: Lernt Müller!
Auch ohne Abi und Studium haben gute Leute
weltweit Perspektiven – und natürlich auch hier
in Aichach. Es ist ein Beruf mit Tradition, Verant-
wortung und Zukunft.



MEHLIONÄRE GESUCHT – WIR BILDEN AUS!

Du willst mehr erfahren über die
Ausbildung und Karrieremöglichkeiten
in unserer HighTech-Mühle?

**Besuche uns beim
Berufsfindungstag Aichach**

25. Oktober 2025

9:30 – 13:00 Uhr

Aichacher Vierfachturnhalle

Wir unterstützen den Sport in unserer Stadt

Trikotwerbung ist eine großartige Möglichkeit,
unsere Sportvereine zu fördern. Beim TSV Aichach
engagieren wir uns besonders für den Volleyball:
Während die 1. Herren bereits ein eingespieltes
Team ist, kämpft die 2. Herren seit einem Jahr
um Punkte am Netz. Beide Trainer Christian Miksch
und Sigi Goßler leisten hervorragende Arbeit.
Heimspiele der 2. Herren: 13.12., 7. und 21.2.26.



Simon Fronhofer beim Treffen mit der Mannschaft

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.



Aktuelle Angebote im Mühlenladen

	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 €

