

11.24

Newsletter der
Bavaria Mühle Aichach

Mühlbrief



Liebe Leserinnen und Leser,

gute Nachbarschaft zahlt sich aus. Nicht immer in Euro und Cent, dafür aber in Akzeptanz und Vertrauen. Dieses Vertrauen und das große Interesse an unserer Bavaria Mühle Dorfner Aktienmühle konnten wir heuer spüren. Unser Mühlenfest 2024 mit dem Tag der offenen Tür war ein voller Erfolg: Mehrere hundert Besucher, darunter viele Nachbarn, kamen vorbei, tauschten sich aus und lernten unser Aichacher Familienunternehmen aus nächster Nähe kennen.

Irgendwann zeigte auch die Sonne ihr strahlendes Gesicht und wärmte die morgens noch kühle bayrische Luft. Dass wir als traditionsreiche, modern aufgestellte Mühle fest in Aichach verankert sind, wurde an diesem Oktober-Tag sehr deutlich. Genau wie die enge Verbundenheit mit der Region sowie den hiesigen Landwirten und Bäckern. Die Bavaria Mühle Dorfner Aktienmühle ist und bleibt ein Familienunternehmen mit großartigen Mitarbeitenden, ohne die unser Mühlenfest nur halb so schön gewesen wäre. Ein Dankeschön an das gesamte Mühlen-Team! Und für alle Nachbarn, Interessierte, Kunden, Geschäftspartner und Freunde, die diesmal nicht dabei sein konnten, zeigen wir auf den nächsten Seiten einige Bilder und Impressionen.

Wir freuen uns schon auf unser Mühlenfest mit Ihnen im nächsten Jahr!

Herzliche Grüße, Ihre

Susanne Dorfner &
Simon Fronhofer

Geschäftsführung der
Bavaria Mühle Aichach



BAVARIA  **MÜHLE**
DORFNER AKTIENMÜHLE

Berufsfindungstag Azubi-Messe: Ansprache auf Augenhöhe

Beim Berufsfindungstag in Aichach warben über 80 regionale Aussteller um die Gunst der „Young Talents“ – Schülerinnen und Schüler aus unserer Stadt und Umgebung. Der Run auf den Stand der Bavaria Mühle Dorfner Aktienmühle war groß. In unserer „Mehl-Snack-Ecke“ konnten bekannte Marken-Snacks, für deren Herstellung unser Mehl oder Maisgrieß unserer Partnermühle verwendet wird, probiert werden. Wie PickUp, Erdnussflips & Co. schmecken, wussten alle. Doch dass das Mehl ganz unterschiedlich sein muss, um einen Präzisionskeks oder eine Erdnusslocke oder ein Croissant zu produzieren, darüber hatten die wenigsten bisher nachgedacht. Dadurch war das Interesse an unseren Ausbildungsberufen gleich noch größer.



Zum Beispiel an einer Ausbildung zum Verfahrenstechnologen (m/w/d), früherer Müller genannt. Statt traditioneller Vorstellungen hat dieser Beruf heute mehr mit Technologie und Hightech-Prozessen zu tun. Auch Industriekaufleute (m/w/d) im Bereich Lebensmittel, die wir bei uns ausbilden, sind sehr gefragt. Ihr Job ist zukunftssicher und abwechslungsreich. Richtig gut kam bei den jungen Messebesuchern an, dass sie es mit Gleichaltrigen zu tun hatten. Unsere Azubis gaben auf Augenhöhe Einblicke in ihren Berufsalltag sowie hilfreiche Bewerbungstipps. Wer wollte, konnte im Anschluss bei einer Mühlenbesichtigung direkt live erleben, wie es sich anfühlt, „Mehlionär“ zu sein!

Weitere Informationen auf der Website:
www.bavaria-muehle.de/karriere

Tag der offenen Tür / Mühlenfest

Man nehme Mehl, Zuckerwatte,
Honig und Herzlichkeit –
Tag der offenen Tür
in unserer Getreidemühle



Es war ein Tag, der nicht nur Technikbegeisterte anzog, sondern auch all jene, die Genuss und Gemeinschaft lieben. Unsere Getreidemühle öffnete ihre Tore, und die Besucher strömten in Scharen auf das Gelände, um einen Blick hinter die Kulissen zu werfen – und auch, um sich kulinarisch verwöhnen zu lassen.



Technik trifft Tradition

Im Mittelpunkt dieses Samstages stand natürlich unsere Bavaria Mühle Dorfner Aktienmühle selbst. Für viele Besucher war es die erste Gelegenheit, einen solch imposanten Betrieb von innen zu sehen. Müller – oder korrekt Verfahrenstechnologen – Siggie Haslinger, Christoph Blattert und die Auszubildende Lilli Haag führten viele Gruppen fachkundig durch die Produktion, gewährten spannende Einblicke in die hochmoderne Verarbeitung von Korn zu Mehl. Die Maschinen beeindruckten Technikfreunde und Neugierige. Währenddessen wurde deutlich: Hier in Aichach wird die Verbindung von Tradition und Innovation nicht nur betont, sondern auch gelebt. „Müllerei 3.0“ könnte man das Ganze nennen; klar wird auch besonders viel Wert auf Nachhaltigkeit gelegt.

Kulinarische Genüsse für jeden Geschmack

Doch es war nicht nur die Technik, die die Besucher lockte. Auch die kulinarischen Angebote waren ein Highlight. Der Duft von frisch gebackenem Leberkäs, leckeren Schnitzel- und Käsemmeln lag in der Luft. Für die kleinen Gäste drehte Irene Eidelsburger die Zuckerwattemaschine und brachte so manches Kindergesicht zum Leuchten. Auch der Mühlenladen zeigte seine vielfältige Produktpalette: Mehle in unterschiedlichen Sorten und Gebinden, von 1 kg bis 10 kg. Dazu Müslis, Brotbackmischungen und Backgewürze. Ein regionaler Imker verkaufte Honig, Bienenwachskerzen und Met. Ein bäuerlicher Hofladen aus der Nähe bot Kartoffeln, Kürbisse und anderes saisonales Gemüse an. Jeder Besucher erhielt zum Abschied einen Überraschungsbeutel, gefüllt mit 1 kg des Mehlklassikers Type 405 sowie weiteren Mühlen-Utensilien.

Ein Mühlen-Familiengefühl

Was diesen Tag aber besonders machte, war nicht nur das, was man sehen und schmecken konnte, sondern vor allem die herzliche Atmosphäre. Zwischen den Biertischen und den Maschinen war ein reger Austausch zu spüren. Menschen kamen ins Gespräch, lachten und teilten ihre Eindrücke. Mittendrin die beiden Geschäftsführer Susanne Dorfner und Simon Fronhofer, die sich sichtlich darüber freuten, dass ihre Mühle für einen Tag zum Treffpunkt in Aichach wurde. Ihr Dank galt allen Mitarbeitenden, die von zwei Partnermühlen aus der Mühlengruppe unterstützt wurden. Auch die lokale Presse war anwesend und berichtete darüber.



#MehleMenschenundMehr

An dieser Stelle stehen unsere Mitarbeitenden ganz oben. Lernen Sie einige von ihnen näher kennen. Mit persönlichen Einblicken in ihr Leben, nicht nur in ihr Arbeitsleben.



Johannes Hugl

Getreideeinkäufer

- seit Juli 2024 für die Bavaria Mühle tätig. Ich habe das Landwirt-Gen im Blut: Schon mein Vater, Großvater und Urgroßvater waren Landwirte.
- Mein Lieblingsprodukt aus dem Bavaria Mühlenladen: klar, Hartweizengrieß für Nudeln, am liebsten mag ich Rigatoni.
- Hobbies: mein Beruf, da Landwirtschaft meine Berufung ist.

„Mir macht der Austausch mit den Landwirten Spaß. Ich weiß, wie schwierig der Job mitunter ist. Die Natur hat ihre eigenen Gesetze. Dadurch kann man Dinge nur bedingt planen.“

„Ich habe immer noch meine Nebentätigkeit als Landwirt und biete in meinem Hofladen eigene Produkte an: z.B. Eiernudeln. Die Eier dafür kommen natürlich von meinen Hühnern und das Mehl von unserer Mühle in Aichach. Außerdem Kartoffeln, saisonales Gemüse, aktuell Kürbisse in den schönsten Farben und Formen. Besonders stolz bin ich auf meine Hühner und Enten. Eine artgerechte und umweltschonende Haltung ist für mich selbstverständlich. Meine Hühner leben in zwei selbst ausgebauten Hühnermobilen, die regelmäßig an einen neuen Standort ziehen.“

Johannes' Pasta-Rezept

Zutaten für eine Portion

100 g Hartweizengrieß,
1 ganzes Ei (Größe M)
1 EL Olivenöl, ½ TL Salz

Mischen der Zutaten: Alle Zutaten in einer Schüssel gut vermischen. Dazu mit der Hand eine Mulde in die Mitte drücken, das Ei hineingeben und langsam den Hartweizengrieß einarbeiten, bis ein grober Vorteig entsteht.

Kneten des Teigs: Den Vorteig auf einer Arbeitsfläche von Hand weiterkneten, bis er glatt und homogen ist und an einer sauberen Hand nicht mehr kleben bleibt.

Ruhezeit: Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und mindestens 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen. Dadurch verbindet sich das Gluten mit dem Ei und der Teig wird elastischer.

Ausrollen und Schneiden: Nach der Ruhezeit den Teig ausrollen und je nach gewünschter Pasta-Sorte schneiden.



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.