



**RÜSSEL
MÜHLE**

LUDWIG POLSTERER
A-8020 GRAZ

25 kg



WEIZENPERLE

TYPE 480 GLATT

MINDESTHALTBARKEIT:
SIEHE DATUMSTEMPEL:

Kühl und trocken lagern



Rösselmühle
Ludwig Polsterer

Elisabethinergasse 45
8020 Graz
Tel.: 0316/91030
Fax: 0316/911030-80

Ihr Ansprechpartner:
Johann Spreitzer, Geschäftsführer
Mehlerzeugung
Beschäftigte 16

Die Geschichte der Rösselmühle läßt sich bis ins Jahr 1270 zurückverfolgen. Bereits in diesem Jahr wurde die Rösselmühle urkundlich erwähnt. Im Jahr 1920 haben die jetzigen Inhaber, die Gesellschafter der Firma Ludwig Polsterer, die Mühle erworben. Seit dieser Zeit ist immer wieder eine rege Bautätigkeit zu verzeichnen. In einem "ehrwürdigen Gebäude" entstand im Laufe der Jahrzehnte ein Mühlenbetrieb mit modernster Technik. Damit wird auch die Herstellung von Mehl der höchsten Qualität möglich. Vor kurzer Zeit wurde auch der Rösselmühle das AMA Lebensmittelgütezeichen verliehen. Damit verbunden ist die Verpflichtung ausschließlich österreichisches Getreide mit erhöhtem Qualitätsniveau zu verarbeiten. Der Firmenphilosophie entsprechend wird Tradition mit modernster Technik zum Wohle unserer Kunden aufbereitet.



Die Rösselmühle kann man wohl getrost als die älteste Mühle von Graz bezeichnen. Bereits im Jahre 1270 wurde sie von Ortoy von Graz der Pfarre von St. Andrä vermacht. Zu Beginn des 19. Jahrhunderts erwarben sie die Besitzer der Backstube „Zum Weißen Rössl“, seit dieser Zeit führt die Mühle ihren Namen.

Im Jahre 1920 haben die

Gesellschafter der Firma Ludwig Polsterer die Mühle erworben. Seit dieser Zeit ist immer wieder eine rege Bautätigkeit zu verzeichnen. Die Mühle wurde bis zum heutigen Tage auf den modernsten technischen Stand gebracht. Damit wird auch die Herstellung von Mehl der höchsten Qualität möglich.

Die Auslieferung erfolgt für den Bäcker lose im Tankwagen als auch in Säcken und den Handel beliefern wir mit unseren traditionellen Mehlpaketen in 1- und 2-kg-Abfüllung in den Typen Weizenmehl W 480 und W 700 und Roggenmehl R 960.

Derzeit beschäftigt das Unternehmen 16 Mitarbeiter, die allesamt bemüht sind, für den Kunden Ihr Bestes zu geben. WERBUNG



ALCATEL

TELECOM

ALCATEL AUSTRIA
Aktiengesellschaft

8055 Graz, Herrgottwiesgasse 203

ÜBERSEEGASSE 1
Rösselmühle (Nr. 1)

Die Rösselmühle ist wohl die älteste Mühle von Graz. 1270 schenkte sie Ortoyf von Graz der Pfarre von St. Andrä. 1427 ließ sie die Mühle. Zu Beginn des 19. Jahrhunderts erwarben sie die Inhaber der Backstube „Zum Weißen Rössl“, woher die Mühle seinen Namen führt. 1790 ist die Gräfin Thernbach Besitzerin, 1790 ein Graf Schönborn, 1754 wird die Weiße-Rössl-Mühle als baufällig bezeichnet. Von 1833 bis 1903 ist die Familie Gottlinger im Besitz dieser Mühle. Bis zum Jahr 1880 scheint die Bedeutung eher unbedeutend gewesen zu sein. Im genannten Jahr stellte Anna Gottlinger den Antrag, auf die Mühle ein Stockwerk aufzusetzen. Als Emil Felix Pfeiffer, Besitzer der Anlagen seit 1903, den Plan für einen Anbau an das Mühlengebäude vorlegte, bestand die Anlage aus dem Mühlengebäude, der Rollgerstenmühle – beide jeweils auf einer Seite des Mahlganges – aus Wohn-, Kanzlei- und Magazinbauten. Der Zubau sollte als Silo und Koppelanlage dienen. Pfeiffer setzte die Bautätigkeit 1903 mit dem Einbau einer Turbine fort, und suchte 1909 um den Neubau eines Mehlmagazins sowie um die Aufrihmung eines ebenerdigen Kanzleizubaus an. Ab 1920 war Ludwig Polsterer Inhaber der Mühle. Seither war eine rege Bautätigkeit zu verzeichnen, so daß gesagt werden muß, daß das heutige Aussehen der Rösselmühle völlig durch die Bautätigkeit des 20. Jahrhunderts geprägt ist. So wurde in den 30-er Jahren das Mühlengebäude um 2 Stockwerke aufgestockt, ein Neubau des Koppelhäuses durchgeführt usw. Als 1930 der Rollgerstenverbrauch stark zurückgegangen war, dachte die Firma daran, diesen Fabrikationszweig aufzulassen und in die freierwerdenden Räumlichkeiten eine Cippresse einzurichten. Es wurde auch eine Sprinkler-Anlage errichtet und das Werk elektrifiziert. 1944 erlitt die Mühle schwere Bombenschäden. 1949/50 wurde ein Siloneubau durchgeführt, seit 1952 ein Mehlmagazin neu errichtet sowie das Wohn- und Bürogebäude wieder aufgebaut. Weitere Neuanrichtungen und ein neuer Silozubau erfolgten in den 60-er und 70-er Jahren.

L i t e r a t u r: F. POPELKA II, S. 61ff., S. 79f. – Stadtarchiv Graz: Bauakt Überseegasse 1 (3-2524/1840). – Die Geschichte der Rösselmühle seit dem Jahre 1824 (Manuskript im Rahmenarchiv der Rösselmühle). – Angaben Adolf SUMANN.

Verfaßt von Univ.-Prof. Dr. Paul W. Roth für "Kunstpp.
Institut für Geschichte,
Universität Graz



Als leitender Direktor der Rösselmühle in Graz, Overseegasse Nr. 1 im Jahre 1945 bezeuge ich, dass die umstehend photokopierte Rechnungsdurchschrift Nr. 4084 dem Original entspricht, welches am 15. Mai 1945 der Kommandantur der Roten Armee in Graz übergeben wurde, nachdem die darin angeführten Mahlprodukte dieser Dienststelle der Roten Armee aus dem Lagerbestande der Rösselmühle Graz ausgefolgt worden waren.

Diese Rechnung in der Höhe von S: 36.555,20 ist in der Bilanz der Rösselmühle des Jahres 1945 enthalten und der Ausgang im Lagerbuche ordnungsgemäss ausgewiesen.

Eine Nachprüfung kann daher jederzeit vorgenommen werden.

Ich habe wiederholt versucht im Mai und Juni des Jahres 1945 den Gegenwert dieser Rechnung beim Russischen Kommandanten in Graz einzukassieren, jedoch vergeblich.

Diese Lieferungen sind bis heute unbezahlt geblieben.

Türnitz, am 14. Juni 1955 *Die Otto Schneider*

Als Zeugen:

Karl Pöschmann Vizepräsident

Rudolf Mitter Oberinhaber

Zeugen Zeugen.

Leinpfelbauer.

SU 977017777 Libertin?? Meyer 7770000

Betrifft: Kriegsschaden Graz

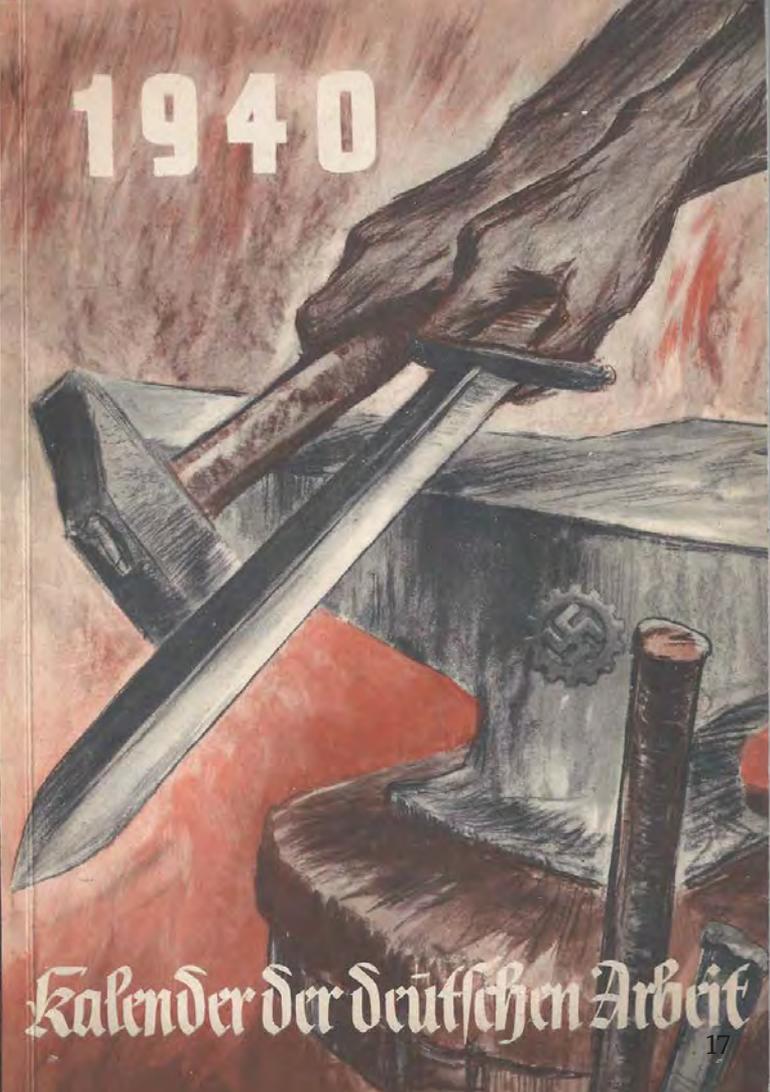
Finanzlandesdirektion für Steiermark in Graz
Entschädigungsabteilung,
Zahl: KV 7-66284/2-IX

- Pkt.1) Es handelt sich nicht um eine natürliche Person, sondern um die Firma Rösselmühle Ludwig Polsterer, Graz, Overseeg. 1 als Zweigniederlassung der Hauptniederlassung Firma Ludwig Polsterer, Enzersdorf a.d. Pösch.
- Pkt.2) a) Es handelt sich um eine O.H.G. mit den damaligen Gesellschaftern
Alfred Polsterer
Ludwig Polsterer
Richard Polsterer
Rudolf Polsterer
Ernst Polsterer Verl.
- b) Die Geschädigten bzw. deren Erben sind auch heute noch Gesellschafter.
- Pkt.3) Der Betrieb wird unverändert fortgesetzt.
- Pkt.4) Die Firmen Ludwig Polsterer in Enzersdorf a.d.P. als Hauptniederlassung und die ursprüngliche Zweigniederlassung in Graz, welche mit 19. Mai 1947 in eine Hauptniederlassung umgewandelt wurde, besaßen sowohl am Schadenstag und besitzen auch noch heute in Enzersdorf/P. als auch in Graz Grundbesitz, Kapital und durch den Maschinenpark technische Betriebsmittel. Eine Einzelanführung sämtlicher Betriebseinrichtungsgegenstände ist in diesem Rahmen ausgeschlossen.
- Pkt.5) a) Zum Zeitpunkte des Schadenseintrittes war das Unternehmen eine Industrie- und Handlungsmühle;
b) sie ist es auch dt. noch.
- Pkt.6) a) Durch Bombenwurf am 6. Dezember 1944 wurde das Kanzlei- und Wohngebäude, eine Brücke etc. vernichtet bzw. schwer beschädigt;
b) im Mai 1945 wurde die Mühle von der Besatzungsmacht geplündert.
- Pkt.9) Wie Pkt.4)

RP (RP)







Günther Amesbauer

Von: Gerhard F. [mailto:g. [redacted]@madison.at]
Gesendet: Dienstag, 30. Jänner 2001 18:12
An: g. [redacted]@netway.at
Betreff: Re: Konzeptplanung! - ja, wann geht's los? :-)

Wichtigkeit: Hoch

gruess gott, herr [redacted],

herzlichen dank fuer ihre anfrage. selbstverstaendlich ist uns die "roesselmuehle" ein begriff. wir waeren auch sehr an der aufgabenstellung, die "roesselmuehle" als marke zu positionieren und in den zielmaerkten aufzubauen, interessiert.

reden wir darueber! ich werde sie morgen telefonisch wegen eines terminvorschlages fuer ein briefinggesprach kontaktieren.

gerhard [redacted]
signatur am ende des dokumentes

On Dienstag, 30. Jänner 2001 12:13 Uhr, Günther [redacted] <g. [redacted]@netway.at> wrote:

>S.g. Damen und Herren!
>Wir sind ein traditionsreiches Firmenhaus mit Standort Graz und möchten
>unsere Bekanntheitsgrad verbessern bzw. ausweiten. Aus diesem Grunde sind
>wir auf Sie via Internet gekommen und möchten Sie einladen, an dieser
>Konzeptausschreibung teilzunehmen!
>Völlig ist Ihnen die Rösselmühle bereits ein Begriff, wir sind in der
>Stmk. einer der größten Mehlproduzenten und setzen besonders auf steirische
>Qualität. Deshalb sind wir momentan noch mehr an stmk-regionaler Werbung
>interessiert, wobei wir aber auch unsere Produkte ins Lavanttal und ins
>Südburgenland liefern und unseren Namen gerne auf nationaler Ebene ausweiten
>möchten
>Falls Sie nun Interesse haben, können Sie uns jederzeit erreichen unter
>+316-711030-DW 73/ Fax-DW-80 oder eben via E-Mail!
>mfgr
>Rösselmühle Ludwig Polsterer
>[redacted] Günther
>Ass. d. Geschäftsleitung
>
>
>
>

Gerhard F. [redacted]
Madison Werbeagentur GmbH
A-8010 Graz
Stiftingtalstrasse 60
Tel. +43/316/38 33 07-0
Fax DW-16 1. ISDN CW-26
Max +43/676/38 33 07 1

Firma

Rösselmühle - Ludwig Polsterer
z.H. Hrn. Günther [redacted]

Elisabethinerstrasse 45
8020 Graz

Graz, 05.02.2001

Unsere heutige Besprechung | Ihr Mail.

Sehr geehrter Herr [redacted],

herzlichen Dank für Ihre Einladung zum heutigen Briefing-
gespräch mit Ihnen und Hrn. GF [redacted].

Wie ich Ihnen schon im Gespräch darlegen konnte, gehen wir in
der Arbeit für unsere Kunden prinzipiell davon aus, dass Basis
jedes Konzeptes und jeder kreativen Umsetzungsmassnahme ein
intensives Briefing ist, in dem Unternehmensziele, Kommuni-
kationsziele, Zielgruppen im Detail gemeinsam definiert bzw.
der Markt und die Mitbewerber analysiert und ein entsprechen-
der Masterplan für die Zielerreichung erarbeitet wird.

Diese Vorfeldarbeit, die von Ihnen und uns gemeinsam erledigt
wird, gibt Ihnen auch die Sicherheit „nicht die Katze im Sack
zu kaufen“ bzw. es verhindert, dass Sie „Geld zum Fenster
hinauswerfen“.

Erst danach erfolgt die Erarbeitung der entsprechenden Ideen
und Umsetzungsmassnahmen.

Ich darf Ihnen in diesem Zusammenhang versichern, dass wir als
renommierte Werbeagentur, die sich vornehmlich mit dem Aufbau
von Marken im Bereichen Dienstleistung, Industrie aber auch im
Bereich „Food“ beschäftigt, grösstes Interesse

- an langfristigen, erfolgreichen Kundenbeziehungen und
- an erfolgreichen Kampagnen im Kundeninteresse haben und
dementsprechend diese Vorgangsweise für eine profession-
nelle Zusammenarbeit gewählt haben.

Volkskultur, Handwerk,

Erfahrung und Kontrolle





Schritt eins ist die Einführung der neuen Kampagne bei den eigenen Mitarbeitern und den bestehenden Großkunden, mit dem Ziel einer stärkeren emotionalen und daraus resultierenden wirtschaftlichen Bindung. Zu diesem Zweck wird die Produktion von Give-aways mit dem redesigneden Logo angestrebt (wie T-Shirts, Kappen, Arbeitskleidung, Kochschürzen, ...).

Dieser wichtige erste Schritt zeigt bereits die Grundtendenz der gesamten Kampagne: PASSIV WIRD ZU AKTIV

Dieses wird im **zweiten Schritt** unterstützt durch Kooperationen, Testimonials und gezieltes Zielgruppensponsoring (Kochschule, Gastronomiebetriebe und -fachschulen, usw.).

Unterstützt wird dieser Schritt durch den Einsatz von Printmedien und elektronischen Medien. Dabei sollte ein Soundlogo verwendet werden.





Rösselmühle
Ludwig Polsterer Ges.m.b.H.
Qualitätsmehl seit 1270

FAHRBEWILLIGUNG
des Arbeitgebers



Rösselmühle
Ludwig Polsterer Ges.m.b.H.
Qualitätsmehl seit 1270



Veranstaltung: Forum des 1. Land-Verkehrs



8020 Graz, Oeverseegasse 1, Tel.: +43 316/71 10 30-0, Fax: +43 316/71 10 30-80
mehl@roesselmuehle.at www.roesselmuehle.at



RÖSSELMÜHLE
LUDWIG POLSTERER
 8020 GRAZ, ELISABETHINERGASSE 45
 TEL. (0316) 71 10-30
 TELEFAX (0316) 71 10-30-00
 Weintrieb | Weinrentier | Holzgerätschaften
 Backwaren | Weinbacher | Padlermöbel
 Mülltücher | Tücher/Bänne | Kaffeeform



0842 30.01.01



An Firma
 Gosch Heidelbeergarten
 ZH Franz & Theresia Gosch
 A-8544 St. Ulrich i Gr.

Anfrage!

Sehr geehrte Familie!

Ich darf mich kurz bei Ihnen als Assistent von Herrn Direktor Spreitzer vorstellen. Herr Spreitzer hat mir einiges über die damalige Zusammenarbeit mit Ihnen für das Rezeptbuch geschildert und hat auch gemeint, dass diese Kooperation ein voller Erfolg war. Nun zu einer kurzen Frage: Ist so ein Rezeptbuch wieder in Planung? Wir wären sehr interessiert – falls so etwas wieder zustande kommt – uns mit einer Werbeanschaltung zu repräsentieren! Eventuell sind andere Werbeengagements geplant, wörtlich man zwecks einer Zusammenarbeit sprechen könnte!

Wir würden uns sehr freuen, von Ihnen zu hören!

Sie können uns auch via E-Mail unter amesbauer@roesselmuehle.at benachrichtigen!

Mit freundlichen Grüßen

Rösselmühle Ludwig Polsterer


 Amesbauer Günther
 Ass. d. Geschäftsleitung



Rogner-Bad Blumau, ein Rogner Dorint Hotel
A-8283 Blumau 100
Tel: +43/3383/5100-94; 0 Fax: +43/3383/5100-802
E-mail: gms@blum.rogner.com

TELEFAXNACHRICHT

Att: Prasl Marketing & Beratung
Herrn Mag. Engelbert
Ref: Kooperation G'wiss Steirisch
Fax: 0316-265328

Blumau, 20. Mai 1999

Rogner-Bad Blumau - Das weltweit größte bewohnbare Gesamtkunstwerk

Sehr geehrter Herr Mag.,

vorerst ein herzliches "Grüß Gott" aus Blumau in der Steiermark! Wie bereits telefonisch besprochen, werden wir gemeinsam mit der Rösselmühle einmal im November und einmal im Dezember 1999 eine Schaltung in der TV Spiele Show „G'wiss Steirisch“ des ORF Steiermark schalten.

Die Kosten belaufen sich für uns auf S 15.000,- pro Sendung. Weiters stellen wir als Gewinn pro Sendung 1 Gutscheine für 2 Übernachtungen zur Verfügung.

Die Rechnung bitte an folgenden Firmenwortlaut ausstellen:

Hotelbetriebsgesellschaft der Therme Blumau Ges.m.b.H. & CoKG
A-8283 Blumau 100

Wir bitten Sie um kurze Rückbestätigung Ihrerseits und verbleiben in der Zwischenzeit mit

herzlichen Grüßen aus Blumau in der Steiermark!

Bettina Gries
Assistent Manager
Rogner-Bad Blumau, ein Rogner Dorint Hotel

Anders als das Andere....

Abgeschlossen und einstrachen in den ROGNER GOLF & THERMENPARK, genießen Sie die Einrichtungen unserer einzigartigen Golfanlage im Südburgenland, 5 Plätze mit je 9 Löchern, anschließendem Badespaß in der Erlebnis Kumpftherme, sowie Nächttagen im Hotel Rogner-Bièrle Therme, gestaltet von Herrn Prof. Gottfried Kumpf.
Reservierung: Tel: 03326/500.810 Fax: 03326/500-800



Konditor gewann Mehl für 50 Jahre

Den zweiten Hauptpreis - Mehl für 50 Jahre
- gewann Peter Raschko aus Eisenerz. Er wird das
Mehl gut gebrauchen können, denn er ist Konditor!



Überreicht wurde ihm die erste Ladung Mehl vom
Direktor der Rösselmühle, Johann Spreizer, von
ORF-Landesdirektor Edgar Sterbenz und natürlich
von Hubert.

Die Eintrittskarte zur Ostereiersuche hat sich Peter
Raschko durch die richtige Antwort auf die
Gewinnfrage in "Immer gut drauf" erspielt.



Hi. Dubsby

① **TRADITION**

...mit Verantwortung. Draußen fällt der erste Schnee, drinnen strahlen die Kinderaugen und der Duft von frischen Keksen zieht durch die Küche. Für Ihre Weihnachtsbäckerei nur das Beste - Mehl aus der Rösslmühle.

② **TRADITION**

...mit Verantwortung. Herzhaft den Teig kneten und das erste Keks selbst ausstechen. Seit Generationen freuen sich Kinder darauf und seit Generationen liefert die Rösslmühle das beste Mehl - Qualität aus Österreich.

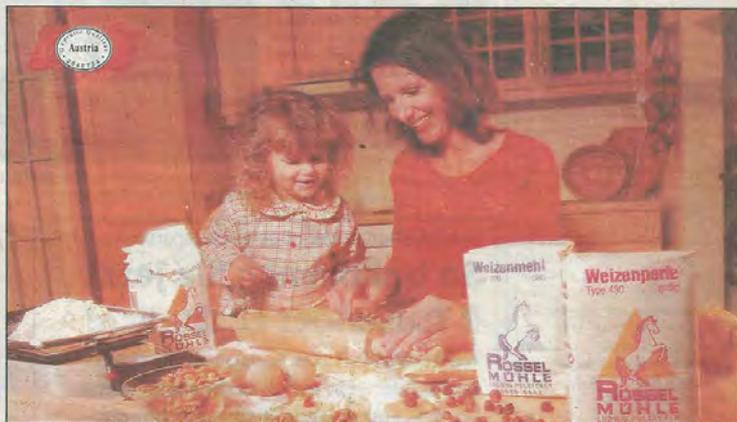
③ **TRADITION**

...mit Verantwortung. Strahlende Kinderaugen - Die schönste Belohnung für eine Mutter. Mehl von der Rösslmühle macht's möglich. 700 Jahre Erfahrung und bestes österreichisches Getreide machen es so wertvoll.

④ **TRADITION**

...mit Verantwortung. Weihnachtszeit - Backzeit. Verwöhnen Sie Ihre Lieben mit feinen selbstgebackenen Leckerellen. Seit über 700 Jahren sorgt die Rösslmühle für das beste Mehl dafür - Qualität aus Österreich.

Tradition ...mit Verantwortung. Weihnachtszeit - Backzeit.
Verwöhnen Sie Ihre Lieben mit feinen selbstgebackenen Leckerellen. Seit Generationen liefert die Rösslmühle das beste Mehl dafür - Qualität aus Österreich.



TRADITION

...mit Verantwortung. Herzhaft den Teig kneten und das erste Keks selbst ausstechen. Seit Generationen freuen sich Kinder darauf und seit Generationen liefert die Rösslmühle das beste Mehl - Qualität aus Österreich.



◆ **Der Rösselmühletip:**

„Die Kekse bleiben lange frisch, wenn sie in der Keksdose aufbewahrt werden. Zum Lebkuchen gibt man eine Apfelspalter in die Dose.“



„Liebling – *back* mich!“

Die beste *Backung!*
Österreichisches Qualitätsmehl seit 1270
www.russelmuehle.at



Vorspeis und Jause
KERNOL
Von Kernölschmölzli bis Steirerkas





Röselmühle - Das österreichische Mehl

Ohhh! Jetzt kommt meine Frau mit dem richtigen Mehl!!!

Sie hat sich wohl in das Rosselmühle Mehl verliebt, und das gerade zum Muttertag. Ja, ja. Backe - keine Kuchen....

Röselmühle - Das österreichische Mehl

RÖSELMÜHLE
 LUOWIS POLSTERER
 ELISABETH-INERGASSE 45
 8020 GRAZ

Sehr geehrter Herr Mag. Froel!
 Nur ein Vorschlag, melde mich morgen Freitag.

Grüß
 Spritzer

keine Barablässe
möglich

www.klippitz.at

KLIPPITZ
Ertelhof am Berg

GEWINNSPIEL

Senden Sie das Rösselmühle-Logo ausgeschnitten oder selbst gemalt an die Rösselmühle, Oeverseegeasse 1, 8020 Graz, und gewinnen Sie als **Hauptpreis 1 Wochenende** im Almhüttdorf am Klippitztörl sowie **30 Tagesskikarten für das Klippitztörl** und **überraschungspakete der Rösselmühle!**

Rösselmühle

**Einsende-
schluss:**
24.12.08
(Rechtsweg
ausgeschlossen,
keine Barablässe
möglich)

Abgabe 911

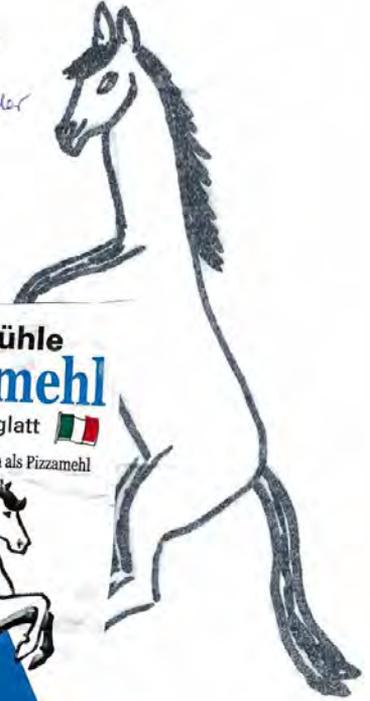
Ich bitte um
Teilnahme an der
Verlosung.
Vielen Dank.

**Rösselmühle
Weizenmehl**
Type 700 - glatt

Hervorragend geeignet auch als Pizzamehl

„Die beste Backung“

Qualitätsmehl seit 1270
Rösselmühle Ludwig Polsterer Ges.m.b.H.



Mit Rösselmühle
back ich gern, ob
Kekse, Kuchen, Staudel.
Es gelingt besonders
fein, da freuen sich
Mae und Rudl.
Ein frohes Fest wünscht
Ihren Gerbunde

An Rösselmühle!
Ich möchte einen Gutschein ge-
winnen.

Bester Dank im Voraus.

Abt.: Theresia
Leitersdorf 19

8271 Bad Wöllersdorf



Haben wir es jetzt

Geschafft?



Rösselmühle
Gewonnen, oder!??!



Wichtigster Bestandteil und wichtigstes Werbemittel bleibt jedoch der direkte Kontakt über die Verpackung. Hierbei kommt der wichtige Punkt des Kunden - Service als Zusatzpunkt zur Qualität ins Spiel. Das Kunden - Service auf der neuen Verpackung besteht aus vier Punkten:

- 1 Verwendungstipps
- 2 Hinweis auf das Service - Telefon
- 3 genaue Produktanalyse und
- 4 Qualitätsgeschichte der Rösselmühle

Neue Verpackung
Nachteil
→ Vorteil





Apfelkornmehlmühle	Minimalenergie	SDA (N ^o)	SDA ^o
Stromwert	141,7 kWh	15,7 %	2000 kcal/kg
Eiweiß	12,9 g	24,6 %	80 g
Kohlenhydrate	69,6 g	22,4 %	250 g
Gesam. Zucker	1,7 g	1,8 %	80 g
Fett	1,7 g	1,2 %	70 g
Obwohl geringste Fett	2,2 g	1,0 %	20 g
Ballaststoffe	1,9 g	14,5 %	20 g
Fasern	0,10 g	0,1 %	2,4 g
Phosphor	47 mg		

Die Nennenergieangaben unterliegen der Einwirkung der Abgabeprodukten können abweichende Schwankungen.
* Anmerkung: 100 g Weizenperle 480 enthält entsprechend einer Person!
** SDA (Standard Daily Allowance) = Maßstab für die Tageskalorien.
Basiert auf einer Ernährung von Approx 2000 kcal (Gender 1 durchschnitt
1992) 2 Stunden Nahrungsaufnahme 1992. www.gda.ch/au

Lagerung:

Vor Wärme geschützt und trocken, eine Temperatur von 18° empfohlen.

Die Lagerung kann zu einem Nachtrocknen leichter Gewichtsverlust führen. Vor Sonnenstrahlen und Fremdgerüchen schützen.

Mindestens haltbar bis Ende: siehe Verpackungsverschluss

Dieses Qualitätsmehl ist ein Produkt der Rösselmühle Ludwig Polsterer Ges.m.b.H. Oversepasso 1, A-8020 Graz



e 1000 g

Rösselmühle Weizenperle

Type 480 - universal



100 g
333 kcal
16,7% GDA

Qualitätsmehl seit 1270
Rösselmühle Ludwig Polsterer Ges.m.b.H.



Noch vor langer Zeit, als es noch kein Internet gab und nicht einmal der Buchdruck erfunden war, mahlte eine Mühle - die Rösselmühle. Der traditionsreiche Betrieb im Herzen von Graz vermillt bestes österreichisches Getreide zu den verschiedensten hochwertigen Qualitätsmehlen, die der fürsorglichen Kontrolle der Müller und der Qualitätssicherung der Rösselmühle unterliegen. Durch laufende technische Erneuerungen in der Rösselmühle, welche nun seit 1920 im Besitz der Familie Ludwig Polsterer ist, bleibt man jedes Jahr den Standard in der Produktion. Ein wichtiger Faktor bei der Vermahlung ist unter anderem die Optimierung der Wasserqualität durch die Grandex Technologie.



Ein wichtiges Kriterium ist der direkte Kontakt zu unseren Kunden. Das Team der Rösselmühle steht Ihnen sehr gerne für Anliegen unter der Kundenservice Nummer +43 (0) 3167110300 oder unter mehl@roesselmuehle.at zur Verfügung. Mehr Informationen über die Rösselmühle finden Sie unter www.roesselmuehle.at. Wir wünschen Ihnen gutes Gelingen beim Kochen und Backen mit der „Besten BACKUNG“!



e 1000 g



Zaubern Sie traumhafte Speisen mit den Qualitätsmehlen der Rösselmühle auf den Tisch. Aber Vorsicht: Mehleiseie ist nicht gleich Mehl Speise. Entziffern Sie laut Tabelle die richtige Mehlspeise für Ihr Koch- bzw. Backvorhaben:

	W 480 universal	W 480 glatt	W 480 grüßig	W 790 glatt
Backpulverteig	•	•	•	•
Béchamel	•	•	•	•
Biskuitmasse	•	•	•	•
Blätterteig	•	•	•	•
Brandsauce	•	•	•	•
Einbrenn	•	•	•	•
Keks	•	•	•	•
Knödel	•	•	•	•
Leichter Germteig	•	•	•	•
Nockerl	•	•	•	•
P.-Plätschlein	•	•	•	•
Pizzateig	•	•	•	•
Sandmasse	•	•	•	•
Schwerer Germteig	•	•	•	•
Soffen	•	•	•	•
Stauben	•	•	•	•
Strudel	•	•	•	•
Topfteig	•	•	•	•
Tropfteig	•	•	•	•

100 g
333 kcal
16,7% GDA

www.roesselmuehle.at



Grup. S. Florian 26.1. 2000

Rössel MÜHLE
Ludwig Felscher
8020 GRAZ

An die Geschäftsleitung!
Betrifft: Weizenperle Type 450 glatt

Stimp Lauer werden Främa nach
50 jähriger Verarbeitung (1950-1990 im
eigenen Geschäftsbetrieb 1990-2000 im
meiner privaten Küche) der oben an-
geführten Mehl Type folgendes mit-
teilen:

Zum Kochen in Backen: ob Torten,
Knappen, feine Mehlgerichte, Weizen-
mischbäckereien, Osterbrot oder
Kaiserkuchen mit Lauer Weizenperle
Type 450 glatt gelingt alles bestens.
Es ist ein Produkt dem die
Bewertung sehr gut und leicht gemacht.
Weiter ein viel Erfolg für Lauer
und Främa, verbunden mit
viele herzlichen Grüßen

Meta Kollinger

Eva
Marktplatz 10
8522 Graf. St. Florian
Tel. 03464/2470



Die RÖSSEMÜHLE bessert deine Haushaltskasse auf.

€ 222

Ständ' ich die Lage ausgerechnet, so hier
Vollkornbrot oder -kekse, gibt's sonst im Bäckerloch
geringerpreisig, -kann sein, in d' Gegend manchmal
/ Achten drauf, deine Haushaltskasse.

„Die beste
Backmischung“

1999

AMA-Gütezeichen

Der Ludwig Polsterer Vereinigte Walzmühlen wurde das AMA Lebensmittel-Gütezeichen verliehen. Damit verbunden ist die Verpflichtung, ausschließlich österreichisches Getreide mit erhöhtem Qualitätsniveau zu verarbeiten.

Die vorgegebenen Qualitätsstandards werden im hauseigenen Labor und in amtlich festgelegten Institutionen laufend überprüft.





DIE WOCHE / MITTWOCH, 20. MÄRZ 1996

Wer darf das Landeswappen führen?

Also das ist eine recht komplizierte Angelegenheit. Zuerst müssen nämlich die Firmen einmal um die Führung des Landeswappens ansuchen.

Und wenn dieses Ansuchen einmal gestellt ist, beginnt ein sorgfältiger Prüfungsprozess der steiermärkischen Landesregierung. Das Ansuchen ist nicht einfach ein formloses Papier, sondern ein offizieller Antrag, der mit Stempelmarken versehen, einen langen Weg vor sich hat.

Nach dem Ansuchen wird die Firma auf Herz und Nieren geprüft. Denn laut Gesetztext haben „das Recht zur Führung des Landeswappens [...] juristische Personen [...] insbesondere im Interesse des Landes gelegene Leistungen vollbracht haben und mit solchen Leistungen weiterhin zu rechnen ist.“

Konkret heißt das, daß die Firmen Bilanzen und Kapital-situation, die Genese der Firma, die Mitarbeiterzahl usw. bekanntgeben müssen – kurz, die Landesregierung möchte sich ein glasklares Bild auch über die Zukunft der Firma machen können. Auch Wirtschaftskammer und Kammer für Arbeiter und Angestellte werden zu Rate gezogen. Das Wappen kann nach dieser eingehenden Prüfung nur mit einstimmigen Beschluß der Landesregierung verliehen werden. Die Firma erwirbt damit die Auszeichnung, in geschäftlichen Verkehr das Landeswappen mit einem



LANDESWAPPEN 27

entsprechenden Hinweis auf den Auszeichnungscharakter als Kopfaufdruck auf Geschäftspapieren, auf Druckschriften und Verlautbarungen sowie in der äußeren Geschäftsbezeichnung und in sonstigen Anknüpfungen zu führen. (Gesetz über den Schutz des Landeswappens, §1, Abs. 5).

Der Firma wird das Wappen in feierlichem Rahmen, mit einer Laudatio in Form einer würdigen Urkunde überreicht. Zur Zeitsicht in der gesamten Steiermark sind 139 Firmen berechtigt, das steierische Landeswappen zu führen.

Von der „Führung“ des Landeswappens ist die „Verwendung“ des Landeswappens zu unterscheiden. Die Verwendung des Landeswappens bedarf ebenfalls einer Bewilligung der Landesregierung und kann speziell für die Erzeugung von Prominentenverkehrsartikeln, Ansichtskarten und Gebrauchsgegenständen aller Art erteilt werden. Auch hier gibt es strenge Auflagen, die zu erfüllen sind, und die gewährleisten, daß das Wappen in einer seiner Bedeutung gemäßen Weise verwendet wird.

Sollte das Wappen nicht entsprechend verwendet, ja sogar verunstaltet werden, kann das von der Bezirksverwaltungsbehörde mit einer Strafe bis zu 10.000 Schilling geahndet werden.

URKUNDE



DIE STEIERMÄRKISCHE LANDESREGIERUNG
HAT IN IHRER SITZUNG VOM 8. JULI 1985
DEN EINSTIMMIGEN BESCHLUSS GEFASST, DER
FA. RÖSSELMUHLE LUDWIG POLSTERER OHG., GRAZ,
FÜR BESONDERE VERDIENSTE
UM DIE STEIRISCHE WIRTSCHAFT
DIE AUSZEICHNUNG ZU VERLEIHEN,
IM GESCHÄFTLICHEN VERKEHR
DAS STEIRISCHE LANDESWAPPEN
FÜHREN ZU DÜRFEN.

DIES WIRD GEMÄSS § 1 ABS. 3 DES LANDESGESETZES VOM 21. 11. 1974 (LGBl. Nr. 8) BEURKÜNDET.
FÜR DIE STEIERMÄRKISCHE LANDESREGIERUNG:

J. Prinner

DER LANDESHAUPTMANN



5. Mai 1966



BERICHT DES MÜHLENFONDS

für die Zeit vom

1. 1. 1964 – 31. 12. 1964

1. 3. 1965 – 31. 12. 1965

- 3 -

Grundlagen und Organisationsform des Mühlenfonds

Die gesetzliche Basis für die Funktion des Mühlenfonds bildet ab 1. 3. 1965 das Mühlengesetz 1965, BGBl. Nr. 24. Der Zeitraum bis zum 31. 12. 1964 basierte auf dem Mühlengesetz 1963. In den Monaten Jänner und Februar 1965 war ein gesetzloser Zustand eingetreten, der aber im wesentlichen keine Verschiebungen und Folgen auf dem Sektor der Mühlenwirtschaft zeitigte. Mit dem Inkrafttreten des Mühlengesetzes 1965 und dem damit verbundenen Wiederaufleben der Funktionen des Mühlenfonds waren für diesen im großen und ganzen wieder die gleichen Aufgaben zu lösen wie früher, nämlich

- 1) die Begrenzung der Vermahlungsmenge der Mühlen,
- 2) die Gewährung von Ablösbeträgen für Betriebsstillegungen "nach Maßgabe der jeweils zur Verfügung stehenden Mittel".

Hiezu kam durch das Mühlengesetz 1965 noch zum Unterschied vom abgelaufenen Zeitabschnitt eine weitere Möglichkeit der Stilllegung nach § 5 Abs. 2, wonach der Mühlenfonds dem Eigentümer einer Mühle auf seinen Antrag auf Grund eines Beschlusses des Mühlenkuratoriums anstelle der Bezahlung eines Ablösbetrages die Möglichkeit geben kann, einen Teil seiner Vermahlungsmenge auf eine andere Mühle zu übertragen. Mit dieser Maßnahme sollte entsprechend dem Antrag des Handelsausschusses des Nationalrates einerseits eine dauernde Stilllegung von Mühlen ohne finanzielle Belastung des Mühlenfonds durch die Gewährung von Ablösbeträgen und andererseits anderen Mühlen, die bereits eine Vermahlungsmenge im Sinne des Mühlengesetzes besitzen, durch eine gewisse Aufstockung ihrer Vermahlungsmenge eine bessere Kapazitätsausnutzung ermöglicht werden. Die Konstruktion des Mühlenfonds selbst, dessen Organe auch nach dem neuen Mühlengesetz das Mühlenkuratorium sowie der Obmann und der Zweite Obmann sind, ist im wesentlichen unverändert geblieben. Personell ist durch das Ableben des Obmannes des Mühlenkuratoriums, Herrn Komm.Rat Karl Schaffer eine Umstellung in der Funktionsbesetzung notwendig geworden.

Mit 31. 12. 1965 hatte das Mühlenkuratorium folgende Zusammensetzung:

Vertreter der Mühleninhaber	1	Walter	Bundessinnungsmeister (ab 24.11.65 Obm.Stv.)
	2	Franz Polsterer	Landessinnungsmeister (ab 24.11.65)
	3	Komm.Rat Hugo	Vorsitzender des Verbandes d. Mühlenindustrie (ab 24.11.65 Obmann)
	4	Dr. Erich	Sekretär
	(2)	Komm.Rat Karl	Bundessinnungsmeister (bis 24.11.65 Obmann)
	5	Dr. Karl	Mühlenbesitzer
	6	Heribert	Mühlenbesitzer
	7	Obervorwalter Hubert	Landw. Genossenschaftsmühle
Vertreter der Dienstnehmer der Mühlen	8	Robert	Sekretär
	9	Leopold	Sekretär
	10	Klaus	Verbandsmühle Feldkirch
	11	Karl	Sekretär
	12	Josef	Sekretär (bis 1.6.65 Stellv.d.2.Obmannes)
	13	Ferdinand	Konsugenossenschaftsmühle
	(12)	Karl	Sekretär (ab 1.6.65 Stellv.d.2.Obmannes)
	14	N.R. Dr. Josef	Zweiter Obmann
Vertreter der Bundeswirtschaftskammer	15	Dr. Siegfried	
Vertreter der Präsidentenkonferenz	16	Dkfm. Rudolf	
Vertreter des Arbeitertagertages	17	Sekr. Rudolf	
Vertreter des Gewerkschaftsbundes	18	Dr. Heinz	

Ministerien:	Bundesministerium für Handel und Wiederaufbau Min.Rat Dr.
	Bundesministerium für Land- und Forstwirtschaft Min.Rat Dr. Heinz
	Bundesministerium für soziale Verwaltung Dr. Günther
	Bundesministerium für Inneres Min.Rat Dr.Dkfm. Hans
	Bundesministerium für Landesverteidigung Oberst Dr.

Außerdem wohnen den Kuratoriumssitzungen jeweils Vertreter des Getreideausgleichsfonds bei.

Den Aufgaben des Mühlenfonds entsprechend, hat im abgelaufenen Jahr auch die Geschäftsführung ihre Tätigkeit fortgesetzt und war in diesem Zusammenhang gemäß § 13 Abs. 4 MUG bemüht, das Vermögen des Mühlenfonds unter Anwendung der Sorgfalt eines ordentlichen Kaufmannes zu verwalten. Besonders darf in diesem Zusammenhang hervorgehoben werden, daß die personelle Besetzung des Apparates kleinst bemessen war und daß sich schon der Verwaltungsaufwand auch tatsächlich nur im unumgänglich notwendigen Ausmaß bewegte. Die Geschäftsführung bestand zum 31. 12. 1965 aus folgenden Personen:

Josef	1. Geschäftsführer (ab 1.6.65, vorher Richard Schober)
Walter	2. Geschäftsführer
Dr. Rudolf	Rechtskonsulent
Herbert	Revisionsbeamter
Dietlinde	Kanzleileiterin
Helga	Kanzleikraft

Mit diesem Personal wurden nicht nur die Beschlüsse des Mühlenkuratoriums ausgeführt und die Beitragsabrechnung abgewickelt, sondern darüber hinaus auch die laufenden Agenden und die sich aus dem Auftrag des Mühlengesetzes ergebenden Kontrollen besorgt.

Unbedingt zugreifen!

2012



Rösselmühle Weizenmehl
T480 glatt oder griffig, W480 universal oder T700 glatt, 1 kg

Mengenvorteil

1 Packung 1,09
ab 3 Packungen je
0,72

-33%

EUROSPAR

INTERSPAR

(ANZEIGE)

9782902



Rösselmühle Weizenmehl
6 versch. Sorten, 1 kg

statt 0,85
0,69
18% billiger!



Knorr Kaiser Tee oder Schokolade verschiedene Sorten



Knorr Basmaty Reis verschiedene Sorten

64
Exklusiv in den InterSpärröcken

statt 1,49
0,99



1 Packung 1,09
ab 3 Packungen je
0,72



1 Packung 1,29
ab 2 Packungen je
1,19

SAMSTAG, 10. APRIL 2004
WWW.KLEINEZEITUNG.AT/STELLEN

8141179

um Klagenfurt

Personal- und Pro-
n idealerweise über
t Logistik oder FH).
eweis gestellt, ziel-
unden Ihr Profil ab.

be, zusammen mit
und Einhaltung der
tsprozesse an das
ie Koordination mit
tung.



Innovative/r Assistent/in

des Assistenten der GL gesucht
zum sofortigen Eintritt.

Voraussetzungen: Organisationstalent
(flexibles und kreatives Arbeiten), Alter 22–27
Jahre, EDV-Kenntnisse (Word, Excel,
Navision von Vorteil), Buchhaltungskennntnisse

Bewerbungen mit Foto an

Rösselmühle OHG

Elisabethnergasse 45, 8020 Graz

8141179

8147721

Für unser Regionallager in **Kals-
dorf** suchen wir zum sofortigen
Eintritt junge und dynamische

Kommissionierer

Nähere Informationen erhalten
Sie ab Mittwoch 8.00 Uhr von
Frau Leitinger unter der Tel.
03135/54701 DW 47.

**Billa Lager & Transport
Ges.m.b.H.**

8401 Kalsdorf, Gewerbepark 6a
www.jobboerse.co.at

8141179





Rösselmühle

Qualitätsmehl seit 1270
Ludwig Polsterer Graz

Wir verstärken unser Team. Wir suchen

Sachbearbeiter/In zur Weiterbildung zum/zur Außendienstmitarbeiter/In

Sie sind jung, flexibel und kreativ? Pflegen einen guten Umgang zu Kunden? Sind bereit, in einem Team zu arbeiten? PC-Kenntnisse in Word und Excel erwünscht (Navision von Vorteil). Dann melden Sie sich unter der unten angeführten Adresse unter dem Kennwort: „Sachbearbeiter/In – Außendienstmitarbeiter/In“.

Magazineur/In

Sie strotzen vor Kraft und können ohne Probleme 25-kg-Säcke heben? Sie haben weiters PC-Kenntnisse von Etikettierungsprogrammen sowie Excel? Sie arbeiten genau und zielbewusst, haben geographische Kenntnisse? So dürfen wir Sie bitten, sich an uns zu wenden unter dem Kennwort „Magazineur/In“.

**Rösselmühle Ludwig Polsterer OHG,
Elisabethnergasse 45, 8020 Graz**





Rösselmühle
Qualitätsmehl seit 1270
Ludwig Polsterer Graz



Rösselmehl
Unser Mehl seit 1270



2.7) Werbestrategie: Ist PR ein wesentlicher Bestandteil der Kommunikation? Was ist mit Internet? Ist Mehl im Internet verkaufbar?...

Rösselmühle —
mehr als nur ein Ort der Mehlerzeugung

1. Überlieferungen.....	3
2. Formgebung	6
3. Formerzeugung.....	18
4. Kontrolle.....	55
5. Resonanz	66
6. Text.....	78

Während des Projekts OEVERwerk (Kunst im öffentlichen Raum, 2020) konnte ich die 2014 stillgelegte Rösselmühle im Grazer Stadtteil Gries bewohnen und bearbeiten, aus der Nähe und aus der Ferne betrachten, gemeinsam für einen kurzen Moment beleben, um sie anschließend wieder ihrem Schlaf zu überlassen. Heute sehe ich die Mühle nicht mehr nur in ihrer primären Funktion als Ort der Mehlproduktion, sondern verstehe sie auch als Mitglied einer Gemeinschaft, das sich als architektonische Hinterlassenschaft von einem aktiv produzierenden Teil zu einem passiv wartenden Monument inmitten der Stadt entwickelt hat.

Mit dem Fokus auf Werbung und Marketingstrategien der vergangenen Jahrzehnte vor ihrer Schließung, gibt das abgebildete Archivmaterial einen Einblick in die Mühle als Ort der Produktion gesellschaftlicher Bilder. Ergänzt wird der Bildteil durch kurze Textbeiträge aus Dokumenten und Interviews.

Franziska Schink

25kg Weizenperle.....	1
Archiv Rösselmühle	
Die beste Backung.....	2
Archiv Rösselmühle	
Ein ehrwürdiges Gebäude.....	3
Archiv Rösselmühle	
Die älteste Mühle von Graz.....	4
Bild: Karl Kubinzky, Astrid Wentner „Grazer Straßennamen — Herkunft und Bedeutung“, Leykam, Graz, 2009	
Text: Archiv Rösselmühle	
OEVERSEEGASSE 1	5
Archiv Rösselmühle	
Vom Garten der Mühle aus.....	6
Uto Laur, Multimediale Sammlungen Universalmuseum Joanneum (UMJ)	
Bau des zweiten Getreidesilos	7
Diadokumentation, Archiv Rösselmühle	
Antrag (1945)	8
Archiv Rösselmühle	
Auflistung Besatzungsschäden	9
Archiv Rösselmühle	
Bis heute unbezahlt (1955).....	10
Archiv Rösselmühle	
Antrag (1963).....	11
Archiv Rösselmühle	
Bau der Brückenwaage (Hof West)	12–15
Diadokumentation, Archiv Rösselmühle, ca.1970er	
Vergessen im Küchenschrank	16
Im Keller unterm Tisch.....	17
Gerhard und Günther.....	18–19
Archiv Rösselmühle	
Konzept Volkskultur	20–21
Archiv Rösselmühle	
Einheitlicher Guss.....	22
Passiv wird zu aktiv.....	23
Archiv Rösselmühle	
Schritt 1	24–27
Archiv Rösselmühle	

Streuplan Dagobert.....	28–29
Archiv Rösselmühle	
„Gwiss Steirisch“	30–31
Oster-Schlagerparty, MeinBezirk.at, 2012	
Die erste Ladung Mehl	32
ORF, Steiermark Magazin, Mai 2021	
Im Schloßhotel	33
ORF, TV Serie Schloßhotel Orth, 2003	
Tradition...mit Verantwortung	34–35
Archiv Rösselmühle	
Vorschlag von Herrn D.	36
Archiv Rösselmühle	
Keksfreude seit Generationen	37
Archiv Rösselmühle	
Liebling – back mich.....	38–39
Die Woche.....	40
Archiv Rösselmühle	
Meine Frau mit dem richtigen Mehl.....	41
Archiv Rösselmühle	
Rösselgewinnspiel	42
Archiv Rösselmühle	
Rössel Post	43–47
Archiv Rösselmühle	
Kontaktaufnahme.....	48–49
Archiv Rösselmühle	
Tipps & Service.....	50–51
Archiv Rösselmühle	
Treue Kundin	52–54
Archiv Rösselmühle	
Gütezeichen.....	55
Archiv Rösselmühle	
In geselliger Runde	56
Archiv Rösselmühle	
Zum Landeswappen	57–58
Archiv Rösselmühle	
In geselliger Runde 2	59
Archiv Rösselmühle	

Ein Stück Wirtschaftsgeschichte	60
<small>Parlament Österreich, Mai 2023</small>	
Tradition und Kontrolle.....	62–63
<small>Parlament Österreich, Mai 2023</small>	
Zugreifen!.....	64–65
<small>Archiv Rösselmühle</small>	
Innovative/r Assistent/in des Assistenten	66–67
<small>Archiv Rösselmühle</small>	
Arbeit	68–69
<small>Kabelis-Lechner, Elisabeth: GAT Architektur Steiermark, 2009</small>	
Jung, flexibel und kreativ	70
<small>Archiv Rösselmühle</small>	
Mit Hand und Körper.....	71
<small>Gernot Eder, Kleine Zeitung, 31. Mai 2017</small>	
Wiedererkennbar bleiben	72–73
<small>Archiv Rösselmühle</small>	
Reproduktion	74
<small>Archiv Rösselmühle</small>	
Ist Mehl im Internet verkaufbar?.....	75
<small>Archiv Rösselmühle</small>	

S. 2

„Die älteste Mühle (in Graz) ist wohl die Rösselmühle. Sie war die Mühle unterhalb St. Andrä, die Ortolf von Graz 1270 dem Pfarrer von St. Andrä schenkte. Sie hieß 1427 Aumühle und zinst dem Pfarrer damals zwei Viertel Semmelmehl und 320 Eier jährlich. 1466 erhob der Bischof von Seckau Ansprüche auf sie. Zu Beginn des 17. Jahrhunderts erwarben sie die Inhaber der Backstube ‚Zum weißen Rößl‘, die Bäcker Hans und Georg Pamberger. Sie hieß auch die Einbachermühle, weil sie seit 1466 im Besitz des Bürgergeschlechtes der Einbacher stand. Doch setzte sich der Name Weißrösselmühle immer wieder durch.“

Fritz Popelka „Geschichte der Stadt Graz“, Band 2, Styria 1960, S. 611

S. 3

„Die Rösselmühle war seit dem 13. Jahrhundert eine der großen Mühlen, die durch den rechtsseitigen Mühlgang betrieben wurden. Der Mühlgang war und ist einer der traditionellen Standorte für Gewerbe und Industrie in Graz. Die Rösselmühle gehörte um die Jahrhundertwende der Familie Gottinger und erzeugte auch Rollgerste. Ab 1920 waren das Kleinkraftwerk und die Elektromühle im Eigentum der Firma Polsterer, die hier Mehl erzeugte. 2014 wurde der Betrieb eingestellt.“

Karl Kubinzky, Astrid Wentner „Grazer Straßennamen — Herkunft und Bedeutung“, Leykam, Graz, 2009, S. 397

S. 4

„Unter Ludwig Polsterer, in dessen Familie sich die Mühle bis heute befindet, wurde die Anlage 1921

mit dem Bau einer Rollgerstenfabrik erweitert und in der Folge 1924/25 die eigentliche Mühle um zwei Geschosse erhöht. 1936 hat Ludwig Polsterer die Gebäude des Styria-Dürkopp-Werkes, der ehemaligen Köstenbaumühle in Besitz genommen. Die Kraftanlage der Köstenbaumühle versorgt bis heute die Rösselmühle mit zusätzlicher Energie. Bis zum Ausbruch des Zweiten Weltkrieges erfolgte eine Reihe kleinerer Um- und Zubauten. Mit Kriegsende begannen umfangreiche Erneuerungsarbeiten, die vorhandenen Holzsilos wurden durch Betonsilos ersetzt, welche heute die bauliche Dominante der Mühlenanlage bilden. Das Mühlengebäude selbst ist mit Ausnahme einiger Zubauten seit dem Jahr 1925 unverändert.“

Bouvier Friedrich, Nr. 1-3 (Elisabethnergasse Nr.45), Rösselmühle, in „Österreichische Kunsttopografie“, Hrsg. Bundesdenkmalamt, Abteilung für Denkmalforschung, Band XLVI, Die Kunstdenkmäler der Stadt Graz, Die Profanbauten des IV. und V. Bezirkes (Lend und Gries), Verlag Anton Schroll & Co, Wien, 1984, S.375

S. 5

„Die Rösselmühle ist wohl die älteste Mühle von Graz. Ab 1920 war Ludwig Polsterer Inhaber der Mühle. Seither war eine rege Bautätigkeit zu verzeichnen, so dass gesagt werden muss, dass das heutige Aussehen der Rossmühle völlig durch die Bautätigkeit des 20. Jahrhunderts geprägt ist.“

Univ. Prof. Dr. Paul W. Roth für „Kunsttop.“, Institut für Geschichte, Archiv Rösselmühle

S. 6-7

Eine der letzten größeren Baumaßnahmen im Außenbereich war der Neubau des zweiten Getreidesilos in den 1970er Jahren.

S. 13

Das ehemalige Büro und Arbeiterwohnhaus wurde nach Kriegsbeschädigung 1945 neu aufgebaut. Im Erdgeschoss waren Büroräume und ein Labor zur ständigen Kontrolle und Überwachung der Mehlqualität. Im oberen Bereich befanden sich Wohnungen. Auch die Familie Polsterer hatte hier eine Wohnung.

S. 15

Neben der Brückenwaage befanden sich die ehemaligen Stallungen mit Pferdetränke und Lagerräumen.

Der Rösselmühle-Tipp:

Beim Germteig darauf achten, dass die Milch nicht zu heiß ist, damit der Teig auch richtig geht.

S. 18-54

Am Beginn der 2000er Jahre war die Rösselmühle auf der Suche nach neuen Wegen und Konzepten zur Steigerung des Umsatzes und der Bindung von Kund*innen an ihr Produkt. Dafür wurde ein Marketingkonzept mit entsprechender Werbestrategie entwickelt, das sich auf die Zielgruppe der Hausfrauen und Kleinunternehmen in der Region konzentrierte.

S. 20

„Die Botschaft der Rösselmühle an alle Zielgruppen muss einheitlich und aus einem Guss sein, um das Image zu stärken. Das heißt, wir richten an alle Zielgruppen die Grundbotschaft

„Tradition und Qualität“.

Volkskultur, Handwerk, Erfahrung und Kontrolle garantieren dabei die Qualität der Rösselmühle. Schließlich führen diese volkstümlichen Begriffe zum neuen Grundslogan der Rösselmühle, „unser Steirermehl“. Dieser Slogan wird ausschließlich im Zusammenhang mit dem Wort Rösselmühle verwendet.

Das Besondere im Verkauf des Rösselmühle-Mehls sind die beiden verschiedenen Verbrauchergruppen, Großkunden und Endverbraucher. Aus Kostengründen ist es ratsam eine einheitliche Image- und Kampagnenstruktur aufzubauen.“

Auszug Marketingkonzept PARK COMMUNICATIONS, vermutlich 2001, Archiv Rösselmühle

S. 27

„Zu Weihnachten sind immer wieder Packeln gemacht worden mit diversen Besten — mit Mehl, Blöcken, Hefaln, Kalendern, Kochbüchern usw. und zu den Kunden gebracht wurden.“

Elisabeth, ehemalige Buchhalterin der Rösselmühle, 2020

„Die Geschenkpäckchen für die Großkunden zu Weihnachten habe ich oft selbst ausgefahren.“

Franz Treichler, ehemaliger Angestellter der Rösselmühle, 2020

S. 30–35

„Elektronische Medien:

- Radio Steiermark
- Antenne Steiermark
- TV-Sendungen wie „ins Land einischauen“ oder

„G’wiss Steirisch“

- und auch Product Placements und Story Placements, z.B. ORF Hr. Moschler (?)

Printmedien:

- Regionalzeitungen
- Zeitschriften wie Der Steirer, Der Neue Grazer, Die Grazer Woche
- in überregionale Medien sollte in Beilagen geschaltet werden
- keine Kino und Plakatwerbung

Der Zeitpunkt der Schaltung ergibt sich zwangsläufig, da über das Jahr verteilt Tage anfallen, wie Fasching, Ostern, Muttertag, Allerheiligen, Weihnachten, wo mehr Mehl verbraucht wird. In der restlichen Zeit, wie zb Sommerzeit, wird versucht, durch Charity Aktionen, wie Kinderkrebshilfe, usw. medial präsent zu sein und so ein Absinken des Impacts zu verhindern.“

Auszug Marketingkonzept von PARK COMMUNICATIONS

Der Rösselmühle-Tipp:

Wenn Sie dem Teig Ihrer Osterpinze in Weißwein angesetzten Anis begeben, erhält sie einen besonders feinen Geschmack.

S. 36–41

Die Hauptbotschaft der Rösselmühle — Tradition, Qualität, Handwerk und Erfahrung — wurde in Werbekampagnen durch das Bild der backenden Hausfrau und Mutter unterstützt. Anhand des Archivmaterials wird deutlich, dass für die

Verbreitung dieses traditionellen Frauenbilds bis weit in die 2000er Jahre ausschließlich Männer verantwortlich waren.

S. 37

Frauenstimme: „Zu Allerheiligen da steht immer das Rössel vor der Tür und hat viele Säcke Mehl dabei.“ Kinderstimme: „Mit Rösselmehl ist backen kinderleicht!“ Frauenstimme: „Das ist Heimat. Das ist Rösselmehl. Seit 1270.“

Rösselmehl Allerheiligen, Radio Steiermark, 2016

S. 38

„Mhhh, jetzt bäckt sie für ihn eine Osterpinze!“

„Wie die feine Backkunst zu ihr, so passt das Rösselmühle Mehl zu mir!“

Radio Steiermark, 2017

S. 42–49

Zu verschiedenen Anlässen und Feiertagen gab es immer wieder Rösselmühle-Gewinnspiele mit dem Aufruf, das Rössellogo aus der Verpackung auszuschneiden oder als Zeichnung einzusenden. Gewinne waren u.a. Gutscheine für Großmengen Mehl oder Freizeitaufenthalte in der Region.

S. 44

„Die besten Jahre kommen nun, das heißt die Rösselmühle bekommt noch mehr zu tun. Bravo!!“

Gewinnspiel-Einsendung, 2010, Archiv Rösselmühle

S. 49

„Ob allein oder in der Runde, Rösselmühle Weizenperle vergoldet jede Stunde!!!“

Gewinnspiel-Einsendung, Archiv Rösselmühle

S. 54

„Da ich als 6-fache Großmutter sehr viel Genusspeisen backe, brauche ich auch sehr viel Mehl. Habe schon einiges probiert aber mit der Rösselmühle wird es am besten.“

Gewinnspiel-Einsendung, Archiv Rösselmühle

S. 59

„Es handelt sich doch um ein Stück österreichische Wirtschaftsgeschichte“

Dr. Manfred Klug über die österreichische Mühlenordnung (1960–1995), Mai 2021

S. 60–63

Durch das aus dem Mühlenfond hervorgegangene Mühlengesetz — ein Gesetz über die Errichtung, Inbetriebnahme, Verlegung, Erweiterung und Finanzierung der Stilllegung von Mühlen — wurde die Errichtung von neuen Mühlen oder die Erweiterung der Tagesleistung per Gesetz genehmigungspflichtig. Gleichzeitig war die Neuerrichtung von Mühlen stark eingeschränkt. Mit dem Mühlengesetz wurde außerdem eine jährliche Gesamtmenge für die Mehlproduktion in Österreich festgelegt und durch Mahlkontingente an die einzelnen Mühlen vergeben. Diese jährlich festgelegten Kontingente der Mahlmenge pro Mühle sollten Überproduktion vermeiden.

Das Mühlengesetz regelte außerdem die Ablöse/Entschädigung für die Stilllegung von Mühlen. Das Mahlkontingent einer stillgelegten Mühle konnte vom Mühlenfond aufgekauft und von einer anderen Mühle übernommen werden. Das führte dazu, dass kleinere Lohnmühlen nach und nach ihre Produktion einstellten oder einstellen mussten und Industriemühlen somit größere Mengen an Mehl zu einem entsprechend günstigeren Preis produzieren konnten.

Der EU-Beitritt Österreichs beendete diese Getreidemarktordnung. Für alle Mühlen bleibt nach ihrer Schließung weiterhin ein Mahlverbot für 30 Jahre bestehen.

Interview mit Dr. Manfred Klug, Mai 2021

Der Rösselmühle-Tipp:

Die Kekse bleiben lange frisch, wenn sie in der Keksdose aufbewahrt werden. Zum Lebkuchen gibt man eine Apfelspalte in die Dose.

S. 64

Bis 1995 galten internationale Lebensmittelpreise nicht für die in Österreich heimische Landwirtschaft. Somit waren importierte Lebensmittel noch teurer als regionale Produkte. Mit dem Beitritt von Österreich zur Europäischen Gemeinschaft 1995, änderte sich dieses Preisgesetz. Die Landwirtschaft unterlag damit dem Gesetz der Marktwirtschaft und musste von da an mit Billig-Angeboten aus dem Ausland konkurrieren, was dazu führte, dass Einnahmen in der Landwirtschaft zurückgingen

und durch EU-Förderungen ersetzt wurden.

Mitschrift Radiointerview „Dimensionen“, Ö1, 2020

S. 65

„Günter hat mal gesagt, er versteht das nicht: Manchmal, wenn er auf's Klo geht, zahlt er mehr als für ein Kilo Mehl.“

Elisabeth, ehemalige Buchhalterin der Rösselmühle, 2020

S. 68–71

„Nach dem Mühlengesetz wurde nicht mehr viel gemacht, nur mehr Reparaturen. Durch das Gesetz haben die Mühlen ja gut verdient. Eine Mühle war eine kleine Goldgrube. Das Mühlengesetz besagt, dass man Mühlenkontingente kaufen konnte. Die waren irrsinnig teuer. D.h. man hat ein Kontingent gehabt und hat damit im Januar eigentlich schon gewusst, was man bis Dezember verkaufen wird und was man dadurch erwirtschaftet. Damals hat das Mehl umgerechnet 70 Cent gekostet, heute (2020) sind wir bei 28 Cent. [...] Die Mühle wurde dadurch über viele Jahre nicht renoviert und dann plötzlich, war alles alt!

[...] Das Problem bei der Rösselmühle war die Absackung und die Auslieferung. Das hat nicht automatisch funktioniert. Die Siloverladung hat zu lange gedauert bis der Wagen gefüllt war. Um einen Hänger zu beladen, hat der Fahrer zwei Stunden dort gestanden und gewartet. Heute bei den modernen Mühlen steht man für 25 Tonnen 10 Minuten.

[...] Hier kann man nicht so billig produzieren. Das fängt bei dem Gebäude und der Zufahrt an. Wir hatten 20 Angestellte und haben viermal weniger produziert als zum Beispiel beim Pfahnl (automatisierte Hightech-Mühle in Österreich, Anm.). Die Rösselmühle hatte aber auch andere Kunden! Hier wurde für Kleinkunden produziert, für Gastbetriebe und Pizzerien in der Steiermark im Umkreis von ca. 150 Kilometern. Slowenien war das Weitesten. Beim Pfahnl gibt es keine Kleinpackungen und fast keine Sackware sondern nur Silokunden. Wir sind mit unseren Kleinpackungen drei bis vier Stunden in der Steiermark herumgefahren, um die Kunden zu beliefern. Der Pfahnl ist in der Nähe von Wien und beliefert ausschließlich den ‚Anker‘ (Industriebäckerei, Anm.) drei bis viermal pro Tag mit nur einem einzigen Fahrer. Das kann man überhaupt nicht vergleichen.“

Interview mit Franz Treichler, ehemaliger Maschinenschlosser und Angestellter der Rösselmühle, 2020

Der Rösselmühle-Tipp:

Das Mehl vorher sieben, weil es dadurch mit mehr Sauerstoff angereichert wird und der Teig dann besser geht.

S. 72–73

„Trotz Erneuerung und Anpassung an neue Gegebenheiten wiedererkennbar bleiben: auf dieses Rezept setzen erfolgreiche Marken. Um auf die neuen Rahmenbedingungen, die sich im Laufe der Jahre ergeben haben zu reagieren, gleichzeitig aber den eingeschlagenen Weg fortzusetzen, wurde das

Design aktualisiert, ohne es merklich umzugestalten. Die wichtigsten Merkmale wie das Pferd, das in vereinfachter Form übernommen wurde, und der Hinweis auf eine langjährige Erfahrung, wurden beibehalten. Neu sind kleine, unmerkliche Abwandlungen im Logo und der Schriftart für eine einfache Lesbarkeit und eine Wiedererkennung der ehemaligen Marke Rösselmühle.“

Archiv Rösselmühle

S. 75

2014 legte die Rösselmühle ihren Produktionsstandort in Graz Gries still. Die Mehlproduktion wird seit der Schließung unter dem Namen „Rösselmehl“ in Enzersdorf an der Fischa (NÖ) weitergeführt.

Limitierte Auflage

/120



Franziska Schink, franziskaschink.com
Eigenverlag, Linz 2023
Gestaltung: Anna Weberberger

Mit freundlicher
Unterstützung
der Stadt Graz

GRAZ



**RÜSSEL
MÜHLE**

LUDWIG POLSTERER
A-8020 GRAZ

25 kg



WEIZENPERLE

TYPE 480 GLATT

MINDESTHALTBARKEIT:
SIEHE DATUMSTEMPEL:

Kühl und trocken lagern