12.25 Newsletter der Bavaria Mühle Aichach

POSTAKTUELL
Ein Service der Deutschen Post

Mühlenbrief

Liebe Leserinnen und Leser,

unsere Vorfreude auf Weihnachten ist in diesem Jahr besonders erfüllt von Stolz und Dankbarkeit. Gemeinsam mit unseren Mitarbeitern, unseren Landwirten und Geschäftspartnern haben wir viel erreicht. Doch wir stehen vor großen Herausforderungen.

Unser Familienbetrieb in Aichach besteht seit 1315. Über sieben Jahrhunderte Tradition – und doch verändert sich die Mühlenlandschaft rasanter denn je: Von einst 465 produzierenden Mühlen im Jahr 2000 sind heute nur noch 170 übrig. Umso bedeutsamer ist es für uns, dass die Bavaria Mühle, Dorfner Aktienmühle kontinuierlich wachsen konnte.

Ein zentraler Grund dafür sind unsere rund 900 Landwirte, die uns Jahr für Jahr mit hervorragendem Getreide aus der Region beliefern. Nachhaltigkeit, kurze Wege und regionale Wertschöpfung sind für uns keine Schlagworte, sondern gelebter Alltag. Unser Getreide stammt überwiegend aus einem Umkreis von nur etwa 50 Kilometern – mitten in einem der stärksten Anbaugebiete Deutschlands.

Immer wieder begegnet uns das Thema Lärmschutz. Wir möchten noch einmal betonen: Wir halten alle gesetzlichen Vorgaben zuverlässig ein. Wer uns besucht, merkt schnell, dass der Verkehr auf der Straße lauter ist als die Mühle selbst.

Ein besonderer Höhepunkt war unser Tag der offenen Tür Ende September: Über 1.000 Menschen haben uns besucht, Einblicke gewonnen, Fragen gestellt und uns viel Zuspruch geschenkt. Dieser Tag hat uns erneut gezeigt, wie stark die Rückendeckung in unserer Region ist – auch wenn im Alltag manchmal nur die lautesten Stimmen hörbar sind.

Darum unser aufrichtiger Wunsch: **Sprechen Sie mit uns – nicht über uns.** Wir hören zu, suchen nach Lösungen und setzen Verbesserungen zügig um, wo immer sie sinnvoll ist – ob beim Waschplatz, bei Fenstern oder anderen Anliegen. Offenheit und Dialog gehören für uns zu einer guten Nachbarschaft.

Jetzt wünschen wir Ihnen eine friedvolle Adventszeit, Momente der Ruhe und ein gutes Ankommen im neuen Jahr. Möge 2026 für Sie, unsere Mühle und unser schönes Aichach großartig werden!

Herzliche Grüße, Ihre

Susanne Dorfner &
Simon Fronhofer

Geschäftsführung der
Bavaria Mühle Aichach

BAVARIA MÜHLE
DORFNER AKTIENMÜHLE

Unser Jahresrückblick

Ein ereignisreiches Jahr liegt hinter uns – voller Begegnungen, Veränderungen und wichtiger Schritte in die Zukunft unseres Familienbetriebs. Die folgenden Höhepunkte haben uns besonders bewegt und geprägt.

Herausfordernde Getreideernte

Die Erntesaison verlangte unseren Landwirten und uns viel ab: Wetterextreme, schwierige Qualitäten und enge Zeitfenster. Trotz aller Herausforderungen konnten wir gemeinsam mit unseren regionalen Partnerbetrieben die Versorgung sichern – ein starkes Signal für die Bedeutung unserer regionalen Wertschöpfungskette.

Esra, unsere erste Auszubildende seit Jahren

Besonders stolz sind wir auf unsere erste Auszubildende seit langer Zeit. Lesen Sie in diesem Mühlenbrief, wie sie unser Team seit Herbst verstärkt. Ihr Engagement und ihre Begeisterung zeigen, wie wichtig Nachwuchsförderung für die Zukunft unserer Branche ist.

Tag der offenen Tür – ein neuer Besucherrekord

Über Tausend interessierte Gäste und ein Mühlen-Team, das alles gegeben hat: Unser Tag der offenen Tür war ein großer Erfolg. Noch nie zuvor durften wir so viele Besucherinnen und Besucher auf unserem Gelände begrüßen. Die Neugier auf unsere Arbeit und die vielen positiven Gespräche haben uns sehr gefreut.

Antrag nach Bundes-Immissionsschutzgesetz eingereicht

Ein wichtiger Meilenstein für unsere Zukunft: In diesem Jahr haben wir unseren Antrag nach Bundes-Immissionsschutzgesetz eingereicht. Damit rücken unsere Erweiterungs- und Modernisierungspläne einen großen Schritt näher. Die Vorbereitung war intensiv – aber entscheidend, um die Bavaria Mühle, Dorfner Aktienmühle langfristig wettbewerbsfähig zu halten.

Alle Mühlen-LKW fit für die Zukunft

Mit Stolz stellen wir fest, dass jetzt auch alle unsere komplette Flotte auf dem neuesten Stand ist – die Fahrzeuge wurden nicht nur neu gestaltet, sondern weisen alle niedrigere CO_2-Emissionen auf! Mit der Erneuerung unserer Fahrzeugflotte setzen wir Fahrzeuge mit niedrigeren CO_2-Emissionen als die jeweils ersetzten Fahrzeuge ein..

„HeimatÄhre“ wächst und gedeiht

Unser Regionalkonzept „HeimatÄhre“ gewinnt zunehmend Aufmerksamkeit. Bäckereien, Landwirte und Verbraucher geben uns tolle Rückmeldungen – „HeimatÄhre“ ist zu einer starken Regionalmarke geworden. Der Name ist Programm und inzwischen steht HeimatÄhre für nachvollziehbare Herkunft, regionale Lieferbeziehungen und definierte Qualitätsanforderungen. Diese Entwicklung freut uns besonders.

Für unser Aichach – wir fördern den Sport

Mit neuen Bandenwerbungen und Trikotspenden an den TSV und den BCA haben wir unsere Verbundenheit zur Region noch stärker aufgestellt. Für uns ist es selbstverständlich, lokale Vereine sichtbar zu unterstützen – denn gerade hier wird Gemeinschaft gelebt.

Hofgestaltung abgeschlossen – mehr Grün vor der Mühle

Die Begrünung und Gestaltung unseres Mühlenhofs ist abgeschlossen. Mehr Pflanzen, mehr Aufenthaltsqualität und ein insgesamt freundlicheres Erscheinungsbild prägen seit diesem Jahr das Mühlengelände.

Bürgerversammlung – Austausch auf Augenhöhe

Bei der diesjährigen Bürgerversammlung hatten wir Gelegenheit, unsere aktuellen Projekte vorzustellen und Fragen direkt zu beantworten. Der offene Dialog mit der Nachbarschaft ist uns besonders wichtig – gerade in Zeiten des Wandels.

Interview mit Esra

Auszubildende zur Industriekauffrau

Kannst du dich kurz vorstellen und sagen, welchen Beruf du hier in der Bavaria Mühle lernst?

Ich heiße Esra, bin 17 Jahre alt, und absolviere seit dem 1. September meine Ausbildung zur Industriekauffrau.

Was hat dich zu dieser Ausbildung motiviert?

Mein Praktikum im Bereich Büromanagement. Hier habe ich schnell gemerkt, wie viel Spaß mir die Büroarbeit macht und wie abwechslungsreich dieser Beruf sein kann.

Welche Aufgaben hast Du und was gefällt Dir besonders?

Ich übernehme die Bestellbestätigungen, unterstütze die Buchhaltung und erledige organisatorische Dinge. Auch der telefonische Kontakt mit unseren Kunden und Lieferanten gehört dazu. Die Arbeit macht mir einfach Spaß. Das Team ist sehr nett, und die Atmosphäre hier in der Mühle familiär. Ich lerne jeden Tag etwas Neues und fühle mich wohl.

Welche Fähigkeiten sollte man für diesen Beruf mitbringen?

Zuverlässigkeit, Organisationstalent, Teamfähigkeit und man sollte schon etwas mit einem PC umgehen können.

Wie bist du zur Bavaria Mühle gekommen?

Über Instagram. Ich habe dort den Ausbildungsplatz gefunden, mich gleich beworben und wurde dann zu einem Probetag eingeladen – alle waren superfreundlich, das hat mich überzeugt.

Was sollten andere sonst noch über eine Ausbildung bei euch wissen?

Man sollte offen und neugierig sein und zu allem, was man nicht weiß, Fragen stellen. Eigenverantwortung gehört hier von Anfang an dazu.

Wie sehen deine Zukunftspläne aus?

Ich möchte nach der Ausbildung gerne in der Mühle bleiben, Berufserfahrung sammeln und mich zur Industriefachwirtin weiterbilden.

Was fasziniert dich an der Arbeit in der Mühle?

Es ist spannend zu sehen, wie viel hier täglich passiert und wie wichtig die Mühle für unsere Region ist.

Was wissen viele nicht über Mehl oder die Mühle?

Die meisten unterschätzen, wie viel Aufwand hinter einem alltäglichen Produkt wie Mehl steckt – zur Herstellung gehört eine große Versorgungskette, bevor das Mehl im Supermarkt landet oder zu frischen Backwaren verarbeitet wird.

MEHLIONÄRE GESUCHT

Infos zu unseren Ausbildungsangeboten

bavaria-muehle.de/karriere

Zur Sache

Bürgerinitiativen spielen in unserer Demokratie eine wichtige Rolle und Diskurs sowie unterschiedliche Meinungen gehören zu unserer demokratischen Kultur. Falsche Behauptungen können und wollen wir nicht unkommentiert lassen. Daher klären wir zu folgenden Aussagen der BI Aichach* auf:

Annahme 1 der BI Aichach:

„geplante Erhöhung der Produktion von 290 t auf 565 t (Steigerung von 95 %)"

Diese Aussage ist falsch. Richtig ist:

Die Bavaria Mühle plant unverändert eine Produktion von 450 Tonnen Mehl pro Tag.

Das Landratsamt Aichach-Friedberg ist der Auffassung, dass zum sogenannten Fertigprodukt nicht nur das Mehl, sondern auch die bei der Vermahlung entstehende Kleie gehört.

Diese Kleie fällt in einer Menge von 115 Tonnen pro Tag an. Addiert man diese zur Mehlmenge, ergibt sich eine Gesamtmenge von 565 Tonnen Fertigprodukt pro Tag. Die Behörde legt fest, dass im Antrag die Menge des Fertigprodukts mit 565 t/Tag angegeben werden muss, statt bisher getrennt in Mehl und Kleie.

Wichtig: Die tatsächlich produzierten und bewegten Mengen ändern sich nicht. In der ersten Fassung des Antrags wurden Mehl (450 t/Tag) und Kleie (115 t/Tag) getrennt ausgewiesen; in der überarbeiteten Fassung werden sie nun gemeinsam als 565 t/Tag Fertigprodukt angegeben.

Annahme 2 der BI Aichach:

„Schüttgossenerweiterung: heißt im Klartext, mindestens doppelt soviele Traktoren/ LKW zur Anlieferung auch die ganze Nacht zur Erntezeit."

Diese Aussage ist falsch. Richtig ist:

Die geplante Erweiterung der Schüttgossen betrifft im Wesentlichen eine bauliche Maßnahme, nämlich die vollständige Einhausung der Schüttgosse 2 (West).

Diese bauliche Anpassung dient in erster Linie dem Emissionsschutz, insbesondere der Reduzierung von Schall- und Staubemissionen.

Zwar wird durch die Maßnahme die Kapazität der Schüttgossen erhöht, jedoch führt dies zu keiner Steigerung der angelieferten Getreidemengen.

Die Erweiterung ermöglicht lediglich, dass das angelieferte Getreide schneller eingelagert werden kann. Dadurch verkürzen sich die Standzeiten der anliefernden Fahrzeuge.

Eine bauliche Änderung dieser Art hat keinerlei Einfluss auf die Anzahl der erforderlichen Fahrbewegungen.

Annahme 3 der BI Aichach:

„Zusätzlich (jetzt nicht erlaubt) soll in der Erntezeit das Freilager für Getreide im Hof genutzt werden. Durchgängig auch 24 Stunden in der Erntezeit mit Frontlader."

Diese Aussage ist falsch. Richtig ist:

Das Freilager darf bereits jetzt während der Erntezeit genutzt werden – und wird auch schon seit Jahren genutzt.

Eine zusätzliche Genehmigung oder Änderung ist hierfür nicht erforderlich. Selbst bei einer durchgängigen Nutzung der Außenlager für Anlieferungs-, Umschlag- und Trimmarbeiten werden die gesetzlich festgelegten Immissionsrichtwerte für seltene Ereignisse gemäß TA Lärm Nr. 6.3 bzw. Nr. 7.2 während der Erntezeit eingehalten oder deutlich unterschritten.

Dies wird im vorliegenden Antrag in Kapitel 5, Tabelle 3, sowie auf Seite 39 des Schallgutachtens klar nachgewiesen.

Annahme 4 der BI Aichach:

„Ganzjährig (jetzt nicht erlaubt) sollen dann 24 Stunden durchgehend zur Nachzeit ihre LKWs mit Mehl beladen werden (das ist laut! Bisher nur bis 22 Uhr!)."

Diese Aussage ist falsch. Richtig ist:

Bereits jetzt dürfen die Fahrzeuge ganzjährig beladen und abgefahren werden. Ab 22.00 Uhr ist die gesetzliche Nachtruhe zu beachten, um die unmittelbare Nachbarschaft zu schützen. Mit der neuen Mehlverladung und ihrer speziell gedämmten Fassade und den entsprechend gedämmten Toren in Verbindung mit der neuen Lärmschutzwand wird es möglich, den morgendlichen Verkehr auf dem Hof etwas zu entzerren und die gesetzlich festgelegten, erlaubten Grenzwerte an jedem einzelnen maßgeblichen Immissionsort einzuhalten oder zu unterschreiten. Der Verladeprozess in einer geschlossenen Verladung ist von außen - direkt neben der Verladung stehend - nicht zu hören!

* Rundmail vom 2.11. der Bürgerinitiative Aichach (BI Aichach)

Annahme 5 der BI Aichach:

„Die jetzt festgelegten Lärmimmisionen an den verschieden Privatgrundstücken sollen um 10 dB erhöht werden (am Tag von 60 dB auf 70 dB und Nachts von 45 dB auf 55 dB. Das entspricht mindestens dem doppelten Lärm in der Wahrnehmung!"

Diese Aussage ist falsch. Richtig ist:

Die zulässigen Immissionsrichtwerte an den jeweiligen Immissionsorten sind durch den Gebietscharakter (z. B. reines Wohngebiet, Mischgebiet, Gewerbegebiet) definiert und in der Technischen Anleitung zum Schutz gegen Lärm (TA Lärm, Nr. 6.1) gesetzlich geregelt.

Diese Richtwerte dienen als Beurteilungsmaßstäbe, deren Einhaltung die Bavaria Mühle sowohl im Genehmigungsverfahren durch Berechnung als auch im laufenden Betrieb durch Messungen einer zugelassenen Messstelle nachweisen muss.

Die TA Lärm enthält zudem besondere Regelungen für Tätigkeiten, die nur während eines begrenzten Zeitraums stattfinden – etwa während der Erntezeit.

In solchen Fällen spricht die TA Lärm (Nr. 7.2) von einem „seltenen Ereignis".

Definition „seltenes Ereignis" gemäß TA Lärm: Ein seltenes Ereignis liegt vor, wenn eine Tätigkeit an nicht mehr als zehn Tagen oder Nächten und an nicht mehr als zwei aufeinanderfolgenden Wochenenden eines Kalenderjahres stattfindet.

Für diese begrenzten Zeiträume gelten abweichende Beurteilungsrichtwerte:
- Tagsüber: 70 dB(A)
- Nachts: 55 dB(A)

Diese Werte gelten ausschließlich während der Erntezeit und nur für die Tätigkeiten, die im Rahmen dieser seltenen Ereignisse stattfinden.

Laut dem vorliegenden Schallgutachten werden auch diese Richtwerte **an allen relevanten Immissionsorten eingehalten oder deutlich unterschritten.** Wären sie überschritten, wäre der Antrag nicht genehmigungsfähig.

Unser Fazit:

Im Regelbetrieb (außerhalb der Erntezeit) werden alle geltenden Immissionsrichtwerte nach TA Lärm an sämtlichen Immissionsorten eingehalten oder deutlich unterschritten. Und diese Werte unterschreiten wir auch während der Erntezeit tagsüber!

Ausschließlich während der Ernte nachts kann es manchmal nötig sein, dass wir die abweichenden Beurteilungsrichtwerte für „seltene Ereignisse" (70 dB(A) Tag / 55 dB(A) Nacht) als Ausnahmelösung brauchen. Selbstverständlich werden auch diese von uns eingehalten, bzw. unterschritten!

Eine persönliche Bemerkung zum Abschluss unserer Aufklärung:

Auch wenn viele der hier behandelten Themen technisch und formal klingen und die menschliche Komponente dabei leicht in den Hintergrund geraten mag, eins möchten wir noch mal herausstellen:

Wir, die Bavaria Mühle, Dorfner Aktienmühle, sind und bleiben ein Familienunternehmen.

Wir sind kein Großkonzern, sondern ein Betrieb mit regionalen Wurzeln, der seit Generationen für Qualität, Verlässlichkeit und Verantwortung steht.

Wir begegnen unseren Nachbarn, Anliegern und Anwohnern auf Augenhöhe – mit Respekt und offenem Ohr.

Unser Ziel ist ein Miteinander statt Gegeneinander, Dialog statt Konfrontation.

Wir sind und bleiben gesprächsbereit, aber wir lassen uns auch nicht vor andere Interessen oder politische Karren spannen.

Uns ist wichtig, dass die Diskussion um die Zukunft der Mühle auf einer sachlichen, ehrlichen und respektvollen Grundlage geführt wird – im Sinne aller, die in Aichach leben und arbeiten.

Neue Trikots für den BC Aichach

Die F-Jugend jubelt über die neuen Trikots und wir drücken der Mannschaft mit ihren 2 ehrenamtlichen Trainern fest die Daumen für eine erfolgreiche Saison!

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.

Weihnachtsbällchen

Zutaten für ca. 30–40 Stück

300 g Mehl Type 405
250 g Butter, kalt
100 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
100 g Kokosraspeln
100 g Mandeln, gemahlen
Puderzucker zum Besieben

Zubereitung

Die Zutaten zu einem Mürbteig kneten, daraus kleine Kugeln formen, auf ein Backblech setzen und kalt stellen. Bei ca. 160 °C, Umluft ca. 20 Minuten backen. Sofort mit Puderzucker besieben.

Angebote im Mühlenladen

BAVARIA Mühlenladen

	1 kg	2,5 kg
Weizenmehl Type 405, für Weihnachtsplätzchen	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.