



QUALITÄT HAT TRADITION. UND EINEN NAMEN: ROSENFELLNER.

Wir sind ein innovativer Mühlenbetrieb mit einem vielfältigen Sortiment an Naturkost-Produkten für einen bewussten Genuss im Einklang mit der Natur. Jahr für Jahr verarbeitet das erfahrene Mühlen-Team mehrere Hundert Tonnen wertvollen Getreides.

Seit 1932 ist die Mühle in Besitz der Familie Rosenfellner. Gegründet und aufgebaut wurde das Unternehmen vom Großvater der es an seinen Sohn übergeben hat. Dessen Nachfolge 1998 Müllermeisterin **Monika Rosenfellner** angetreten hat und heute das österreichische Unternehmen erfolgreich führt.

Die Rosenfellner Mühle im **westlichen Niederösterreich** produziert eine Vielzahl an Bioprodukten zum Kochen und Backen:

- Mehle, Grieße und Schrote für das Backvergnügen,
- Backmalze und Trockensauerteige,
- Brot-, Kuchen- und Trockenmischungen,
- Müslis und Breimischungen,
- Nudelspezialitäten aus Dinkel(vollkorn)grieß sowie
- Snacks für Groß und Klein und
- saisonale Produkte für Ostern und Weihnachten, zum Grillen.

Das verarbeitete Getreide stammt von geprüften Lieferanten. Auf einen **biologischen Ursprung** wird hierbei viel Wert gelegt. Dies spiegelt sich auch in den unterschiedlichen mühleneigenen Labels wider: Faire Landwirtschaft, 100% Biologisch, 100% aus Österreich etc.

Ein **nachhaltiges Handeln und Wirtschaften** ist ein wesentliches Kriterium, an welchem sich das Unternehmen und die Mitarbeiter*innen orientieren. Die mühleneigene Wasserkraftanlage liefert Strom, der Mehrbedarf wird zu 100% aus erneuerbarer Energie



eines heimischen Stromanbieters bezogen. Die Verpackungen bestehen weitestgehend aus Papier. Der Gabelstapler fährt mit Elektroantrieb.

Der Großteil des verarbeiteten Getreides entstammt den **Feldern der Region**, mit den Lieferanten pflegt man eine über die Jahre gewachsene partnerschaftliche Beziehung. Auch zu unseren Händlern pflegen wir gute Beziehungen, die auf Wertschätzung, Vertrauen und ein Miteinander basieren.

Unsere Produkte finden sich in Geschäften, die unter anderem Bio- und Naturkost-Schwerpunkte und ein entsprechendes Sortiment haben.

Im Herbst 2020 erschien der **Bucherstling** von Monika Rosenfellner: *Brot von daheim*. Auf 176 Seiten findet sich Wissenswertes rund um die verschiedenen Getreidesorten, Rezepte (auch ohne Hefe) sowie Mühlengeheimnisse, Tipps und Tricks. Das Buch ist im Löwenzahn Verlag erschienen.



Kennen Sie schon unsere neu gestalteten, bunten Getreidesilos? Ein Projekt, welches wir im Sommer 2020 mit dem Künstler Florian Naehrer umgesetzt haben.

Eckdaten: 11 Getreidesilos, die 17 Meter in die Höhe ragen und einen Durchmesser von jeweils vier Metern haben.

Rosenfellner Mühle & Naturkost GmbH
An der Bahn 9 | 3352 St. Peter in der Au | Österreich
T+43 (0)7477 42343 | F+43 (0)7477 42343-16

Instagram @rosenfellnermuehle
Facebook fb.com/RosenfellnerMuehle
Webseite & Webshop rosenfellner.at

Ansprechpartnerin: Birgit Wagner, MA | kommunikation@rosenfellner.at