



Unsere Geschichte

Unglaublich in unserer schnelllebigen Zeit: Die Herrenmühle ist seit über vier Jahrhunderten ununterbrochen in Betrieb. Sie überstand den Dreißigjährigen Krieg, den Krieg der Kaiserin Maria-Theresia



Um 1896.

gegen Friedrich II. von Preußen und überdauerte die Kriege 1870/71, 1914-1918 und 1939-1945. Die Herrenmühle trotzte auch dem „Mühlensterben“, einem durch die Umstrukturierung der Landwirtschaft und der Konzentration auf immer größere Betriebe ausgelösten Wandel. Ein Beispiel dafür: Gab es 1945 noch 128 Mühlen im Kreis Ravensburg, existieren davon heute tatsächlich nur noch drei Betriebe. Heute ist die Herrenmühle die letzte mahlende Kleinmühle im Kreis Ravensburg. Sie wird in der 5. Generation von der Familie Vogel betrieben.



Um 1918.

Mehr über die Geschichte der Herrenmühle erfahren Sie auf www.herrenmuehle.de



Die Mühle heute.



Die Mühle

Als ältester Handwerksbetrieb in Aulendorf verbinden wir den Sinn für Tradition mit der Liebe zur Region und ihren Produkten. So ist es für uns selbstverständlich, dass wir in unserer Mühle ausschließlich Getreide vermahlen, das auf den Feldern rund um Aulendorf wächst.



Das Getreide für unser Mehl wächst rund um Aulendorf.



Drei Müllermeister mahlen für Sie: Theo Vogel (sen.) mit Tochter Karin und Sohn Theo (jun.).

Verpackungsgrößen in unserem Mühlenladen zum Kauf bereit.

Aus Freude am Handwerk

Unser Sinn für Tradition zeigt sich auch an unserem Maschinenpark, den wir mit viel Sorgfalt pflegen und instand halten.



Müllerin Karin Vogel bei der Arbeit am Walzenstuhl.



Der Mühlenladen

In unserem Mühlenladen finden Sie:

- Weizenmehl Type 405, 550, 1050
- Dinkelweißmehl
- Dinkelmehl Type 630, 1050
- Roggenmehl Type 1150
- Brotmehlmischung, Zopfmehl, Spätzlesmehl
- Weizenvollkornmehl, Dinkelvollkornmehl, Emmervollkornmehl
- Schrot: Weizen, Dinkel, Roggen
- Flocken: Weizen, Dinkel, Roggen, uvm.
- Saaten
- Müsli
- Nudeln
- uvm.



Alles fürs gesunde Frühstück.

Schauen Sie einfach bei uns vorbei – unser großes Sortiment wird Sie begeistern!



Die Hauptzutaten für Spätzle, Seelen, Hefezopf.