

BIOLOGISCH-DYNAMISCH
SEIT 1959

SPIELBERGER
Mühle




Freude am Genießen,
Wissen um die Verantwortung.



DIE SPIELBERGER MÜHLE UND DAS GUTE DARAN.



Es
geht um
alles.



Das Leben hat nur eines im Sinn: Der Kreislauf aus Werden und Vergehen muss erhalten bleiben. Die lebenswerte Natur existiert nur weiter, wenn das Leben weitergeht, für Menschen, Tiere, Pflanzen.

Denken wir allerdings darüber nach, was wir Menschen der Erde antun, werden philosophische Gedanken ganz schnell zu praktischen: Es ist klar, dass uns die Erde nicht braucht – aber wir brauchen die Erde zum Leben. Wenn wir eine Zukunft haben wollen, müssen wir sorgsam mit ihr umgehen. Nicht erst morgen. Sondern heute und jeden Tag.

Was wir von der Spielberger Mühle dafür tun? Wir produzieren gesunde, wertvolle Lebensmittel. Wir sichern damit die Zukunft von Artenvielfalt und bäuerlichen Strukturen. Wir kämpfen für Vielfalt und Auswahl. Und dafür, dass auch Generationen nach uns das Beste aus der Natur genießen können.





Höchste Zeit, die Dinge zu Ende zu denken.

Man muss es nicht nur denken oder glauben. Man muss es auch tun. Volkmar Spielberger gehört zu den Menschen, die schon lange „etwas tun“ – und denen immer wichtiger wird, dass immer mehr Menschen verstehen, wie sich unser Leben ändern muss. Der Müllermeister führt in dritter Generation das Familienunternehmen Spielberger Mühle im schwäbischen Brackenheim.

Was macht die Spielberger Mühle anders als andere Hersteller?

Als handwerklicher Mühlenbetrieb verarbeiten wir Rohstoffe aus der bäuerlichen Landwirtschaft zu gesunden, biodynamischen Lebensmitteln. Die sollen den Menschen schmecken und Genuss bereiten. Das sind die Eckwerte, die Fakten. Dahinter steckt aber viel mehr: Seit nunmehr 60 Jahren wollen wir dazu beitragen, dass der Mensch gesund lebt – und dass die Natur dabei gesund bleibt! Heute sehen wir, dass es immer dringlicher wird, so zu denken. Und entsprechend zu handeln.



Was bedeutet das für Ihre Arbeit?

Wir sind Teil einer Wertschöpfungskette. Am Anfang steht eine regionale, bäuerliche Landwirtschaft, die biologisch-dynamisch arbeitet, die sich um das Leben der Pflanzen, um das Tierwohl und den Erhalt der Sorten- und Artenvielfalt kümmert. Solch einen gesunden Hoforganismus kann es nur geben, wenn der höhere Aufwand auch wirtschaftlich honoriert wird. Von Partnern wie uns. Wir vereinbaren faire Preise für mehrere Jahre. Und das sichert uns am Ende die Qualität, die wir brauchen – die ganze Lebenskraft, die in jedem einzelnen Korn steckt.

Und dann kommt die Arbeit der Müller?

Richtig. Unsere Mühle verarbeitet seit den Sechzigern biodynamisches Getreide. In unserer Familie hat seit den Zeiten der Großmutter die Anthroposophie eine große Rolle gespielt. Das hat unsere geistige Entwicklung geprägt, unsere Werte gründen darin. Und als Müller haben wir damit die Anleitung für unsere Arbeit: Wir wissen, dass im Korn die

ursprüngliche Lebenskraft steckt. Und was man tun muss, damit diese Kraft aus der Natur den Menschen zugute kommt. Das geht nur handwerklich, niemals großindustriell.

Weiter gehts dann im Supermarkt?

Garantiert nicht! Wir haben festgelegt, dass wir grundsätzlich nur an den selbstständigen Biofachhandel liefern. Nur hier trifft unser gemeinsames Werteverständnis auf Kunden, die diese Werte mittragen – und bereit sind, dafür den richtigen Preis zu zahlen. Einfach mal zu Ende gedacht: Nur wenn Menschen wirklich bewusst auswählen, was und wo sie es kaufen – nur dann kann diese Wertschätzung sozusagen durchgereicht werden und wieder beim Ursprung ankommen: Beim Landwirt, der im Einklang mit der Natur arbeitet.

Alles hängt zusammen.

Es genügt nicht mehr, von der eigenen Scholle aus zu denken. Eine Veränderung zum Besseren, zum Guten, geht nur in Gemeinschaft. Dass man als ökologisch denkender Mensch seine Lebensmittel bewusst auswählt, ist klar. Wir appellieren aber daran, wirklich verantwortlich

zu handeln: Schau genau, wo Du einkaufst. Damit bestimmst Du mit, was Du morgen überhaupt noch kaufen kannst. Der Sinn der Sache ist doch, dass es uns nur gut geht, wenn es der Natur gut geht. Das geht nur gut, wenn man die Zusammenhänge sieht.

Eine Überzeugung, die immer mehr Menschen teilen.

Ego ist out. Selbstverwirklichung oder Genussoptimierung, darum geht es doch längst nicht mehr. Es geht darum, die richtigen Entscheidungen zu treffen, damit wir morgen überhaupt noch Entscheidungen treffen können. So können viele gemeinsam etwas verändern. Es ist doch allerhöchste Zeit. Kein vernünftig denkender Mensch zweifelt mehr daran. Und wir von der Spielberger Mühle lieben das Leben, wir lieben die Natur. Deshalb übernehmen wir Verantwortung und treffen Entscheidungen, um die Dinge zu drehen.




Unsere Überzeugung.

Wir leisten unseren Beitrag im Kreislauf der Wertschätzung des Lebensmittels Getreide. Unserer Hände Arbeit gewinnt die volle Lebenskraft aus dem Korn. Für gute, gesunde Lebensmittel; für ehrlichen, ursprünglichen Genuss.

- traditionelles Mühlenhandwerk
- alle Rohstoffe aus biodynamischem Anbau
- schonende Verarbeitung
- langfristige Partnerschaften mit unseren Landwirten
- ökologische Lösungen für Produktion, Verpackung, Logistik und Verkauf

Die Natur verträgt keine
**Gewinn-
maximierung.**



A photograph of a beach covered in plastic waste under a stormy sky. The foreground is filled with a large pile of discarded plastic bags, bottles, and other debris on the sand. In the middle ground, waves are breaking on the shore. The sky is filled with heavy, dark clouds, and a small lighthouse is visible on the horizon in the distance.

Es ist zum Verzweifeln: Die Erzeugung von Lebensmitteln ist längst aus dem Ruder gelaufen. Der Primat der Gewinnmaximierung von Lebensmittelindustrie und Handels гигантен ruiniert die Alternativen – Artenvielfalt und Tierwohl, Bodenschutz und Kulturlandschaft bleiben auf der Strecke. Und am Ende die Umwelt, der Mensch.

Wir sagen: Es geht auch anders. Aber man muss es wollen. Dann ist nicht mehr „Wirtschaftlichkeit“ der alles legitimierende Faktor. Im Mittelpunkt steht ein gemeinsames ökologisches Denken und Handeln. Die Erzeugung von guter Nahrung braucht ein gesundes Miteinander, bei dem alle auf Augenhöhe miteinander umgehen.



Werte wahren, damit Wertvolles entsteht.

Wir alle leben von dem, was die Natur uns gibt. Die Landwirtschaft liefert die Grundlagen für das meiste, was wir essen und trinken. Aber der größte Teil der Lebensmittel stammt mittlerweile aus industrieller Landwirtschaft. In der Agrarindustrie entstehen gigantisch große Konglomerate. Saatgut wird zunehmend von Weltkonzernen kontrolliert. 75 % des Lebensmittelhandels werden in Deutschland von nur vier

Konzernen beherrscht. Das alles führt dazu, dass Arten verschwinden, Vielfalt ausgelöscht wird, Qualität sich nicht mehr am Ursprung orientiert, sondern am Profit.

Wir sind überzeugt, dass es anders geht.

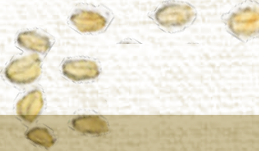
Wir sind nur eine Getreidemühle. Aber wir mahlen hartnäckig weiter gegen den Strom. Als Verarbeiter verstehen wir uns als Mittler zwischen den Landwirten auf der einen und den Verbrauchern auf der anderen Seite. Aus dieser Verantwortung heraus engagieren wir uns, dafür leben und arbeiten wir.

Das Leben beginnt auf dem Acker.

Wir sind uns bewusst, dass der Wert unserer Produkte schon auf dem Acker seine Wurzeln hat. Dahinter steckt eine vernünftige (und auch wirtschaftlich logische) Erkenntnis: Als Hersteller tragen wir auch die Verantwortung dafür, dass die Bio-Bauern ein faires Auskommen haben. Nur so sichern wir langfristig den Bestand der Höfe. Und damit letztlich die Qualität der Rohstoffe und den Erhalt alter und seltener Sorten. Das ist der Kreislauf des gesunden Lebens.



Seit 1989 sind wir Partner der Erzeugergemeinschaft Unterland im Kraichgauer Hügelland.



Der Hoforganismus

Artenvielfalt

Pflanzenvielfalt

Tierwohl

Regionalität

Die Produktion

Handwerk

Nachhaltigkeit

Klimaschutz



Der
**Werte-
kreis**

Der Biofachhandel

Selbstständige Kaufleute

Lokale Verwurzelung

Fester Kundenstamm

BERGWALD
PROJEKT





Wir haben es in der Hand.

Das Mühlenhandwerk gibt es seit Menschengedenken.

Die Tradition der Burgermühle im schönen Zabergäu in Baden-Württemberg reicht zurück bis ins Jahr 1698. Seit drei Generationen gehört die Mühle der Familie Spielberger. Wir sind durchaus ein wenig stolz darauf, das Mühlenhandwerk zu pflegen – weil wir wissen: Es braucht viel Erfahrung und viel Fingerspitzengefühl, um aus gutem Korn bestes Mehl zu machen.





Die Mühle.

Das Handwerk.

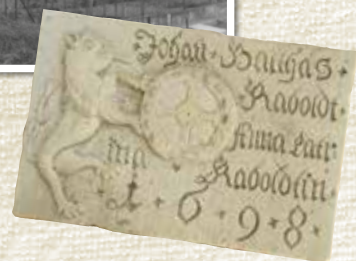
Das Unternehmen.

Das meisterliche Handwerk,
das wir mit den Menschen in
der Mühle ausüben:

Die Müllerskunst, die Tra-
dition, die Qualität des
Arbeitens. Wir denken
es, wir wissen es, wir
können es.

Die Tradition der Spielberger Mühle.

Die Tradition unserer Mühle
im baden-württembergischen
Brackenheim geht zurück bis
ins Jahr 1698 – schon damals
wurde die Wasserkraft des
Flüsschens Zaber genutzt, um
Getreide zu vermahlen. Heute
verwenden wir Strom, der zu
100% aus regenerativen Quel-
len stammt.





Vom Korn zum Mehl: So arbeitet die Mühle.

Das Getreide wird in mehreren Stufen vermahlen, dabei entstehen 32 sogenannte Passagenmehle – Mehle unterschiedlicher Struktur, von grob bis sehr fein, mit ganz unterschiedlichem Nähr- und Mineralstoffgehalt. Die Kunst des Müllers besteht nun darin, aus diesen Mehllarten die unterschiedlichen Typenmehle und Produkte zu mischen.

Handwerklich arbeiten, unternehmerisch handeln.

Eine handwerklich arbeitende Mühle ist Voraussetzung für eine werterhaltende Verarbeitung. Konsequentermaßen ökologisch, unter modernsten Anforderungen an Produktions- und Hygienesicherheit, mit dem Ziel, nur die allerbeste Bio-Qualität zu erzeugen. Ein Anspruch, für den unsere Art zu arbeiten alternativlos ist.

Mit einem wachen Auge für die Möglichkeiten entwickeln wir die Mühle trotzdem permanent weiter. Wo es ökologisch sinnvoll ist, können wir heute Arbeitsschritte automatisieren, um die Belastungen durch körperlich harte Arbeit zu reduzieren. Das ändert nichts daran, dass wir unsere Rohstoffe besonders schonend und konsequent naturbelassen verarbeiten.

Der Mensch entscheidet.

Unsere Müller arbeiten mit allen Sinnen: Erst mit vielen Jahren Erfahrung gelingt es, die Mühle „zu lesen“. An den Vibrationen im Gebäude spürt der Meister, ob die Mühle „richtig“ läuft, er hört jede noch so kleine Abweichung vom Soll selbst im Büro nebenan. Seine Hände erfühlen die Qualität, die Augen bestätigen, was die Nase riecht.

Wir arbeiten ökologisch.

- Unsere elektrische Energie kommt zu 100 % aus regenerativen Quellen.
- Verwendung ökologischer Baustoffe bei unseren Gebäuden.
- Wir arbeiten natürlich ohne Zugabe von Hilfs- und Zusatzstoffen.
- Verpackungen aus 100 % Papier.



Unsere Würzburger Flockenmühle.

In unserer Würzburger Mühle arbeiten wir seit 1950 nach den Demeter-Richtlinien. Sie ist die einzige Flockenmühle Deutschlands, die noch auf das zeitintensive Darren des Rohhafers setzt – so werden die Flocken besonders aromatisch. Mit der 70jährigen Erfahrung in der Herstellung von Getreideflochten produzieren wir in unserer Mühle erstklassige Frühstücksflochten aus über 20 Getreidearten.



Plastikfrei
ist das **Ziel.**

Wir sind
auf einem guten
Weg.



Man muss an dieser Stelle gar nicht viel erklären: Plastik befeuert die Erderwärmung. Wer ökologisch denkt, muss Plastik meiden und vermeiden, wo er kann. Deshalb wollen wir die Spielberger Mühle zum plastikfreien Unternehmen machen. Ein Weg, den wir in vielen kleinen Schritten gehen – und manchmal können wir auch große Sprünge machen. Zum Beispiel mit unseren Verpackungen aus Papier.

100% Papier, 100% recycelbar.

Seit 2016 verwenden wir Beutel aus 100% Frischfaserpapier. Die sichtbarste Veränderung zu den Vorgängerverpackungen ist das Sichtfenster: es besteht nicht mehr aus Plastikfolie, sondern aus Pergaminpapier. Die Älteren unter uns kennen es noch „von früher“, als es als Butterbrotpapier diente. Es ist transparent, sehr dicht und fettet nicht durch.

So kann man sich nach wie vor mit freiem Blick auf den Inhalt von der Qualität der Produkte überzeugen. Kombiniert mit Druckfarben auf Wasserbasis sind unsere Verpackungen 100% mineralölfrei. Da sie komplett aus Papier bestehen, sind sie zu 100% recycelbar.

Lecker für die Umwelt: Nudeln in Papier.

Erst die Mühlenprodukte, dann das glutenfreie Sortiment, zuletzt die Saaten: Zug um Zug haben wir auf Papierverpackungen umgestellt. Es hat eine Weile gedauert, aber jetzt sind endlich auch unsere Nudeln papierverpackt! Was gar nicht so einfach war: Da alle Nudeln durch eine spezielle Abpackmaschine abgefüllt werden, in der das Papier direkt von einer großen Rolle zu einem Beutel geformt wird, brauchte es hier eine neue Klebtechnik, um die Beutel in der Längs- und Quernaht zu versiegeln.

Und damit können wir nun auch unsere Nudeln plastikfrei verpacken.

Endlich gibt es auch bei den Teigwaren eine ökologische Alternative zur Plastikverpackung.



Tamara und Bianca von der Spielberger Mühle beim Baumpflanzen für das Bergwaldprojekt im Südschwarzwald

Der Kreis schließt sich: Unser Bergwaldprojekt.

Unsere Wälder sind wertvoller Lebensraum für Pflanzen und Tiere, sie wirken als wichtige CO₂-Speicher und erfüllen viele weitere ökologische Funktionen. Der Schutz unserer Natur und ihrer Ressourcen ist ein zentrales Element unserer Arbeit. Deshalb möchten wir der Natur etwas zurückgeben. Durch eine dauerhafte Partnerschaft mit dem Bergwaldprojekt e.V. finanzieren wir jedes Jahr die Pflanzung von Bäumen in unseren heimischen Wäldern in ungefähr dem Umfang, der unserem Papierverbrauch für die Verpackung entspricht.





Gabi Lorenz vom Paradieschen in Linsengericht ist überzeugt von sinnvollen Produkten mit nachhaltigen Argumenten.

Der Ort
der
Werte.



Es gibt einen Ort, an dem sich der Kreis schließt. Er ist da, wo ein Mensch sich entscheidet, ein Produkt aus der Spielberger Mühle zu kaufen. Vor einem Regal im Bioladen, im Biofachmarkt. Mit der Entscheidung zum Kauf fällt – bildlich gesprochen – der Groschen auf die richtige Seite. Die Mühle kann mit hohem Anspruch konsequent weiterarbeiten. Die Bauern haben ihr Auskommen mit der aufwändigen biodynamischen Landwirtschaft. Der Naturschatz der Saatgut- und Pflanzenvielfalt bleibt gewahrt. Die Natur überlebt in all ihrer Vielfalt – und wir Menschen können mit allen Sinnen erstklassiges Essen genießen.

**Irgendwas
gibt's
irgendwo.**

**Unsere Produkte nur
im Bio-Fachhandel.**

Wir wollen, dass dieser gesunde Kreislauf des Lebens eine Zukunft hat. Deshalb gibt es die Produkte der Spielberger Mühle ausschließlich im Bio-Fachhandel. Warum? Weil echtes Bio in höchster Qualität nicht in die

Abwärtsspirale der Gewinnmaximierung geraten darf. Wir sind davon überzeugt, dass es gesellschaftlich und sozial überlebenswichtig ist, Marktstrukturen zu erhalten, die eine völlige Dominanz des Systemhandels verhindern. Nur so retten wir die Wertschätzungskette zwischen ökologischer Landwirtschaft, handwerklicher Verarbeitung, echtem Bio-Fachhandel und den bewusst kaufenden und genießenden Menschen.

Öko statt Ego.

Nur wir alle gemeinsam können so handeln, dass es auch für die kommenden Generationen noch die Chance zum Guten gibt. Aus unserer Sicht gibt es kein besseres Marktverständnis als das selbstständig handelnder Kaufleute – also Menschen, die selbst die Verantwortung für

ihr eigenes Geschäft tragen. Mit dem Verstand ehrbarer Kaufleute wird die Freude am wirtschaftlichen Erfolg viel mehr als blosses Gewinnstreben – dann werden Kunden zu Partnern in der Verantwortung für das große Ganze.



Karin Endres von der Spielberger Mühle mit unserer Flocken-Bar bei einer Verkostung.





Das
Leben
ist eine
Lust.

Das Leben zeigt uns, wie wir im Einklang mit der Natur leben können. Und wie gut uns die Ur-Kräfte der Natur tun, wenn wir ihnen Raum zur Entfaltung geben. Wir in der Spielberger Mühle folgen den Empfehlungen des anthroposophischen Verständnisses von Natur und Menschen. Das macht unsere Arbeit besser und unsere Produkte sowieso. Und das schmeckt man, da sind wir ganz sicher.

Lasst es Euch schmecken!

Jeder, der mit Appetit und Freude an gutes Essen denkt, wird unsere Haltung zu schätzen wissen. Die Überzeugung, immer wieder und immer weiter nach dem richtigen Weg zu suchen, das Gute und Gesunde aus der Natur für uns Menschen zum Genuss zu machen. Wir freuen uns über jeden Menschen, der diese verbindende Haltung teilt. Und dann schaut man über den Tellerrand hinaus – und freut sich über all das Leckere auf dem Teller. Und wenn es

dann ans Essen geht, sind wir alle miteinander ganz bei Sinnen: Bewusste Esskultur, regelmäßige Mahlzeiten, gemeinsames Genießen. So macht es doch Freude – und der Verstand freut sich mit!



Selbermachen macht Appetit auf mehr.

Das Richtige und Gutes zu essen, ist heute für viele Menschen in den Mittelpunkt gerückt. Das ist auch gut so, finden wir. Und wir wollen die neue Lust am Genießen befördern. Wir sind dort aktiv, wo Menschen zusammenkommen: Mit vielen Inspirationen und Verkostungen bei unseren Freunden im Bio-Fachhandel. In den wichtigsten Kanälen der Sozialen Medien mit Infos, Geschichten, Bildern und Rezepten, bei denen einem das



Wasser im Mund zusammenläuft. Und auf unserer Homepage mit vielen leckeren Rezepten zum Kochen und Backen und Genießen mit unseren Produkten. Rezepte, die Appetit und Lust auf besseres Essen im Einklang von Leben und Natur machen.



Nudeln in Papier verpackt – Kochbuch aus Recyclingpapier.

Die Beutel unserer Nudeln sind zu 100 % aus Papier. Es kann komplett wiederverwertet werden – und manchmal entsteht etwas besonders Schönes daraus. Wie unser kleines Kochbuch „Die wunderbare Welt der Nudeln“. Es besteht komplett aus Recyclingpapier und bietet neben hilfreichen Tipps und Tricks 25 leckere Lieblingsrezepte.





Ab und an trifft man unseren Senior Hans Spielberger mit seiner Frau Gudrun im Mühlenladen.

Der Familienbetrieb: Unsere Mühle im Zabergäu.

Hier ist die Familie zuhause. Hier arbeiten wir in der dritten Generation. Und hier haben wir neben der Mühle einen kleinen Laden eingerichtet. Dort bekommen Sie alle Produkte der Spielberger Mühle.

Der Mühlenladen ist freitags von 9.00 bis 18.00 Uhr und samstags von 9.00 bis 12.30 Uhr geöffnet.



Aus Verantwortung für
Umwelt und Klima.

100% Recyclingpapier.



print-pool.com

Umweltfreundlich gedruckt:
Klimaneutral produziert mit
Biodruckfarben und Recyclingpapier.

Spielberger GmbH
Burgermühle 1
D-74336 Brackenheim

0 71 35 - 98 15-51
info@spielberger-muehle.de

www.spielberger.de



**Gutes Einkaufen für eine bessere Welt. Im Bioladen. 100% Bio. Voll Öko
ökostattego.de**