

08.26 Newsletter der
Bavaria Mühle Aichach

Mühlenbrief



**TAG DER
OFFENEN
TÜR**

**Samstag, 12.09.
10–13 Uhr**

Liebe Leserinnen und Leser,

die Ernte 2026 ist eingefahren – und sie war in vielerlei Hinsicht außergewöhnlich. Dank der guten Zusammenarbeit mit unseren Partner-Landwirten konnten wir hochwertiges Getreide aus unserer Region übernehmen. Mehr über die Besonderheiten der diesjährigen Ernte lesen Sie in dieser Ausgabe.

Auch in unserem Team gibt es erfreuliche Neuigkeiten: Seit August verstärkt ein neuer Auszubildender zum Müller bzw. Verfahrenstechnologen Mühlen- und Getreidewirtschaft unser Unternehmen. Wir freuen uns, junge Menschen für dieses traditionsreiche und zugleich moderne Handwerk begeistern zu können.

Schon heute möchten wir Sie außerdem herzlich zu unserem **Tag der offenen Tür am Samstag, 12. September**, einladen. Merken Sie sich den Termin gerne vor – wir freuen uns auf viele schöne Begegnungen und gute Gespräche mit Ihnen.

Und werfen Sie einen Blick auf unseren Bericht über **BiGuPRO**. Das neue Unternehmen zeigt, wie wir gemeinsam mit starken Partnern Innovation vorantreiben und regionale Wertschöpfung weiterentwickeln – und damit den Standort Aichach nachhaltig stärken.

Wir wünschen Ihnen viel Freude beim Lesen und eine schöne Spätsommerzeit.

Herzliche Grüße, Ihre

**Susanne Dorfner &
Simon Fronhofer**

Geschäftsführung der
Bavaria Mühle Aichach



BAVARIA MÜHLE
DORFNER AKTIENMÜHLE

Unsere Ernte 2026 – HeimatÄhre aus Bayern – früher als je zuvor

Geschafft! Die Getreideernte 2026 ist abgeschlossen – und so früh wie noch nie. Nach einigen sehr heißen Tagen setzte die Abreife der Bestände innerhalb kürzester Zeit ein. Dadurch begann die Ernte rund zwei Wochen früher als üblich. Anschließend sorgte eine beständige Witterung für einen ruhigen und zügigen Ernteverlauf. Bereits Ende Juli war die Ernte abgeschlossen – ein Zeitpunkt, den wir so bislang noch nicht erlebt haben.

Auch in diesem Jahr stammt unser Getreide überwiegend aus der unmittelbaren Umgebung unserer Mühle. Die regionalen Qualitäten passen hervorragend zu den Anforderungen unserer Kunden und stehen zugleich für kurze Transportwege und eine enge Zusammenarbeit mit den landwirtschaftlichen Betrieben.

„Die diesjährige Ernte hat uns gezeigt, wie schnell sich natürliche Bedingungen verändern können. Dank der guten Zusammenarbeit mit unseren Partner-Landwirten konnten wir dennoch hochwertige Rohstoffe aus unserer Region sichern.“
Simon Fronhofer

Die plötzliche Hitze traf das Getreide mitten in der Kornfüllungsphase und führte vielerorts zur sogenannten Notreife. Ein erhöhter Anteil an Schmachtkörnern macht dies sichtbar. Für viele Betriebe bedeutete das deutliche Ertragseinbußen: Statt möglicher 95 bis 100 Dezitonnen pro Hektar wurden im Durchschnitt rund 80, teilweise sogar nur 50 Dezitonnen geerntet. Trotz stabiler Preise bleibt die Erlössituation vieler Landwirte angespannt.



Unser Dank gilt der regionalen Landwirtschaft

Ein herzliches Vergelt's Gott gilt unseren Partner-Landwirten, die auch in diesem herausfordernden Erntejahr wieder mit großem Einsatz gearbeitet haben. **Unser Dank gilt ebenso den Anwohnerinnen und Anwohnern, die während der intensiven Erntewochen mit Verständnis und Geduld dazu beigetragen haben, dass die Ernte sicher und zügig eingebracht werden konnte.** Danke auch an unsere Mitarbeiter, die Tag für Tag dafür sorgen, dass Annahme, Qualitätsprüfung, Lagerung und Vermahlung zuverlässig funktionieren.

„Unsere Aufgabe ist es, die unterschiedlichen Erntequalitäten so aufzubereiten, dass unsere Bäckerkunden zuverlässig die Mehle erhalten, die sie für ihre Produkte benötigen. Dafür arbeiten wir Tag für Tag eng mit Landwirtschaft und Handwerk zusammen.“
Susanne Dorfner

Blick nach vorn

In diesem Jahr haben wir rund **35.000 Tonnen Getreide** übernommen: **4.500 Tonnen Dinkel, 5.900 Tonnen Roggen, 4.300 Tonnen E-Weizen und 20.300 Tonnen A-Weizen.**

Mit sorgfältiger Rohstoffauswahl, getrennter Lagerung und viel Erfahrung in der Vermahlung schaffen wir die Grundlage für gleichbleibend hochwertige Mehle – auch wenn jedes Erntejahr seine eigenen Besonderheiten mit sich bringt.

So blicken wir zuversichtlich auf die kommenden Monate und freuen uns darauf, dass aus dem Getreide unserer Heimat wieder viele gute Brote, Semmeln, Brezen und feine Backwaren entstehen.

Regional verwurzelt. Partnerschaftlich verbunden. Mit Leidenschaft für gutes Mehl.



ERNTE. DANK!

Herzliche Einladung zum
TAG DER OFFENEN TÜR
Samstag, 12.09.2026
10.00 – 13.00 Uhr
Bavaria Mühle Aichach
Donauwörther Straße 29

+++ Antrag nach BImSchG ist vollständig und wird derzeit vom Landratsamt geprüft +++

Gemeinsam stark für die Region: BiGuPRO startet in Aichach



Ein neues Unternehmen mit starken Wurzeln in der Region

Mit BiGuPRO entsteht in Aichach ein neues Unternehmen, das hochwertige pflanzliche Zutaten für die Lebensmittelindustrie entwickelt und produziert. Doch was steckt dahinter – und welche Rolle spielt die Bavaria Mühle dabei?

Was ist BiGuPRO?

BiGuPRO entwickelt und produziert funktionelle pflanzliche Zutaten aus Hülsenfrüchten. Der Lebensmittelmarkt sucht zunehmend nach regional erzeugten pflanzlichen Zutaten, die vielfältig einsetzbar sind. Sie ermöglichen z.B., Produkte mit mehr Protein und einem höheren Ballaststoffgehalt zu entwickeln und dabei auf heimische Rohstoffe zurückzugreifen.

„Wir möchten zeigen, welches Potenzial in regionalen Getreiden und Hülsenfrüchten steckt. Gemeinsam mit unseren Kunden entwickeln wir Lösungen, die natürliche Zutaten, Funktionalität und Genuss verbinden.“

– Kristal Golan, Geschäftsführerin Vertrieb

Welche Vorteile bringt die Nähe zur Bavaria Mühle?

Die Bavaria Mühle bringt jahrzehntelange Erfahrung in der Verarbeitung sowie enge und vertrauensvolle Beziehungen zur regionalen Landwirtschaft mit. Auch organisatorisch arbeiten beide Unternehmen eng zusammen. So können vorhandene Kompetenzen, Infrastruktur und Erfahrung optimal genutzt werden.

„Die Bavaria Mühle kennt die Rohstoffe, die Landwirte und die Anforderungen an eine hochwertige Verarbeitung seit vielen Jahrzehnten. Dieses Know-how ist ein entscheidender Baustein für BiGuPRO.“

– Simon Fronhofer, Geschäftsführer Bavaria Mühle und BiGuPRO

Welche Rolle spielt die Bindewald & Gutting Mühlengruppe?

Die Bavaria Mühle und BiGuPRO sind Teil der familiengeführten Bindewald & Gutting Mühlengruppe. Dadurch profitieren beide zusätzlich von einem starken Netzwerk. Dazu gehören der fachliche Austausch zwischen den Standorten, Unterstützung durch erfahrene Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter sowie die Möglichkeit, langfristige Investitionen in moderne Technologien und neue Produkte umzusetzen.

„Innovation gelingt am besten, wenn Erfahrung und neue Ideen zusammenkommen. Durch die enge Zusammenarbeit innerhalb der Mühlen-gruppe können wir Entwicklungen schneller voranbringen und gleichzeitig langfristig investieren.“
– Simon Fronhofer

Welche Vorteile bringt das für Aichach und die Region?

Mit BiGuPRO profitiert der Standort Aichach.

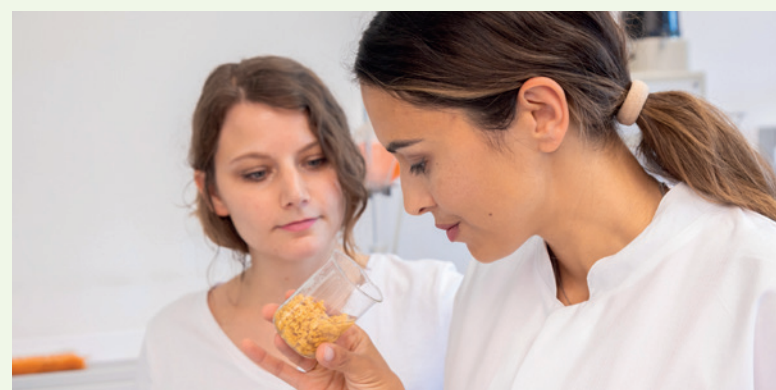
- Wertschöpfung bleibt in der Region.
- Regionale landwirtschaftliche Rohstoffe gewinnen weiter an Bedeutung.
- Es entstehen qualifizierte Arbeitsplätze in einem innovativen Zukunftsfeld.
- Die Bavaria Mühle entwickelt ihren Standort nachhaltig weiter und stärkt damit ihre Zukunftsfähigkeit.
- Darüber hinaus leistet BiGuPRO einen Beitrag zur Entwicklung nachhaltiger Lebensmittelkonzepte auf Basis heimischer Rohstoffe.
- BiGuPRO stärkt vielfältige Fruchtfolgen in der regionalen Landwirtschaft. Hülsenfrüchte wie Erbsen und Ackerbohnen fördern die Bodengesundheit – und erhalten durch die Verarbeitung zu Lebensmitteln eine zusätzliche Absatzmöglichkeit.

„Wir freuen uns sehr, ein Unternehmen aufzubauen, das Innovation mit regionaler Verantwortung verbindet. Unser Ziel ist es, gemeinsam mit der Landwirtschaft, unseren Kunden und dem Standort Aichach langfristig erfolgreich zu wachsen.“

– Kristal Golan

Gemeinsam Zukunft gestalten

Die Bavaria Mühle steht seit vielen Jahren für Qualität, Verlässlichkeit und eine enge Partnerschaft mit der Landwirtschaft in unserer Region. Mit BiGuPRO wird dieser Weg konsequent weitergeführt – mit neuen Ideen, modernen Technologien und dem klaren Bekenntnis zum Standort Aichach.



*Geschäftsführerin Kristal Golan mit
Dr. Jasmin Dold-Schmid bei der Qualitätskontrolle*

#MehleMenschenundMehr

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

Kristal Golan, Geschäftsführerin BiGuPro

Was mögen Sie am meisten an Ihrem Job? *Die Verantwortung und die Möglichkeit, jeden Tag selbstbestimmt Entscheidungen zu treffen, die uns voranbringen. In den vergangenen 15 Jahren war ich in Führungspositionen größerer Unternehmen tätig. Heute genieße ich es besonders, wieder ein kleines „Speedboat“ zu steuern, Neues aufzubauen und gemeinsam mit dem Team erfolgreich zu sein.*



Welches ist Ihr Lieblingsmehl bzw. Lieblingsessen aus Mehl? *Aus Proteinmehl oder aus Weizenmehl? Spaß beiseite: Bis zum Abitur habe ich sieben Jahre lang jeden Samstag und Sonntag in einer Bäckerei und Konditorei gearbeitet und Brot sowie Kuchen verkauft. Das Bäckerhandwerk begeistert mich bis heute. Ich finde es faszinierend, wie aus wenigen, einfachen Zutaten Lebensmittel entstehen, die Menschen Freude bereiten.*

Ob ein gutes Sauerteigbrot, frische Pizza oder ein klassischer Rührkuchen – ich esse eigentlich alles gerne, was aus Mehl gemacht wird. Umso schöner ist es für mich, heute daran zu arbeiten, dass moderne Proteinmehle ihren Weg in genau die Produkte finden, die Menschen lieben. Dabei geht es für mich nicht um vegan oder vegetarisch, sondern um gute Ernährung und hochwertige Zutaten für alle.

Ein kleiner Fun Fact: Wenn mein Stresslevel steigt, backe ich gerne nachts, sobald meine Kinder im Bett sind und etwas Ruhe eingekehrt ist. Das hilft mir meine Arbeit zu reflektieren und mich für den nächsten Tag zu sortieren.

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.

Angebote im Mühlenladen



	1 kg	2,5 kg
Weizenmehl Type 405	1,90 €	4,50 €
Dinkelmehl Type 1050	2,90 €	7,00 €
Sonnenblumenbrot Mischung	3,50 €	
Kürbiskernbrot Mischung	3,50 €	
Vitalbrot Mischung	3,50 €	
Dinkelvollkornbrot-Mischung	3,50 €	

Sie finden auch Gärkörbchen aus Peddigrohr, Sauerteig-Trockenmischung und Brotgewürz im Mühlenladen.

