

Presseinformation  
29. November 2012

## Innovative neue Steinmühle in der Rannersdorfer Bio-Mühle

**Am 29. November 2012 nahm Leipnik-Lundenburger-Vorstand DI Josef Pröll die neue, innovative Steinmühle der Rannersdorfer Bio-Mühle in Betrieb. Die erste Anlage ihrer Art in Zentraleuropa verbindet traditionelles Müllerhandwerk und modernste Industrie-Technik: Drei seriell geschaltete Mühlsteine aus extra-hartem Spezialstein vermahlen Bio-Getreide bei niedriger Temperatur besonders schonend. Das Ergebnis sind flaumige Mehle und Schrote mit ausgezeichneten Backeigenschaften und langer Haltbarkeit.**

Seit Mitte des 19. Jahrhunderts wird Getreide in sogenannten Walzenstühlen vermahlen. Dabei werden die Getreidekörner zwischen zwei mit unterschiedlicher Drehzahl rotierenden Stahlwalzen zerkleinert. Davor war es üblich gewesen, das Getreide mit Mühlsteinen aus Granit zu zerreiben, eine Technologie, die man auch heute noch in alten Wassermühlen findet. In der Rannersdorfer Bio-Mühle, einem Unternehmen der führenden heimischen Mühlengruppe Vonwiller Österreichische Qualitätsmühlen, wird diese alte Tradition nun im industriellen Maßstab wieder belebt. Die innovative, mit einem Aufwand von ca. 500.000 Euro errichtete Steinmühlen-Anlage vermahlt das Getreide zwischen drei seriell geschalteten Mühlsteinen. Jeder der drei High-Tech-Mühlsteine hat einen Durchmesser von einem Meter, wiegt rund eine Tonne und besteht aus extrem hartem, gegossenen Spezial-Stein, dessen Lebensmitteltauglichkeit nach der international gültigen SGS-Norm zertifiziert ist. Auch die Reinigung des Getreides erfolgt „High-Tech“: Eine Spezial-Reinigungsmaschine entfernt Bruchkörner, Staub und Stroh mit Hilfe von Sieben, automatische Steinausleser und Magnete sorgen für die weitere Auslese von Fremdkörpern. Abschließend durchläuft das Getreide eine sog. Sortex-Maschine, die das Mahlgut nach dem Farbsortier-Prinzip durchleuchtet und schadhafte Körner bzw. Fremdkörper vollautomatisch aussortiert.

Bei der offiziellen Eröffnung der neuen Steinmühlen-Anlage am 29. November 2012 betonte DI Josef Pröll, Vorstand der Leipnik Lundenburger Invest AG, deren österreichische Betriebe die Vonwiller Österreichische Qualitätsmühlen sind, die Bedeutung von Innovationskraft und Technologieführerschaft für den Unternehmenserfolg und damit für die Sicherung der Arbeitsplätze an den österreichischen Standorten der Gruppe. Pröll: „In unserer Unternehmensgruppe ist Qualität der oberste Maßstab des Handelns. Der Markt verlangt heute nach Produkten in höchster Vermahlungsqualität. Die jüngste Innovation der Rannersdorfer Bio-Mühle trägt dieser Nachfrage von Bäckern, Industrie- und Handelskunden sowie Konsumenten Rechnung.“

DI Josef Dietrich, Geschäftsführer der Vonwiller Österreichische Qualitätsmühlen: „Zur kontinuierlichen Verbesserung der Produktqualität investieren wir laufend in neue Anlagen und Prozesse. Auf die Erfolge in Rannersdorf sind wir besonders stolz: Nach der Zertifizierung als energieeffiziente Mühle (ISO 5001/EN 16001) im Vorjahr und der Errichtung einer europaweit



Raiffeisen Landesbank NÖ-Wien: Kto. 75.408, BLZ 32000 (IBAN: AT24 3200 0000 0007 5408 / BIC: RLNWATWW);  
Raiffeisen Zentralbank Österreich AG: Kto. 1-00221333, BLZ 31000 (IBAN: AT15 3100 0001 0022 1333 / BIC: RZBAATWW);  
Raiffeisenbank Schwechat: Kto. 661, BLZ 32823 (IBAN: AT68 3282 3000 0000 0661 / BIC: RLNWATWW823)



einzigartigen Anlage zur Sortierung des Getreides nach dem Proteingehalt baut die Rannersdorfer Bio-Mühle ihre Innovationsführerschaft in Mitteleuropa mit der neuen Steinmühlen-Anlage weiter aus.“

Frank Hensel, Vorstandsvorsitzender der REWE International AG (BILLA, MERKUR, PENNY, BIPA und ADEG), zu der auch die Bio-Marke Ja! Natürlich gehört, weiß dieses Engagement ganz besonders zu schätzen: „Unsere Unternehmen verbindet eine vertrauensvolle, langjährige Partnerschaft. Umso mehr freuen wir uns, nun mit der Inbetriebnahme der neuen Bio-Steinmühle, einer gelungenen Kombination aus Tradition und Fortschritt, einen weiteren, gemeinsamen Schritt hin zu noch mehr Qualität zu gehen.“ Denn ab sofort werden alle Ja! Natürlich Vollkorn-Mehle steinvermahlen angeboten.

### **Dreistufiger Mahlprozess**

Der Mahlprozess in der neuen Anlage erfolgt vollautomatisch und dreistufig: Der erste Steinmahlgang zerkleinert das gereinigte Getreide sehr grob. Dieses grobe Mahlgut gelangt in eine Siebmaschine (Sichter), wird dort gesiebt und in einem zweiten Steinmahlgang neuerlich und entsprechend feiner vermahlen. Nach einem zweiten Absieben gelangt das nun mittelgrobe Mahlgut in den dritten und letzten Steinmahlgang, der ihm die gewünschte Feinheit verleiht.

### **Niedrige Mahltemperatur schont Vitamine**

Gegenüber herkömmlichen Stahl-Walzenstühlen zeichnet sich das dreistufige Steinmühl-Verfahren vor allem durch seinen geringeren Mahldruck aus, der eine Vermahlung bei deutlich niedrigeren Temperaturen erlaubt. Die im Getreidekeim enthaltenen Vitamine, Mineralstoffe und natürlichen Enzyme bleiben so vollständig erhalten. Der geringere Mahldruck hat noch einen weiteren Vorteil: Er führt dazu, dass beim Vermahlen kaum Keimöl aus den Zellen des Getreidekeims austritt, was die Haltbarkeit des so produzierten Mahlgutes deutlich verlängert. Das rasche „Ranzigwerden“, vor allem von Vollkornmehlen, gehört damit der Vergangenheit an. Auch die Backeigenschaften profitieren von der Steinvermahlung: Sie produziert Mehle und Schrote mit einzigartiger, flockig-flaumiger Struktur. Das wirkt sich besonders positiv auf die Backwarenqualität aus.

### **Lange Mehltreifung verbessert Backergebnisse**

Alle anfallenden Mahlfraktionen (also auch alle Bestandteilen des Keimes) werden in der neuen Steinmühlen-Anlage gesammelt und gemeinsam in einen Mehlsilo befördert. Die so hergestellten Vollkornmehle werden somit in einem Arbeitsgang schonend produziert und nicht – wie häufig – durch Re-Kombination von Einzelbestandteilen nachträglich zusammengefügt. Die schonende Vermahlung erlaubt auch eine entsprechend lange Mehltreifung. Ablagerungszeiten von zehn bis 14 Tagen verbessern die Verarbeitungs- und Backergebnisse nochmals (bessere Maschinengängigkeit, geschmeidigere Teige und somit lockere Krumenstruktur bei den Backwaren).

Die neue Steinmühlen-Anlage in der Rannersdorfer Bio-Mühle hat eine Vermahlungskapazität von rund einer Tonne/Stunde. Damit ist sie die größte und modernste Anlage ihrer Art in Zentraleuropa „Wir können damit unseren Kunden, den Bäckern, dem Lebensmittelhandel und der Backwarenindustrie Bio-Mehle in einzigartiger Qualität bieten. Die Kombination aus traditionellem Herstellungsverfahren und modernster Technik ermöglicht völlig neue, innovative Produkt- und Marketingideen.“, ist DI Peter *Stallberger*, Geschäftsführer der Rannersdorfer Bio-Mühle, überzeugt.

Derzeit produziert die Steinmühlen-Anlage in Rannersdorf vor allem Bio-Vollkornmehle für Bio-Bäcker, Dinkelmehl für Vollkorn-Teigwaren sowie Vollkornmehle aus Weizen und Dinkel für Ja! Natürlich. Auch die Bio-Hirse-, Bio-Gerste- und Bio-Hafermehle für die neuen „Fini’s Feinstes Traditions-Mehle“ werden auf der neuen Steinmühle vermahlen.

### **Rannersdorfer Bio-Mühle: Führend bei Bio und Nachhaltigkeit**

Die Rannersdorfer Bio-Mühle beschäftigt sich seit 1985 mit der Verarbeitung von Bio-Getreide. Langjährige Erfahrung und die Tatsache, dass in Rannersdorf ausschließlich Bio-Getreide verarbeitet wird, hat die Mühle zum führenden Produzenten von Bio-Mehl in Österreich gemacht. Die Rannersdorfer Bio-Mühle beschäftigt 15 Mitarbeiter und vermahlt jährlich rund 25.000 Tonnen Getreide. Das Bio-Mehl Angebot reicht von Weizen- und Roggenmehlen sämtlicher Typen über Hartweizengrieß für die Teigwarenerzeugung bis zu Mehlen aus Dinkel. Das in Rannersdorf vermahlene Getreide unterliegt einem strengen Kontrollverfahren durch externe, staatlich autorisierte Bio-Kontrollstellen. Alle eingehenden Getreidepartien werden in der Mühle zusätzlich auf Pestizid- und Chlormequatrückstände analysiert. Die Herkunft des Getreides ist durch ein elektronisches Kontrollsystem bis zum Vertragslandwirt nachvollziehbar. Dem Kunden kann dadurch absolute Produktsicherheit geboten werden. In Rannersdorf ist stets Bio drin, wo Bio draufsteht.



Raiffeisen Landesbank NÖ-Wien: Kto. 75.408, BLZ 32000 (IBAN: AT24 3200 0000 0007 5408 / BIC: RLNWATWW);  
Raiffeisen Zentralbank Österreich AG: Kto. 1-00221333, BLZ 31000 (IBAN: AT15 3100 0001 0022 1333 / BIC: RZBAATWW);  
Raiffeisenbank Schwechat: Kto. 661, BLZ 32823 (IBAN: AT68 3282 3000 0000 0661 / BIC: RLNWATWW823)



### **Facts: Vonwiller Österreichische Qualitätsmühlen**

Die Vonwiller Österreichische Qualitätsmühlen sind Österreichs größte Mühlengruppe. Sie beschäftigen 125 Mitarbeiter an den Standorten Schwechat, Rannersdorf und Graz. Jährlich vermahlt die Gruppe rund 200.000 Tonnen Getreide. Als Vollanbieter beliefert sie Bäcker, Industrie und Lebensmittel-Einzelhandel in Österreich mit ihrem konventionellen und einem Bio-Sortiment von Weizen-, Roggen-, Dinkel- und Durum<sup>1)</sup>-Mehlen. Die Haushaltsmehle der Vonwiller-Gruppe sind unter den Marken Fini's Feinstes, Farina, Eselmehl sowie Küchenperle bekannt. Die Vonwiller Österreichische Qualitätsmühlen sind das österreichische Herzstück der GoodMills Group (ehem. LLI Euromills), der Mühlenholding der Leipnik Lundenburger Invest AG.

Mehr Infos unter:

[www.biomehl.com](http://www.biomehl.com)

[www.fini-feinstes.at](http://www.fini-feinstes.at)

[www.farina.at](http://www.farina.at)

[www.qualitaetsmuehlen.at](http://www.qualitaetsmuehlen.at)

### **Fotohinweis:**

**Druckfähiges Fotomaterial von der Eröffnung der neuen Steinmühle in der Rannersdorfer Bio-Mühle zum Download finden Sie unter dem folgenden Link (Abdruck honorarfrei):**

<http://www.apa-fotoservice.at/galerie/3563>

### **Rückfragen:**

Vonwiller Österreichische Qualitätsmühlen, Geschäftsführung

Dipl.Ing. Josef DIETRICH

e.mail: [j.dietrich@vonwiller.at](mailto:j.dietrich@vonwiller.at)

Telefon: (01) 707 76 91 – 23, Fax: (01) 707 76 91 – 13

### **Pressekontakt:**

Dr. Viktor Bauer Public Relations GmbH

E-Mail: [public.relations@viktorbauer.com](mailto:public.relations@viktorbauer.com)

Telefon: (01) 320 95 45, Fax: (01) 320 95 45-12

<sup>1)</sup> Durum oder Hartweizen ist eine Weizenart, die vor allem für die Teigwarenproduktion Verwendung findet.