



Nachhaltigkeit bei AöL-Unternehmen

Antersdorfer Mühle: Traditionelle Mühle – moderne Marke

Seit 1884 steht die Antersdorfer Mühle in der Tradition handwerklicher Müllermeisterbetriebe, von denen es heute nicht mehr viele gibt. Vor knapp 40 Jahren stellte Johann Priemeier den Familienbetrieb in enger Zusammenarbeit mit drei regionalen Biobauern und dem Verband Biokreis auf biologische Verarbeitung um. Dabei handelte es sich nicht um eine kalkulierte Geschäftsidee, sondern um eine „Bauchentscheidung“, die er nie bereute. Noch heute ist die Mühle die einzige, rein biologisch arbeitende Mühle in Niederbayern und damit eine wichtige Anlaufstelle für die Biobauern der Region. Aus den drei Biobauern der Anfangszeit sind inzwischen 250 Lieferanten geworden, die die Mühle mit hochwertigem Getreide beliefern. Dabei reicht das Einzugsgebiet durch die Grenzlage auch nach Österreich hinein. Das Getreide ist dabei „Bio Austria“ zertifiziert.

Durch unternehmerisches Geschick und Freude an der Arbeit sind über die Jahre eine vielseitige Müllereianlage und eine moderne Marke entstanden, die vor allem den hohen Qualitätsanforderungen in der Bio-Verarbeitung Rechnung trägt. Unter dem Label „Antersdorfer Mühle“ finden sich nicht nur Getreide, Mehl und Flocken, sondern auch Convenience-Produkte, wie Müslis, Frühstücksbreie, pikante Fertiggerichte und heimische, „regional & fair“-zertifizierte, Spezialitäten wie den Nockerlgrieß.



In der hauseigenen Entwicklungsabteilung werden neue Rezepturen kreiert und probiert, was so manchem der aktuell 45 Mitarbeitern zu einem gesunden Snack zwischendurch verhilft.

Die Moderne hat auch in der Produktion Einzug gehalten. So wurde 2006 ein neues Gebäude gebaut, das ein Lager mit verschiedenen Temperaturbereichen, eine leistungsstarke Abpackanlage sowie die Büroräume enthält. Der Strom für Heizung bzw. Kühlung kommt vom eigenen

Dach, eine Pelletheizung wird als Puffer benutzt. Moderne Geräte zur Druckentwesung sind ebenfalls zu finden wie praktische Andockplätze für die eigenen LKWs.



Hand in Hand mit den Bauern

Der Slogan „Getreide ist unsere Leidenschaft“ wird täglich mit Leben erfüllt, denn eine enge Zusammenarbeit mit den regionalen Biobauern ist für die Familie Priemeier eine Herzensangelegenheit. Mit vielen der Bauern wird seit Jahrzehnten ein kooperatives Miteinander gepflegt, und so mancher Landwirt hätte wohl schon aufgegeben, wenn es nicht die Möglichkeit der Lieferung selbst kleiner Mengen zu fairen Preisen direkt vom Feld an die Mühle geben würde. Dabei geht es nicht nur um die Feldfrüchte, sondern im verlässlichen Miteinander auch um den Umweltschutz und die wirtschaftliche Verantwortung für die Region.

Seit 2007 ist die Antersdorfer Mühle daher auch Biokreis „regional & fair“ zertifiziert und Familie Priemeier konnte sich 2009 über die „regional & fair“-Auszeichnung für ein besonderes Engagement freuen. Und dieses Engagement wird weiter gehen, da bereits die nächste Generation am Erfolg der Marke mitarbeitet. Zwar hat Johannes Priemeier (21) statt Müller nun die Berufsbezeichnung Verfahrenstechnologe in der Mühlen- und Futtermittelwirtschaft, aber seine Ziele sind nicht abgehoben: Traditionen und Visionen verbinden, damit die Antersdorfer Mühle auch in Zukunft ein verlässlicher Partner für die Bauern und eine innovative Marke für den Handel bleibt.

Weitere Infos unter: <http://www.antersdorfer-muehle.bio/>

