

Daniel Schloz

Die Mühle in Erzeugerhand



Nachdem Martin Sessler im Januar 2019 überraschend mit dem Angebot, die Oferdinger Mühle an uns zu veräußern, auf

mich zukam, war schnell klar, dass solch ein Schritt sehr gut überlegt sein muss. Zum Glück hatten wir bereits eine vertrauensvolle Unternehmensberatung, welche half, die Risiken und Chancen detailliert herauszuarbeiten. Und einen aktiven Beirat, der frühzeitig in alle Entscheidungsprozesse eingebunden wurde. Die langfristigen Vorteile durch die qualitativ hochwertige Verarbeitung unserer Rohstoffe in der Oferdinger Mühle für unsere Bäcker und weitere Kunden wurde sehr schnell zum Leitargument für die Übernahme des Unternehmens. Eine erfolgreiche rebio ohne Bäckervermarktung ist kaum denkbar und eine erfolgreiche Bäckervermarktung fast nicht ohne die Oferdinger Mühle. In vielen Verhandlungsrunden musste dann das wirtschaftlich Umsetzbare erarbeitet werden.

Durch den Unternehmenskauf zum 1. Juli 2019 ist die Oferdinger Mühle mit allen fünf Mühlenmitarbeitern viel näher zur rebio gerückt. Wir haben nun die Wertschöpfung vom Landwirt bis zum Bäcker in allen Stufen in der eigenen Erzeuger-Hand. Und in der Tradition der rebio wollen wir dies dazu nutzen, unseren Erzeugern langfristig stabile und auskömmliche Erzeugerpreise auszus zahlen. •



Getreideernte 2019: Einfüllen des Getreides in Schläuche zur Zwischenlagerung

Miriam Holtmann

Getreideernte 2019



Die Getreideernte 2019 ist nun bis auf Mais abgeschlossen. Die Ernte verlief überwiegend gut, wir waren speditionstechnisch gut aufgestellt und konnten

fast alles zeitnah abholen. Da gegen Ende der Ernte viel feuchte Ware kam, musste Getreide zu uns ins Lager nach Rottenburg zum Trocknen gebracht werden, was dort zu Lagerknappheit führte. Deshalb haben wir uns entschieden, einen Teil des Getreides in Getreideschläuchen einzulagern.

Die Erträge waren über alles gesehen durchschnittlich, ein paar Standorte hatten mit Trockenheit oder Hagel Probleme und dadurch Ertragseinbußen.

Getreidevermarktung

Da zur Zeit viel Umstellungsgetreide auf dem Markt ist, gestaltet sich die Futtergetreidevermarktung eher schwierig. Falls irgendwo Bedarf an Getreide besteht, gerne bei der rebio anfragen. Momentan verfügen wir noch über alle üblichen Futtergetreide außer A-Ackerbohnen und Soja. Die Abrechnungen werden wie letztes Jahr auch mit Abschlägen angezahlt und die Endabrechnung findet statt, wenn wir einen Großteil der Ware verkauft haben.

Die Speisegetreide-Menge nimmt ebenfalls zu. Die parallel dazu steigende Nachfrage hält derzeit Schritt mit dem größeren Angebot.

Anbau Ernte 2020

Sofern noch nicht gesät, bitte den Getreideanbau für die Ernte 2020 mit der rebio absprechen (Getreidearten und -sorten), damit das Getreide bestmöglich vermarktet werden kann. •

Sybillle Metzler
Oferdinger Mühle



Seit es die rebio gibt, ist die Oferdinger Mühle unsere Partner-Mühle. Sie stellt aus unserem Bioland-Getreide hochwertige Mehle und Vollkornprodukte her und beliefert im Auftrag der rebio Bäckereien in der Region mit Bioland-Rohstoffen. Unter ihrem Vorbesitzer Martin Sessler stellte die Oferdinger Mühle 2013 komplett auf Bioland um. Seither wird dort kein konventionelles Getreide mehr vermahlen.

Zum 1.7.2019 ging die Oferdinger Mühle als Tochterfirma in den Besitz der rebio über und firmiert nun als Oferdinger Mühle GmbH. Der Betrieb läuft unverändert weiter, die bisherigen Mühlenmitarbeiter wurden alle von der rebio übernommen. Die Vorgeschichte des Kaufs ist komplex, an dieser Stelle nur soviel: Martin Sessler kam zu Anfang dieses Jahres aufgrund einer schweren

• Erkrankung mit seinen Verkaufsabsichten auf uns zu.

• Die Mühle hat eine Lagerkapazität von rund 1500 Tonnen Bioland-Getreide und verarbeitet Weizen, Dinkel, Roggen, Emmer und Einkorn zu allen Sorten von Speisegetreide, Auszugs- und Vollkornmehle oder -schrote. Bio-Bäckereien und andere Kunden bekommen ihre Rohstoffe im 25 kg Sack oder lose mit dem eigenen Silozug geliefert. In der Abfüllanlage für Kleinpackchen werden die Landmacher-Mehle und die Bioland-Mehle „Unsere Heimat“ der Edeka abgefüllt und zugenäht.

Mühlenverkauf

Den früheren Mühlenladen gibt es nicht mehr, jedoch werden Bioland-Mehle in verschiedenen Haushaltsgrößen und die Produkte unserer Marke Landmacher weiterhin in der Mühle verkauft. Die Öffnungszeiten des Mühlenverkaufs sind Montag bis Mittwoch 10-12 und Donnerstag 16-18 Uhr. •

→ www.oferdinger-muehle.de



Von Links:
Martin Rudolph, Müllermeister
Renate Quast, Produktion Kleinpackchen, Mühlenverkauf
Thomas Götz, Fahrer
Diana Schuh, Verwaltung, Qualitätsmanagement, Mühlenverkauf
Marcel Kübler, Müllergeselle



Amelie Gläß

Unser LANDMACHER Sortiment wächst!

In Kooperation mit unserem langjährigen Partner Bäckerei Scholderbeck haben wir leckere Kekse kreiert, die ab Oktober im Naturkosthandel erhältlich sind! Emmer Brezeln, Urkorn Kekse oder Mais Herzen, da ist für jeden Geschmack etwas dabei. Für faire Erzeugerpreise, mehr Artenvielfalt, gesunde Böden – aus bäuerlicher Hand und super lecker!



Personalien

Lucia Ruggaber



Ich bin 58 Jahre alt, habe 3 Söhne und 2 Enkelsöhne und lebe mit den beiden jüngeren Söhnen in Horb. Als gelernte Buchhalterin

darf ich seit August diesen Jahres das Team der rebio unterstützen.

Die Aufgabe fordert mich und bietet mir die Chance und die Möglichkeit, Neues zu lernen. Darüber freue ich mich. •

Viktoria Sautter



Viktoria Sautter ist im Mutterschutz und hat Ende September ein Mädchen zur Welt gebracht. •

Impressum

Herausgeber:

rebio GmbH

Schwalbenstraße 16
72108 Rottenburg am Neckar

Telefon 07472 9844-0

Telefax 07472 9844-29

info@rebio.de | www.rebio.de
DE-ÖKO-006

Redaktion:

Sybille Metzler, rebio

Fotos, Gestaltung:

Thomas Di Paolo, rebio

Copyright © 2019 rebio GmbH

Alle Rechte vorbehalten.

Datenschutz:

Sie haben das Recht, jederzeit der Verarbeitung ihrer personenbezogenen Daten, die aufgrund von Art. 6 Abs. 1 DSGVO (berechtigtes Interesse) erfolgt, zu widersprechen.

Um diesen Newsletter nicht mehr zu erhalten, wenden Sie sich bitte über info@rebio.de an uns. Informationen zu unseren Datenschutzbestimmungen finden sie unter www.rebio.de

Impressionen von der Zuckerrübenkampagne 2019



Frank Maier

Lieferantendarlehen



In der Zeit zwischen Mitte Juli und Ende Februar des Folgejahres haben unsere Erzeuger die Möglichkeit, Abrechnungen bei uns „stehen zu lassen“.

Die betreffenden Abrechnungen werden hierbei vorerst nicht ausbezahlt und ab der auf dem Beleg ausgewiesenen Fälligkeit mit 3% Jahreszins verzinst.

Wer einen Beleg „stehen lassen“ möchte, muss uns dies aber sehr kurzfristig mitteilen, da wir die erstellten Abrechnungen meist schon innerhalb weniger Tage nach Versand überweisen. Um dieses Problem zu vermeiden, können wir es auch einrichten, dass alle Ihre Abrechnungen automatisch das Merkmal „stehen lassen“ bekommen. Wenn Sie also Interesse haben, dass Ihre Abrechnungen generell nicht sofort ausbezahlt werden, können Sie uns das mitteilen. In diesem Fall erscheint dann auf zukünftigen Abrechnungen anstatt des

normalen Zahlungsziels die Meldung, dass das Geld „stehen gelassen“ und ab Fälligkeit mit 3% verzinst wird. Sie müssen sich dann nicht mehr melden, damit das Geld bei uns „stehen bleibt“. Sollten Sie einmal, trotz dieses Vermerks, Ihr Geld sofort

benötigen, genügt ein kurzer Hinweis und wir überweisen Ihnen umgehend den offenen Betrag.

Generell können Sie die Auszahlung Ihrer „stehen gelassenen“ Abrechnungen jederzeit kurzfristig widerrufen. Sie erhalten dann die Zahlung der offenen Abrechnung, nebst Zinsen, innerhalb von 1-3 Werktagen. •

Bei Interesse oder Fragen wenden Sie sich bitte an: frank.maier@rebio.de
07472/9844-22