

04.25

Mühlenbrief

Newsletter der Bavaria Mühle Aichach



Liebe Leserinnen und Leser,

Regionalität und Verantwortung – für uns sind das nicht nur Worte, sondern ein echtes Versprechen. Unser Regionalkonzept HeimatÄhre bedeutet: In unseren Mehlen steckt 100 % Bayern – nicht nur im Getreide, sondern auch in unseren Herzen.

Wir stehen mit voller Überzeugung hinter unserer Heimat, unterstützen die nachhaltige Landwirtschaft in der Region und das traditionelle Bäckerhandwerk. HeimatÄhre ist für uns mehr als ein Siegel – es ist unsere Leidenschaft. Mit Weizen, Roggen und Dinkel aus Bayern garantieren wir Ihnen echte Qualität, Transparenz und Sicherheit.

Jetzt, wo die Natur erwacht und der Frühling neues Leben bringt, besinnen wir uns besonders auf das, was wirklich zählt: Echtheit, Vertrauen und gelebte Tradition.

Wir wünschen Ihnen und Ihren Liebsten ein wunderschönes Osterfest voller Freude, Genuss und wertvoller Momente!

Susanne Dorfner &
Simon Fronhofer

Geschäftsführung der
Bavaria Mühle Aichach



BAVARIA MÜHLE
DORFNER AKTIENMÜHLE



Stimmt es überhaupt, dass die Bavaria Mühle nur bayerisches Getreide verarbeitet? Wächst hier überhaupt genug?

HeimatÄhre – 100 % Bayern! Ehrlich. Regional. Nachvollziehbar.

Unser Regionalkonzept HeimatÄhre verbindet traditionelle bayerische Landwirtschaft mit verantwortungsbewusstem Bäckerhandwerk. Für uns als Bavaria Mühle Dorfner Aktienmühle bedeutet das: maximale Transparenz und echte Regionalität – von der Ähre bis zum Brot.



Unser Versprechen:

- 100 % bayerisches Getreide: Weizen, Roggen und Dinkel stammen ausschließlich aus Bayern – sofern die Ernte unseren hohen Qualitätsansprüchen genügt.
- Kurze Wege, klare Herkunft: Unser Getreide kommt großteils aus einem Umkreis von nur 50 km rund um unsere Mühle.

Nachvollziehbare Zahlen: Wer sich fragt, ob in unserer Region genug Getreide wächst, den laden wir ein, sich selbst zu überzeugen:

Die Fakten: Ernteerträge der landwirtschaftlichen Flächen im Umkreis der Bavaria Mühle, 2024

Quelle: Bayerisches Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft, Forsten und Tourismus (InVeKoS 2024, Stand 30.07.2024)

Landkreise (50 km Radius)	Weizenerträge (7,2 t/ha) in t	Dinkelerträge (7,0 t/ha) in t	Roggenerträge (6,0 t/ha) in t
Aichach-Friedberg	64.257	4.513	2.230
Neuburg-Schrobenhausen	37.696	1.869	12.874
Pfaffenhofen a.d.Ilm	39.805	1.418	8.044
Dachau	57.776	2.481	1.665
Freising	69.402	3.054	2.038
Fürstenfeldbruck	32.211	1.250	1.584
Landsberg am Lech	33.654	1.373	923
Augsburg	66.518	2.916	1.351
Dillingen a.d.Donau	74.862	6.606	1.359
Donau-Ries (*Nördlingen-Donauwörth)	95.094	14.526	3.512
Eichstätt	110.507	1.892	2.854
Gesamt (50 km Radius)	681.782	41.899	38.434
Gesamt (100 km Radius)	1.299.198	59.897	64.354

„Die Bavaria Mühle nimmt mein Getreide auch ab, wenn die Ernte wetterbedingt schwierig ist. Das ist längst nicht selbstverständlich in der heutigen Zeit, hier zählt noch, dass man sich lange kennt. Zuverlässigkeit, Vertrauen und Qualität - und Lokalpatriotismus, das darf schon sein! Gut jedenfalls, wenn nicht immer nur der Preis allein zählt.“

Jakob Wünsche, HeimatÄhre-Landwirt

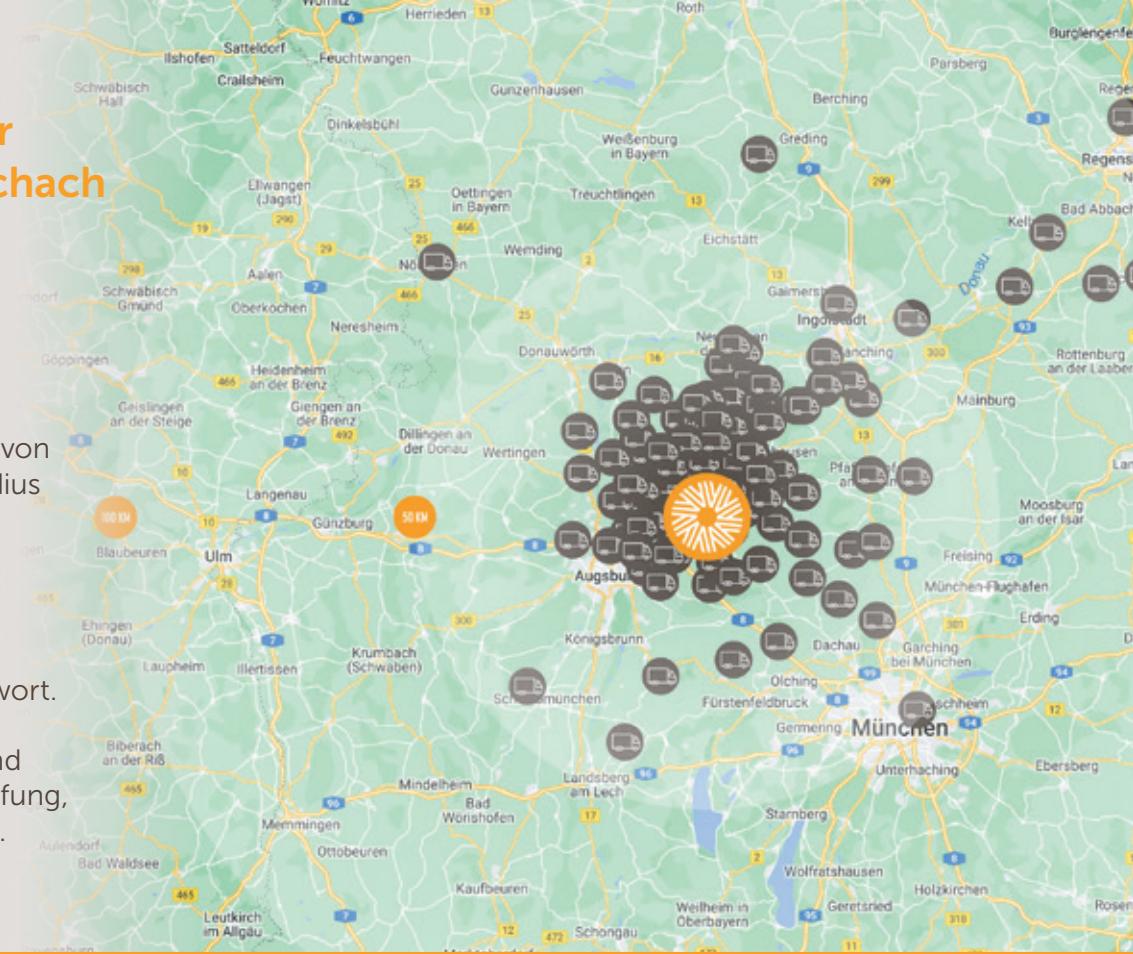


Einzugsgebiet der Bavaria Mühle Aichach

Im Jahr 2024 haben wir 115.500 t Weizen, 4.900 t Dinkel und 15.000 t Roggen von unseren langjährigen Partnerlandwirten und -lagerhäusern gekauft, davon den Großteil aus dem Radius von 50 km um Aichach.

Sie haben Fragen oder Zweifel?

Wir stehen Ihnen gerne persönlich Rede und Antwort. Denn HeimatÄhre steht für Ehrlichkeit, Qualität und eine regionale Wertschöpfung, die man schmecken kann.



Mehlionäre gesucht – Ausbildungsmesse im Cineplex Aichach

Nico und Lukas, beide aktuell in der Ausbildung zum Verfahrenstechnologen, Fachrichtung Mühlei, haben bei der AzubiSpot mit viel Begeisterung und auf Augenhöhe die Ausbildungs- und Karrieremöglichkeiten in der Mühle vorgestellt. Am Beispiel von bekannten Marken-Snacks, für deren Herstellung unser Mehl oder Maisgrieß unserer Partnermühle verwendet wird, wurde gezeigt, wie unterschiedlich das Mehl sein muss. Mehl ist eben nicht gleich Mehl, wenn man einen Präzisionskeks oder eine Erdnusslocke oder ein Croissant produzieren möchte. Darüber hatten die Wenigsten bisher nachgedacht.

Wer bei uns mal in die Ausbildung zum Verfahrenstechnologen (m/w/d), früher Müller oder Industriekaufleute reinschnuppern möchte, ist herzlich eingeladen, sich zu melden - Einblick in die Jobs, Team kennenlernen und Mühlenführung inklusive. Da kann man sich selbst ein Bild davon machen, dass der Verfahrenstechnologe heute mehr mit Technologie und Hightech-Prozessen zu tun hat und auch die Industriekaufleute in der Lebensmittelindustrie einen abwechslungsreichen und zukunftssicheren Job haben.



Interessierst Du Dich für einen Ausbildungsplatz?

Jetzt anmelden zum Mühlenluft schnuppern!



Rezept Osterbrot



Zutaten Hefeteig

400 g Bavaria Weizenmehl Type 405

1 Tütchen Trockenhefe

80 g Zucker

1 Prise Salz

¼ TL abgeriebene Zitronenschale

130 ml Milch lauwarm

1 Ei + 1 Eigelb extra

80 g Butter, weich

150 g Rosinen*

100 g Mandeln, gehackt

*Susanne Dorfner mag
keine Rosinen und lässt
die einfach weg

Zum Dekorieren 80 g Aprikosenkonfitüre
ohne Stückchen + 30 g Mandeln, gehobelt

Zubereitung

Mehl, Hefe, Zucker und Zitronenabrieb in einer großen Schüssel mischen. Warme Milch, Eier und Butter dazugeben, mind. 5 Min. gut durchkneten.

Auf Wunsch Rosinen und Mandeln kurz unterkneten. Hefeteig mit einem Tuch abdecken und an einem warmen Ort mindestens 1 Stunde gehen lassen.

Danach auf leicht bemehlter Arbeitsfläche zu einem Fladen formen. Dabei nicht mehr groß kneten, sondern lieber von außen nach innen falten, sodass die Oberfläche Spannung erhält und der Schluss am Ende unten ist.

Noch einmal abgedeckt 30–60 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen.

Im vorheizten Backofen bei 175 Grad Ober- und Unterhitze ca. 30 Min. backen.

Die Konfitüre mit 1–2 EL Wasser mischen und einige Minuten köcheln lassen. Das noch heiße Osterbrot damit bestreichen und mit Mandeln dekorieren.



„Kurze Wege sind gut für die Umwelt. Aber genauso wichtig für unsere Wirtschaft. Wir müssen alles dafür tun, die regionale, bayerische Wertschöpfungskette zu stärken, anstatt urbayerischen Betrieben das Leben schwer zu machen.“

Ilse Oberländer, Kundin Mühlenladen



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.