

VOGTMÜHLEN ILLERTISSEN



*Das Mehl  
der Bäckermeister.*





## VOGTMÜHLEN ILLERTISSEN JAHRHUNDERTALTE TRADITION MIT STARKER ZUKUNFT

Die Vogtmühlen Illertissen verbinden Qualität und Tradition. Dahinter stehen wir als Familie Vogt, die bereits in der fünften Generation die Mühle betreiben. Wir, das sind Albert Vogt IV., Ehefrau Christina Vogt sowie Isabel und Albert Vogt V. Dabei spielen für uns Werte wie Verantwortung, Vertrauen, Erfahrung, Weiterentwicklung, Respekt und Qualität eine maßgebliche Rolle im täglichen Umgang mit unseren Kunden sowie Lieferanten.

Aus dem reinen Naturprodukt Korn das Maximum an Qualität und Geschmack zu erzielen, diesen Anspruch verfolgt unsere Familie bereits seit 1695. In den Vogtmühlen Illertissen vermahlen wir daher nur ausgewähltes, qualitativ hochwertiges Getreide, das zu 100 % aus unserer Region stammt.

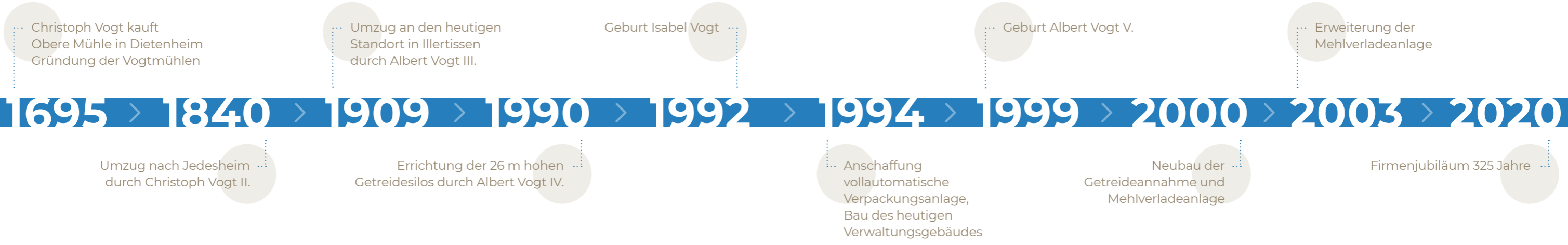
Damit leisten wir einen Beitrag zur Sicherung der regionalen Landwirtschaft und erfüllen das große Bedürfnis der Konsumenten nach einer ressourcenschonenden regionalen Lebensmittelproduktion. Durch modernste Anlagentechnologie und ein lückenloses Qualitätsmanagement erzielen wir Produkte allererster Güte, die Ihnen zuverlässig hervorragende Back- und Kochergebnisse garantieren.

Gemeinsam mit unseren Kindern Isabel und Albert sowie unserem erfahrenen und bestens ausgebildeten Team an 35 Mitarbeitern sind wir persönlich für Sie da und betreuen Sie auch bei allen Fragen rund um unsere Produkte, Sondermischungen und Neuentwicklungen. Nehmen Sie gerne Kontakt zu uns auf. Wir freuen uns auf Ihre Nachricht.



Auf unsere langjährige und generationenübergreifende Erfahrung sind wir stolz. An dieser Erfahrung möchten wir Sie teilhaben lassen.

- 🌾 Über **325 Jahre** Müllertradition
- 🌾 **Modernste Fertigungsverfahren** mit computergeregelten und überwachten Verarbeitungsprozessen
- 🌾 **Eigener Fuhrpark**
- 🌾 **Regionale Rohstoffe**
- 🌾 Perfekte **Qualitätssicherung** in allen Produktionsschritten
- 🌾 Eigenes Labor mit **wegweisender Prüftechnologie**
- 🌾 **Energiebewusstes Unternehmen**





## UNSERE MÜHLE IN ILLERTISSEN TRADITION UND INNOVATION GEHEN HAND IN HAND

Äußere Einflüsse, Anbauform, Getreidesorte und die Ernte, all dies beeinflusst die Mehl- und damit letztlich auch die Backqualität. Damit aus unserem Korn Ihr zuverlässig hochwertiges Bäckermehl wird, legen wir einerseits viel Wert auf eine fundierte Ausbildung unserer Müllerlehrlinge und die fortlaufende Weiterbildung unseres vielfältig qualifizierten Teams.

Andererseits investieren wir kontinuierlich in modernste Technologien in allen Reinigungs- und Vermahlungsprozessen. So werden zum Beispiel Wirbelnetzer, Peelinganlagen, Steinausleser, Trommelsiebe, Magnete und Luftreiniger durch den leistungsstarken High-Tech-Scanner Sortex ergänzt, der giftige Mutterkörner sowie andere Fremdkörper zuverlässig aus dem Getreide entfernt.



Aus der Region für die Region  
**Albert Vogt IV.**



## UNSER MÜHLENLABOR DAS HERZ DER VOGTMÜHLEN

Mit unseren Mehlen liefern wir die Grundlage für eine Vielfalt an Grundnahrungsmitteln. Dieser Verantwortung sind wir uns täglich bewusst und bestätigen Ihren Anspruch an eine gleichbleibend hohe Qualität unserer Produkte durch eine lückenlose Überwachung und Kontrolle aller Reinigungs- und Produktionsprozesse.

Vom Korn zum Mehl: In unserem eigenen Mühlenlabor kontrollieren wir zu 100 % sowohl das angelieferte Getreide als auch das versandfertige Mehl mittels modernster Prüftechnologie auf Qualitätsmerkmale, welche die Backeigenschaften unserer Produkte maßgeblich beeinflussen.

Dabei werden folgende Parameter genauestens untersucht:

- 🌾 Feuchtigkeits-, Mineralstoff- und Proteingehalt
- 🌾 Wasseraufnahmefähigkeit
- 🌾 Dehnbarkeit
- 🌾 Quellvermögen
- 🌾 Fallzahl
- 🌾 Verkleisterungseigenschaften
- 🌾 Teigeigenschaften und Knetverhalten

Bei Fragen rund um unsere Mehlqualitäten steht Ihnen unser Betriebsleiter, **Herr Max Fischer**, telefonisch unter der Rufnummer 07303 9695-24 gerne zur Verfügung.



## HÖCHSTE QUALITÄT DURCH KONTINUIERLICHES ENGAGEMENT

Wir sind ein nach IFS-Standard zertifiziertes Unternehmen, um stetig an Prozessverbesserungen zu arbeiten und ein gemäß den mit den Kunden vereinbarten Spezifikationen konformes Produkt zu produzieren. In allen Phasen der Produktion nimmt die Qualitätskontrolle eine zentrale Position ein, man kann sogar behaupten, das Labor ist das Herz der Mühle. Denn unser oberstes Ziel ist es,

Produkte von gleichbleibend hoher Qualität unter hygienisch einwandfreien Bedingungen herzustellen. Nicht nur, dass wir unsere Produkte während der gesamten Produktion von der Rohwarennahme bis zur Verladung ständig kontrollieren, sondern es werden auch alle qualitätsrelevanten Arbeitsschritte nach genau definierten Verfahren durchgeführt und dokumentiert.



## DIE VOGTMÜHLEN LEISTUNGSSTARKER PARTNER DES BÄCKERHANDWERKS

Seit mehr als drei Jahrhunderten sind wir im Illertal verwurzelt und betrachten es als Privileg, in dieser an fruchtbaren Böden so reichen Kulturlandschaft hochwertige Mehle für ein starkes regionales Bäckerhandwerk zu produzieren. Aber nicht nur mit unseren Produkten sind wir für Sie ein zuverlässiger und qualitätsbewusster Partner, sondern wir legen auch viel Wert auf eine persönliche und individuelle Kundenbetreuung.

Unsere erfahrenen Bäckermeister beraten Sie vor Ort, unterstützen Sie fachkundig bei der Abstimmung der Mehle auf Ihre Produkte und stehen Ihnen auch bei allen Fragen rund um Bestellmengen, Sorten, Sondermischungen, Spezialmehle und Produkt-Neuentwicklungen versiert zur Seite.

Dank unserer großen Lagerkapazitäten bieten wir Ihrer Bäckerei eine hohe Verfügbarkeit unserer Mehle sowie flexible Lieferungen ganz nach Ihrem jeweiligen Bedarf. Mit unserem modernen Fuhrpark transportieren wir sowohl Losemehle als auch verpackte Mehle in vielfältigen Bestellmengen termintreu direkt in Ihre Bäckerei.

## UNSERE MEHLE HÖCHSTE QUALITÄT FÜR IHRE PRODUKTE

Seit Jahrtausenden ist Getreide die Basis einer ausgewogenen Ernährung und bildet zu Mehl gemahlen eines der wichtigsten Grundnahrungsmittel der Welt. Dabei hat jede Sorte ihren ganz eigenen Geschmack und ihre besonderen Vorzüge: Ob Weizen, Dinkel, Hafer oder Roggen, in den Vogtmühlen mahlen wir mit Leidenschaft und dem Know-how aus mehr als drei Jahrhunderten hochwertige Qualitätsmehle, die höchsten Qualitätsanforderungen gerecht werden.

Aus dem reinen Korn der Region gemahlen:  
**Illergold – Das Mehl der Bäckermeister.**

### WEIZENMEHL

Brot, Nudeln, Quiche, Pizza, Kuchen oder Kekse: Weizenmehl ist so vielseitig wie Ihre Ideen. Lassen Sie sich von unseren Top-Weizenmehlen zu neuen Rezepten inspirieren:

- ✿ Mahlweizen
- ✿ Weizenmehl Type 405, Type 550, Type 812, Type 1050
- ✿ Weizenmehl nach italienischer Art Tipo 00
- ✿ Weizendunst – Spätzlemehl
- ✿ Weizenvollkornmehl
- ✿ Weizenvollkornschrot
- ✿ Weizengrieß
- ✿ Weizengrießkleie
- ✿ Weizenkleie
- ✿ Weizenstreumehl
- ✿ Weizenbackschrot Type 1700
- ✿ Weizenkeime

### DINKELMEHL

Aus regionalem Urkorn gemahlen, verfügt unser Dinkelmehl über einen hohen Gehalt an Kleber, Eiweiß, Vitaminen und Mineralstoffen und bildet daher die ideale Basis für Ihre aromareichen Brote, Brötchen, Kuchen, Pizzen, Nudeln und Kekse.

- ✿ Dinkelkorn
- ✿ Dinkelmehl Type 630, Type 1050
- ✿ Dinkelvollkornmehl
- ✿ Dinkelvollkornschrot
- ✿ Dinkelgrieß
- ✿ Dinkeldunst – Spätzlemehl
- ✿ Dinkelkleie

## VIelfalt für Ihre Bäckerei

Darüber hinaus bieten wir Ihnen zahlreiche weitere Produkte, wie z. B. Haferkerne, Haferkleie, Hartweizengrieß, Weichweizengrieß, Zopfmehl, Kernenmehl, Pizzamehl Tipo 00 und Ruchmehl an.

### ROGGENMEHL

Intensiv kernig im Geschmack verleiht unser Roggenmehl Ihren Broten und Brötchen eine vollaromatische Geschmacksnote und punktet zudem mit einem hohen Anteil an wertvollen Mineralien und Ballaststoffen.

- ✿ Mahlroggen
- ✿ Roggenmehl Type 997, Type 1150, Type 1370
- ✿ Roggenvollkornmehl
- ✿ Roggenvollkornschrot
- ✿ Roggenspeisekleie
- ✿ Roggenbackschrot 1800 (fein/mittel/grob)

### HAFERKLEIE

Aus den Randschichten des Haferkorns gemahlen ist das „Superfood“ besonders reich an Eiweiß, Vitaminen, Mineral- und Ballaststoffen und peppt Ihre Rezepte um eine nussige Note auf.

### ZOPFMEHL

Unser neues Spezialmehl, besonders geeignet für helle Gebäcke wie z.B. Biskuit, Hefezöpfe, Plunder und Blätterteige. Ein Mehl anderer Art frei von Zusätzen und Schalenanteilen. Es zeichnet sich durch eine deutlich erhöhte Wasseraufnahme sowie eine optimale Gärstabilität aus.

### PIZZAMEHL

Unser Pizzamehl ist eine spezielle Mischung aus Weizenmehl nach Art der Tipo 00 und qualitativ hochwertigem Hartweizengrieß. Das Pizzamehl eignet sich für eine extra lange Teigruhe und besonders knusprige Teige.

### EMMER

Emmer zählt zu den ältesten kultivierten Getreidearten. Sein Ursprung liegt im Nahen Osten. Emmer ist in Mitteleuropa nach wie vor ein Nischenprodukt, gewinnt aber regional zunehmend an Bedeutung. Emmergetreide zeichnet sich durch einen besonders hohen Eiweiß- und Mineralstoffgehalt aus. Vollkornbackwaren verleiht Emmer einen herzhaften und nussigen Geschmack.

- ✿ Emmerkorn
- ✿ Emmermehl



SLP Schwäbische Landprodukte GmbH  
Dorfstraße 11a  
86660 Tapfheim-Erlingshofen

Tel: +0049 (0) 90 70/9 10 03  
Fax : +0049 (0) 90 70/9 10 01  
Mobil: +0049 (0) 171/ 9 73 94 49  
E-Mail: slp@dinkel.org  
www.dinkel.org



DINKEL  
EMMER  
EINKORN  
Alles in Bio und konventionell

What the future of milling will look like is up to you and us. One thing is clear: Shaping a sustainable future requires efficient solutions. This starts with the construction and operation of a mill with less. And goes on with producing more with the same. Just as we do with Mill E3 and numerous pioneering digital services.  
Join our Journey: [www.futureofmilling.com](http://www.futureofmilling.com)

Creating the future of milling – together.

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

innovations for a better world.

**FD WAAGENBAU**  
CUSTOMIZED SYSTEMS

**FD Waagenbau GmbH**  
Fabrikstraße 7  
15517 Fürstenwalde  
+49 (0) 3361 710 286  
info@fd-waagenbau.de  
www.fd-waagenbau.de

**RITTER**  
Agrarhandel und Transporte

Gimpelweg 12  
89257 Illertissen-Au  
aritter@ritter-trans.de  
Tel.: 07303 / 900 384  
Mobil: 0171 / 218 17 91



KOMPETENZ FÜR IHRE SICHERHEIT – SEIT 1966

ZUM  
DR. HÖRTKORN  
IMAGEFILM  
AUF YOUTUBE



WIR GRATULIEREN ZUM  
**325-JÄHRIGEN  
JUBILÄUM**

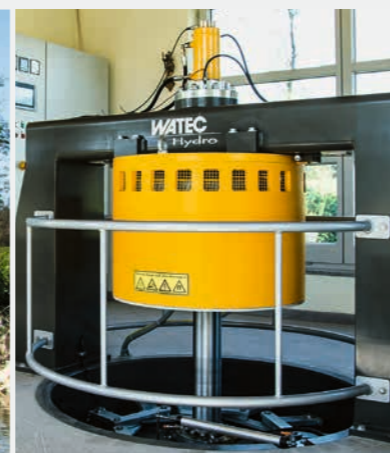
Die Dr. Hörtkorn Unternehmensgruppe zählt zu den größten inhabergeführten Versicherungsmaklern in Deutschland. Mit über 200 Mitarbeitern sind wir Ihr kompetenter Partner rund um die Bereiche Unternehmensversicherung und Vorsorgemanagement.

[www.dr-hoertkorn.de](http://www.dr-hoertkorn.de)



**WATEC**  
Hydro

Kaplanturbinen  
Wasserkraftanlagen



WATEC-Hydro GmbH | Alpenstraße 22 | D-87751 Heimertingen  
Tel.: +49 (0) 83 35/98 93 39-0 | E-Mail: [info@watec-hydro.de](mailto:info@watec-hydro.de)

[www.watec-hydro.de](http://www.watec-hydro.de)

Das SWISCO-Team dankt für den geschätzten Auftrag

- WAAGEN präzise
- MIKRODOSIERER energieeffizient
- MENGENREGLER zuverlässig
- STEUERUNGEN IoT kompatibel

Mettlenstrasse 10 | 9050 Appenzell Schweiz  
SWISCO +41 71 552 44 00 | [www.swisca.com](http://www.swisca.com)  
info@swisca.com



## WIR SIND PERSÖNLICH FÜR SIE DA

Als Familienbetrieb mit über 325-jähriger Tradition setzen wir uns persönlich für eine erfolgreiche Zukunft des Bäckerhandwerks in unserer Region ein und stehen Ihnen mit fachkundigem Rat und unserem reichen Erfahrungsschatz beratend zur Seite. Nehmen Sie gerne Kontakt zu uns auf. Wir freuen uns auf Ihre Nachricht!

### GESCHÄFTSFÜHRER:

**ALBERT VOGT**

Tel.: 07303 9695-13

E-Mail: [albert.vogt@vogtmuehlen.de](mailto:albert.vogt@vogtmuehlen.de)

### ASSISTENZ DER GESCHÄFTSFÜHRUNG:

**ALBERT VOGT JUN.**

Tel.: 07303 9695-55

E-Mail: [albert.vogt@vogtmuehlen.de](mailto:albert.vogt@vogtmuehlen.de)

### ASSISTENZ DER GESCHÄFTSFÜHRUNG:

**ISABEL VOGT**

Tel.: 07303 9695-33

E-Mail: [isabel.vogt@vogtmuehlen.de](mailto:isabel.vogt@vogtmuehlen.de)

### PERSONAL / EDV:

**CHRISTINA VOGT**

Tel.: 07303 9695-14

E-Mail: [christina.vogt@vogtmuehlen.de](mailto:christina.vogt@vogtmuehlen.de)

### MÜHLENLADEN

**MELINA GAMARRA**

Tel.: 07303 9695-15

E-Mail: [melina.gamarra@vogtmuehlen.de](mailto:melina.gamarra@vogtmuehlen.de)

### BETRIEBSLEITER / TECHNIK:

**MAX FISCHER**

Tel.: 07303 9695-24

E-Mail: [max.fischer@vogtmuehlen.de](mailto:max.fischer@vogtmuehlen.de)

### QUALITÄTSMANAGEMENT:

**MARIANNE STUBER**

Tel.: 07303 9695-23

E-Mail: [marianne.stuber@vogtmuehlen.de](mailto:marianne.stuber@vogtmuehlen.de)

### DISPOSITION:

**MARKUS KAUCIK**

Tel.: 07303 9695-50

E-Mail: [markus.kaucik@vogtmuehlen.de](mailto:markus.kaucik@vogtmuehlen.de)

### FACHBERATUNG KRAFTFUTTER:

**MANFRED BUCHNER**

Tel.: 07303 9695-11

E-Mail: [manfred.buchner@vogtmuehlen.de](mailto:manfred.buchner@vogtmuehlen.de)

### LABOR:

**WALTRAUD KOHLER**

Tel.: 07303 9695-16

E-Mail: [labor@vogtmuehlen.de](mailto:labor@vogtmuehlen.de)

VOGTMÜHLEN ILLERTISSEN GMBH & CO. KG | Memminger Straße 28-30 | 89257 Illertissen | Tel. 07303 9695-0 | Fax 07303 9695-25

## kandzia fried

kanzlei für Steuerberatung  
und steuerrecht



## Wir gratulieren...

...zum 325. Firmenjubiläum und wünschen auch für die  
Zukunft alles Gute und weiterhin viel Erfolg.

ulmer Straße 35 tel 07303 95291-0 info@kandzia-fried.de  
89257 illertissen fax 07303 95291-29 www.kandzia-fried.de



### ERDBAU

- Erdbewegung
- Landschaftsgestaltung
- Mietpark



### ASPHALT

- Fräs- und Fertigerarbeiten
- Reparaturen



### ABBRUCH

- Bauschuttrecycling
- Brech- und Siebanlage
- Container
- Transporte



### LANDWIRTSCHAFT

- Landwirtschaftliches Lohnunternehmen
- Großmengen- und Selbstvermarktung
- Pflanzensysteme für Selbstpflücker



info@udo-haas.de

Erdbau | Abbruch | Asphalt  
Landwirtschaft

Telefon (0 73 03) 4 20 69  
Telefax (0 73 03) 4 31 67  
Zum Reiser 4a

89257 Illertissen-Bettinshausen

Freie Nutzfahrzeugwerkstatt  
Mietpark

Telefon (0 73 06) 9 26 59-0  
Telefax (0 73 06) 9 26 59-10  
Tiefenbacher Straße 3

89287 Bellenberg

Lager- u. Recyclingplatz

Siemensstraße 19  
89257 Illertissen

www.udo-haas.de



## KUNZE GMBH

MÜHLEN- & MASCHINENBAU

07309-42956-0  
SIEMENSSTRASSE 12 | 89264 WEISSENHORN | WWW.KUNZE-MUEHLENBAU.DE

# ÜBER 30 JAHRE ERFAHRUNG IM MÜHLEN- & ANLAGENBAU

