09.25 Newsletter der Bavaria Mühle Aichach

POSTAKTUELL
Ein Service der Deutschen Post

Mühlenbrief

TAG DER OFFENEN TÜR
Samstag, 27.09.
10 – 13 Uhr

Liebe Leserinnen und Leser,

die Ernte ist eingefahren. In unserer Familienmühle sind wir dankbar und zuversichtlich. Denn trotz vieler Herausforderungen durch wechselhaftes und nasses Wetter ab Juli konnten wir die diesjährige Ernte erfolgreich abschließen.

Rückblickend bremsten nach dem trockenen Sommer 2024 Regen und Kühle im Herbst zwar die Aussaat, doch die Pflanzen entwickelten sich gleichmäßig und gesund. Der Winter blieb mild, aber ebenfalls trocken, und auch das Frühjahr war nicht gerade einfach – zu wenig Regen, kühle Nächte und erste Anzeichen von Trockenstress. Aber im Juni kam mehr Regen und die bayerischen Felder erholten sich wieder. Im Hochsommer reifte das Getreide in der Sonne – bis die Ernte durch wiederholte Regenschauer ins Stocken geriet. Gut, dass wir rund ein Viertel des Getreides schon vor dem Regen eingebracht hatten.

Alles in allem sind die Erträge höher als im Vorjahr, was uns natürlich freut. Die Qualitäten erreichen zum Teil Spitzenwerte mit hohen Proteinzahlen und einer schönen Kornausbildung. Allerdings waren besonders beim sensiblen Dinkel viel Geduld und Fingerspitzengefühl gefragt. Doch auch das haben wir gemeinsam gemeistert.

Wir danken ganz besonders unseren Partner-Landwirten für ihren unermüdlichen Einsatz. Danke auch an alle Anwohner, die Verständnis hatten, wenn mal außerhalb der normalen Anlieferzeiten ein Bulldog auf den Hof fuhr.

Mit Stadt und Landkreis sind wir in regem Austausch und hoffen sehr, dass die Planungen für die Erweiterung unserer Bavaria Mühle Dorfner Aktienmühle jetzt im konstruktiven, kooperativen Miteinander weitergehen werden.

Bald ist wieder Tag der offenen Tür: Am Samstag, den 27. September ist es wieder so weit. Wir laden Sie herzlich ein! Kommen Sie in Scharen und sagen Sie es gerne weiter.

Bis dahin wünschen wir Ihnen schönen Spätsommer mit Aussicht auf einen goldenen Oktober!

Herzliche Grüße, Ihre

Susanne Dorfner &
Simon Fronhofer

Geschäftsführung der
Bavaria Mühle Aichach

BAVARIA MÜHLE
DORFNER AKTIENMÜHLE

Unsere Ernte 25 – HeimatÄhre aus Bayern

Endlich geschafft! Trotz vieler Wetterkapriolen blicken wir mit Stolz und Zuversicht zurück auf das Erntejahr 2025. Nach trockenem Winter und Frühjahr hat uns der Sommer mit Hitze, dann aber auch mit viel Regen, einiges abverlangt. Besonders ab Mitte Juli zeigte sich das Wetter von seiner launischen Seite: Starkniederschläge unterbrachen die Ernte immer wieder und machten uns vor allem beim Dinkel die Arbeit schwer. Umso erfreulicher: Rund 25 % der Ernte konnten vor den Regenfällen eingefahren werden – mit Spitzen-Qualitäten: hohe Proteinzahlen, kräftige Kornausbildung und eine hervorragende Ausbeute. Beste Voraussetzungen also für unsere backstarken Mehle.

Alles, was danach kam, erforderte große Sorgfalt und enormen Sortieraufwand. Manche Partien waren durch den Regen bereits wieder angekeimt, was sich auf die Fallzahl auswirkte. So gab es leider auch Lieferungen, die nicht in unsere Mehlproduktion flossen, sondern als Futtergetreide Verwendung fanden. Aber so ist die Natur, wir begegnen ihr mit Respekt, Liebe und Flexibilität.

Doch genau in dieser Vielfalt liegt auch die Stärke der Bavaria Mühle Dorfner Aktienmühle: Dank der Mengen und Differenzierung der Qualitäten können wir unsere bayerischen Bäcker und Lebensmittelhersteller zuverlässig mit genau den Mehlen versorgen, die sie brauchen – kraftvolle, aromatische Weizen-, Roggen- und Dinkelmehle, optimal auf die Backtradition unserer Region sowie die Erfordernisse industrieller Produktionsprozesse abgestimmt.

So schätzen wir die Qualitäten ein

Die Protein- und Feuchtkleberwerte liegen deutlich höher als im Vorjahr. Die Fallzahlen sind insgesamt zwar etwas niedriger als 2024, dafür versprechen unsere Mehle aber lebendige, reaktionsfreudige Teige, aus denen gute, aromatische Gebäcke werden können.

Unser Dank gilt dem Miteinander

Ein herzliches Vergelt's Gott unseren Partner-Landwirten, die mit Geduld, Fachwissen und Leidenschaft das Beste aus diesem Jahrgang rausgeholt haben. Danke auch an unsere Mitarbeiter, die für die Qualität unserer Mehle und die Zufriedenheit unserer Kundschaft ebenso verantwortlich sind wie eine gute Getreideernte.

Blick nach vorn

Mit unserer sorgfältigen Rohstoffauswahl, gezielter Einlagerung und optimierten Rezepturen stellen wir sicher, dass alle unsere Mehle auch in diesem Jahr ein gleichmäßig hohes Niveau bieten. Wir begleiten unser Getreide vom Feld bis in die Backstube – unser Weizen, Roggen und Dinkel stammt aus Bayern; der Großteil kommt sogar aus dem Umkreis von 50 km um unsere Mühle..

Und weil Heimat nicht nur im Geschmack liegt, setzen wir unser Programm HeimatÄhre natürlich fort. Wir arbeiten an konkreten Maßnahmen zur Senkung unseres Energieverbrauchs und betrieblicher Emissionen. Die Getreideernte 2025 war ein herausforderndes, aber erfolgreiches Kapitel regionaler Landwirtschaft. Mit Stolz, Dankbarkeit und Vorfreude blicken wir auf die vielen Brote, Semmeln, Brezen und Gebäcke, die bald daraus entstehen werden.

Donauwörther Straße 29 | 86551 Aichach | 08251 8933 0 | info@bavaria-muehle.de

ERNTE. DANK!

Herzliche Einladung zum

TAG DER OFFENEN TÜR

der Bavaria Mühle Aichach

Samstag, 27.09.2025
10.00 – 13.00 Uhr

Bavaria Mühle Aichach
Donauwörther Straße 29

SPEIS & TRANK

GEFÜHRTE MÜHLENTOUREN

Mehlwissen, leicht erklärt!

Klar, um gutes Mehl zu erzeugen, braucht man gutes Getreide. Und nicht jedes Mehl passt zu jedem Gebäck. Aber was genau verbirgt sich hinter den Fachbegriffen?

Protein

Der Proteingehalt im Mehl gibt an, wie hoch der Eiweißanteil im Mehl ist. Die Höhe hängt von der Getreidesorte und deren Verarbeitung ab. Das wichtigste Protein im Weizenmehl ist Gluten, welches mitentscheidend für die Backeigenschaften ist. Gibt man Wasser zum Mehl und wird der Teig geknetet, verbinden sich die Eiweiße aus dem Gluten zu einem elastischen Netz. Der Teig wird dehnbar und formbar.

- Ein hoher Proteingehalt (z. B. > 12 %) bedeutet, dass das Mehl besonders backstark ist bzw. ein stabiles Glutengerüst ausbildet. Es eignet sich für dehnbare Teige für Brot, Pizza, Brötchen oder andere volumenreiche Gebäcke.
- Ein mittlerer Proteingehalt (ca. 11–12 %) im Mehl führt dazu, dass es vielseitig einsetzbar ist – für Kuchen, Brezen und einfache Brote.
- Ein niedriger Proteingehalt (< 10 %) erzeugt wenig Glutenbildung und ergibt ein weiches Mehl, das bevorzugt für feines Gebäck, Kekse, Tortenböden und Mürbeteig zum Einsatz kommt.

Fallzahl

Die Fallzahl ist ein wichtiger Qualitätswert beim Mehl, sie gibt an, wie stark stärkeabbauende Enzyme im Mehl aktiv sind. Oder einfacher gesagt: Die Fallzahl zeigt, ob das Mehl „backstark" genug ist, damit Teig und Brot die richtige Struktur bekommen.

Wie man die Fallzahl im Mehl bestimmt? Indem man in einem Reagenzglas eine Mischung aus Mehl und Wasser erhitzt. Dann lässt man einen Stab in das Gemisch fallen. Je schneller er durchfällt, desto mehr Stärke wurde bereits in Zucker umgewandelt (niedrige Fallzahl). Je stabiler der Brei, desto langsamer gleitet der Stab im Reagenzglas nach unten (hohe Fallzahl).

Interessiert? Beim Tag der offenen Tür beantworten wir gerne alle Ihre Fragen dazu!

Mit dem Extensograph werden die Dehnungseigenschaften des Teiges geprüft.

MEHLIONÄRE GESUCHT

Mehr erfahren beim
Berufsfindungstag
Samstag, 25.10.25
09:30 – 13:00 Uhr
Vierfachturnhalle
Deutschherren
Gymnasium
Aichach

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 1.200 €, 2. Lehrjahr 1.275 €, 3. Lehrjahr 1.350 €
- Durch Kurse für Zusatzqualifikationen, Finanzierung von Meister- und Technikerausbildungen kommst DU weiter!
- Unsere Experten betreuen dich individuell, damit du deine persönlichen Ziele erreichst.
- Durch unsere Mühlenpartner 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!

Alle Details findest du online oder bei Susanne Dorfner 08251 8933 0

BAVARIA 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.