

seit 1524



Maria Anna, Christine, Johann Dirneder

Dirneder-Mühle GmbH & Co KG

Getreidemühle

Hafnerplatz 1
4320 Perg

Telefon: 07262/52577-0
Telefax: 07262/52577-4
Internet: www.dirnedermuehle.at
E-Mail: office@dirnedermuehle.at

Ein Familienbetrieb mit Tradition

Die Dirneder Mühle liegt an der Naarn, im Ortskern der Bezirksstadt Perg. Die erste urkundliche Erwähnung der „Pruggmühl“ geht bereits auf das Jahr 1524 zurück. Wie damals als auch heute noch wird die Wasserkraft der Naarn genutzt, das Korn unserer Region zu vermahlen, um die Grundlage für natürliches Brot und Gebäck zu schaffen.

Die Dirneder Mühle ist seit 2001 Mitglied im Verein „OÖ Troad Bäcker“. Der Beitritt zu diesem Projekt unterstreicht die langjährige Firmenphilosophie des Getreidekaufes von bestem Weizen und Roggen direkt von Vertragslandwirten der Region.

1984 übernahm Maria Anna Dirneder, die Nichte der plötzlich verstorbenen Christine Leitner-Müller, mit ihrem Mann Johann die Mühle. Es begann ein stetiger Prozess der Automatisierung und Erneuerung. So wurde beispielsweise 1986 der erste Silo-LKW für den losen Transport von Mehl in Betrieb genommen. Im darauffolgenden Jahr 1987 wurde eine neue, leistungsstärkere Turbine eingebaut, um die Stromversorgung der Mühle durch

Wasserkraft zu gewährleisten. Das Vermahlungskontigent der Mühle wurde durch Zukauf 1987 und 1992 erweitert. Der Zubau des neuen Mehlsilos mit einer Lagerkapazität von 150to wurde 1994 fertig gestellt. Seitdem wurde die kombinierte Weizen- und Roggenmühle auf den vollautomatischen Betrieb umgerüstet. Die Dirneder Mühle besitzt im Moment eine Getreidelagerkapazität von insgesamt ca. 3.000to und eine Silolagerkapazität von ca. 250to Mehl.

Um eine bestmögliche Produktsicherheit zu gewährleisten, wurde 2006 erstmals nach **DIN ISO 9001:2000 und IFS – International Food Standard** zertifiziert.

„Wir stehen seit jeher für Regionalität. Für uns ist es wichtig, Produkte zu verarbeiten, die einen Herkunftsachweis erbringen, wodurch die Wertschöpfungskette in OÖ liegt. Diesen Vorteil des heimischen Wirtschaftens geben wir durch die verschiedensten Mehle, Vollmehle, Grieße und Schrote an unsere Kunden weiter – Aus der Region, für die Region“, so Christine Dirneder.

