

Mühle Riedl

Naturkost · Landhandel

Broschüre

Anschrift:

Andreas Riedl
Unterholzham 63
83052 Bruckmühl



Telefon: 08062 1354

Telefax: 08062 9819

E-Mehl: post@muehleriedl.de

Internet: www.muehleriedl.de

Öffnungszeiten außerhalb der Schulferien:

Montag bis Freitag: 9 bis 12 Uhr
sowie nach Vereinbarung



In der Mühle in Ihrer Nachbarschaft wird
aus regionalem Korn hochwertiges Mehl.

Besuchen Sie unseren Mühlenladen mit reichhaltigem Naturkostangebot.

Inhaltsverzeichnis dieser Broschüre:

Einfach auf gewünschte Seite klicken!

Unsere Produkte	Seite 2-3
Unsere Geschichte	Seite 4-5
Unser Senfrezept	Seite 6
Unser Rezept für Nervenkekse	Seite 7
Weitere Rezepte (Pizza, Brot)	Seite 8
Kundeninformation Rohverzehr	Seite 9
Mehl richtig aufbewahren	Seite 10
Internationale Mehltypen	Seite 11

Unsere Produkte

Ich empfehle hierzu auch einen Blick auf unsere Preisliste:

www.muehleriedl.de/preise.pdf

Dinkelmehle

Helles Dinkelmehl, der Bestseller für alle Zwecke.

Für Kuchen, Torten, Weißbrot und Feingebäck. Ersetzt die Typen 630 oder 812 (1,2,5,6,7*)

Dunkles Dinkelmehl (11,12,15*), Backeigenschaften wie die Type 1050.

Dinkeldunst, das griffige Dinkelmehl (31,32*)

Dinkelvollwertgrieß (70,71*)

Dinkelvollkornmehl, zur Vollwerternährung, für Brot und Kleingebäck (81,82,85*)

Dinkelschrot, für Brot (91*)

Weizenmehle

Helles Haushaltsmehl für Kuchen, Torten, Feingebäck. Verwendbar wie die Type 405 oder die italienische Tipo 00. (101,102,105,106,107*)

Universalmehl: Der backstarke Alleskönner! Für Kuchen, Brot, Hefengebäck und Pizza. Verwendbar wie die Typen 550 und 812. (111,112,115,116,117*)

Dunkles Weizenmehl, Ruchmehl für herzhaftes und pikantes Gebäck, für Mischbrote und als guter Mittelweg zwischen hellem Mehl und Vollkornmehl. Verwendbar wie die Mehltypen 1050 und 1600. (121,122,125,126,127*)

Weizenvollkornmehl, zur Vollwerternährung (181*)

Weizenschrot für Brot (191*)

Weizendunst, auch „doppelgriffiges“, „Spätzlemehl“ oder „Wiener Grießler“ genannt. Für kernige Spätzle, Biskuit, Fein- und Mürbgebäck (141,142,145*)

Roggenmehle

Roggenbrotmehl für Roggen- und Mischbrote (211,212,215,216,217*), verwendbar wie die Typen 997, 1150 oder 1370

Vollkornmehl für Vollkornbrote (281,282,285*)

Roggenschrot zum Brotbacken (291*)

In Klammern finden sie die Artikelnummer/ PLU

*Verfügbare Packungsgrößen siehe Endziffer:

1=1kg, 2=2,5kg, 5=5kg, 6=12,5kg, 7=25kg

Müslis & Flocken für jeden Geschmack:

Tropische Mischung (401), Mühlen Müsli 2 (402), Dinos-Frühstück (403), Verwöhner-Mischung (404), Cornflakes (405), Extra für Kinder (406), Sportmüsli (407), Dinkelflakes (408) **von Seitenbacher**. Schokomüsli (421), Früctemüsli (422), Müsli Frucht& Nuss (423), Dinkel-Frucht-Müsli (424), Knusper-Flakes (426), Dinkel-Knuspermüsli (427), Amaranth-Pops (430), Schoko-Amaranth-Müsli (431), Amaranth-Beeren-Müsli (433), Schoko-Cornflakes (440), Dinkel-Honig-Pops (442), Bio Haferflocken Großblatt (451), Haferflocken Kleinblatt (452), Dinkelflocken Großblatt (453), Dinkelflocken Kleinblatt (454), Bio 5-Korn-Flocken (455)

Nüsse & Kerne: Haselnusskerne (470), Kürbiskerne (474), Mandeln (480), Cashewkerne (485)

Nudeln in verschiedenen Ausformungen: Tress Hartweizennudeln, Suppeneinlage (510, 511), Bio-Dinkel Backerbsen (556), Dinkelnudeln mit Ei (550), Bio Dinkelnudeln ohne Ei (560)

Gewürze: Zimtstangen (619), Muskatnüsse (622), Anis (601), Fenchel (602), Brotgewürz (604), Koriander (605), Kümmel (607), Senfmehl (610), Paprika (614), Pfeffer (616), Zimt (617), Pizzagewürz (638)

Tee: Früchtetee (661), Haus-Kräuter (662), Hibiscusblüten (665), Hagebuttentee (666)

Riegel & Fruchtbären: Seitenbacher Fruchtriegel, Fruchtsaft-Bären, Ingwerstäbchen

ungeschwefelte Trockenfrüchte:

Sultaninen (720, 721), Cranberries (722), Pflaumen (723), Aprikosen (724), Äpfel (725), Feigen (726)

Reis: Naturreis (730), Dinkelreis (731), Milchreis (733), Basmati-Reis (734)

Waffelspezialitäten und Gebäck:

Reiswaffeln (740), Reiswaffeln in Schokolade (741,742), Schoko-Reistaler (743), Dinkel-Gewürzkekse (744), Dinkelknusperwaffeln (745-747), Schoko-Äpfel (748), Schoko-Dinkeltaler (749)

Backzutaten für die Hausbäckerei:

Brotgewürz geschrotet (670) oder fein gemahlen (671), Reinweinstein-Backpulver (750), Blaumohn (761), Seitenbacher Natur-Sauerteig (751), Trockensauerteig (755), Seitenbacher Trocken-Back-Hefe (752), Meersalz (754), Kräutersalz (756), Roh-Rohrzucker (758), Sesam ungeschält (765), Leinsaat ganz 500g/1000g (762/763), Leinsaat grob geschrotet (767), Sonnenblumenkerne (770,771), Zucker (395), Hefeflocken (887), Vanille Zucker (888), Bio-Vanillepulver Bourbon (889), Kristallsalz gemahlen (890), Salzbrocken (891), Natürliches Steinsalz (892)

Suppen & Öle:

Hildegard Suppe Delikatess (800) und Hildegard Suppenwürze Pikant (801), Tellofix mit Glutamat (802), Seitenbacher Suppe ohne Glutamat (803) und Tellofix frei von (809)
Rapsöl (811), Balsamico Essig (812), Olivenöl (813), Leinöl (817)

Hildegard- Produkte:

Galgant (824), Quendel (825), Bertram (830), Prostavin (826), Kräutersalz (827), Salat-Würze (828), Flüssigwürze (829), Bäurwurz (831), Diptam (832), Flohsamen ganz (840), Flohsamenschalen (821), Dinkelkaffee (841), Bio Dinkelkaffee Instant (855), Dinkelschmelzflocken (842), Edelkastanienmehl (843), Edelkastanien (844), Fenchel-Galgant Kautabletten (845), Wermut-Trank (850), Petersilien-Trank (851), Haarwasser (852), Rebaschen-Zahnpflege (853), Hirschzungenkräutertrank (854), Wasserlinsen-Kräutertrank (859)

Mühlennachprodukte: Weizenkleie, Getreidekleie, Getreidenachmehl, Getreidegrießkleie

Geflügelfutter: Hühnerfutter, Bio-Geflügelkörnermischung, Legemehl, Bio-Legemehl, Muschelschrot

Futtergetreide: Weizen, Bio-Weizen, Maisbruch, Hafer

Pferdefutter: Höveler EF, Höveler Kräutermüsli

Zur Geschichte

Der erste urkundliche Eintrag einer Mühle in Holzham stammt aus dem Jahr 1648. Ab Ende des 19. Jahrhunderts ist die Mühle im Besitz der Familie Riedl. Wir sind heute die letzte noch mahlende Mühle an der Glonn.



Der erste Eintrag in den Pfarr-Registern Kirchdorf am Haunpold über die Inhaber der Mühle in Unterholzham stammt aus dem Jahre 1648, dem Ende des 30-jährigen Krieges. "1648 die 23. Septembris obiit Joannes Miller de Undholzhaimb, ante fuit sacris Eucharistiae refectus." Soweit ist der Text gut leserlich, er lautet zu deutsch: "1648 am 23. September starb Joannes Miler von Unterholzhaimb, zuvor wurde er gestärkt mit der heiligen Eucharistie." Aus dem weiteren Text sind die Worte

"Begräbnis, schwedisch, französisch, Reiter" leserlich. Mit anderer Tinte ist hinzugefügt: "2 Jäger sambt 4..." Aus diesen Wortfragmenten ist eine Bedeutung schwer ersichtlich. Möglicherweise haben die einst feindlichen Soldaten nach Kriegsschluss an dem Begräbnis teilgenommen, was auf die Beliebtheit des Miller Joannes von Undholzhaimb schließen ließe. Ab diesem Jahr besteht eine Familienfolge des Joannes Miller. So ist die Mühle in Holzham bis 1872 im Besitz der Familie Miller. Ab etwa 1844 bezeichnet sich die Familie mit dem Namen "Müller". Der Sohn von Joannes Paul Müller, namens Constantin Leutner, dessen Mutter Maria Leutner war, wurde neuer Besitzer der alten Mühle in Unterholzham.



Nachdem die ganze Familie Leutner, bis auf Martin Leutner, ausgestorben war, kam das Anwesen durch Kauf an den neuen Besitzer Ignaz Riedl, Bauernsohn z. Birkel, in Schmidhausen, geboren 30.7.1841. Dies geschah wahrscheinlich in den Jahren 1896/ 1898.

Ignaz Riedl übergab 1912 seinem Sohn aus erster Ehe Johann Paul Riedl das Anwesen und zog im Sommer 1919 in sein neuerbautes Haus, der Villa Maria, in Unterholzham. Johann Paul Riedl erbaute 1921 für seinen Bruder Ignaz, geboren 17.9.1882, die Krämerei in Oberholzham. Die Krämerei wurde aber wieder verkauft an Johann Pallauf, verheirateter Gastwirt in Kreuzstraße. Ignaz Riedl arbeitete in der Säge und verzog etwa 1954



nach München. Im Jahre 1924 brannte die alte Mühle komplett nieder und wurde daraufhin in wenigen Jahren wieder aufgebaut. Seit dem steht die jetzige schmalere, dafür aber höhere Mühle, so wie wir sie kennen. Am 11.5.1945 verstarb Johann Paul Riedl völlig unerwartet. Die Witwe Maria Riedl verkaufte 1956 Landwirtschaft und Gastwirtschaft Hausnummer 12 an Joseph Obermaier von Hafelsberg. Das Sägewerk verkaufte sie im März 1956 an ihren Schwager Johann Baptist Riedl, Sohn des Ignaz Riedl aus zweiter Ehe, geboren 1908. Eine Verbriefung fand nicht statt. Die Witwe Maria Riedl, geborene Becvar, verheiratete sich am 29.11.1956 in Birkenstein mit dem Witwer und Schreinermeister Joseph Mayr von Thalham und bewohnte mit ihrem zweiten Ehemann die Villa Maria. Bei der Mühle, die Johann Baptist Riedl zuerst in Pacht hatte, erbaute er sich ein Wohnhaus in den Jahren 1948/49. Notariell übernahm am 6.12.1967 dessen Sohn Johann Martin Riedl, geboren am 16.10.1941, die Mühle auf Leibrente. Johann Baptist Riedl verstarb am 9.3.1969. Nach dem Tode von Maria Mayr, verwitwete Riedl, im November 1971 beanspruchte Joseph Mayr, ihr zweiter Ehemann, das Sägewerk, dessen Verbriefung noch immer nicht stattgefunden hatte, für sich. So musste Johann Martin Riedl das Sägewerk wieder zurückgeben. Er modernisierte im Herbst 1970 die in seinem Besitz gebliebene Mühle mit viel Fleiß und Freude. Im Jahr 1965 verheiratete er sich mit Luise Kriegler. Aus der Ehe gingen fünf Kinder hervor: Johann Alois,

Martin Bernhard, Brigitte Maria, Martina Gabriele und Andreas Josef. Im Jahr 1978 wurde das Mühlrad durch eine Ossberger Durchströmturbine mit einer Leistung von 48 PS ersetzt.

Andreas Josef Riedl, der jüngste Sohn, übernahm zum 1.1.2007 den Mühlenbetrieb. Er ist am 27.9.1980 geboren und hat, nach erfolgreichen Lehrjahren im väterlichen Betrieb, im Mai 2001 als junger Bestmeister die Meisterprüfung im Müllerhandwerk in Stuttgart abgelegt.



Unser Senfrezept

Zutaten:

250 Gramm scharfes Senfmehl (grün)*

+500 Gramm süßes Senfmehl (gelb)*

+750 Gramm Roh-Rohrzucker*

=1500g

* Diese Artikel sind bei *Mühle Riedl* erhältlich.

Zubereitung:

Zutaten vermengen.

3 Liter Essigwasser (ca. ½ Liter Essig und 2 ½ Liter Wasser) mit Zwiebeln und einigen ganzen Gewürznelken kochen.

Anschließend das vermischte Senfmehl überbrühen.

Die viertelte Menge:

62,5 Gramm Senfmehl grün (scharf)

+125 Gramm Senfmehl gelb (süß)

=187,5

+187,5 Gramm Rohr-Rohrzucker

=375

¾ Liter Essigwasser mit Nelken u. Zwiebeln kochen.
(ca. 1/8 Liter Essig, Rest Wasser).

Unser Rezept für Nervenkekse oder Intelligenzkekse nach der heiligen Hildegard von Bingen

Gewürzpulvermischung:

bestehend aus

45g Muskatnuss gemahlen*

45g Zimt gemahlen*

10g Nelken gemahlen*

ergibt 100g Gewürzpulvermischung*

* Diese Artikel sind auf Anfrage / Vorbestellung bei *Mühle Riedl* erhältlich.

Weitere Zutaten:

1000g helles Dinkelmehl*

4 gestr. Teel. Reinweinstein-Backpulver*

4 Eier

400g Zucker*

abgeriebene Schale von einer unbehandelten Zitrone

500g Butter

50 - 80 g Gewürzmischung*

und etwas Besonderes wären noch 200 g gemahlene Mandeln*.

Zubereitung:

Knetteig im Kühlschrank ca. 1 Stunde kühlen

auf gefettetes Blech ca. 8 - 12 Minuten bei 175 - 200 Grad backen.

Weitere Rezepte

Gerne schicken wir Ihnen auf Anfrage eine weitere PDF-Datei mit Rezepten für Pizzateig, verschiedene Brote und Baguette per E-Mail zu.

Ich freue mich auch über Rückmeldungen, ob die Rezepte gelingen.

Schicken Sie uns bitte einfach eine E-Mail an:

post@muehleriedl.de

KUNDENINFORMATION

Mehle und Teige sind nicht zum Rohverzehr bestimmt und müssen stets gut durcherhitzt werden!

Warum müssen Mehle und Teige durcherhitzt werden?

Getreide ist ein Naturprodukt. Weizen, Roggen oder Dinkel wachsen unter freiem Himmel auf dem Acker und kommen dort mit Bakterien in Berührung. Das natürliche Keimspektrum von Getreide wird maßgeblich von Umwelteinflüssen bestimmt, denen die Pflanzen während der gesamten Vegetationsperiode auf dem Acker ausgesetzt sind. Dabei spielen das Wetter und ackerbauliche Maßnahmen eine wesentliche Rolle. Der Eintrag von Bakterien steht unter anderem in unmittelbarem Zusammenhang mit dem Einsatz von organischen Düngern auf dem Acker. Aber auch Wildtiere – Rehwild, Wildschweine oder Vögel – können Getreidebestände auf dem Acker mit Bakterien kontaminieren.

Was tun wir in der Mühle für die Lebensmittelsicherheit?

Aufgabe der Müllerei ist es, aus dem Rohstoff Getreide, sichere Lebensmittel herzustellen. Die aufwendige Mühlenreinigung sorgt dafür, dass das Getreide, noch bevor es vermahlen wird, allen Qualitäts- und Sicherheitsstandards entspricht. Tatsächlich kann die sorgfältige Reinigung des Getreides dessen mikrobiologischen Status verbessern. Möglichkeiten, die Bakterien vollständig aus dem Getreide zu entfernen, gibt es nicht.

Was muss ich tun?

Mehl ist und bleibt auch für die Verwendung im Haushalt ein sicheres Lebensmittel. Dazu gehört natürlich die Einhaltung einfacher Hygiene-Regeln in der Küche, die mit dem Händewaschen beginnen. Rohen Teig zu Naschen ist sowieso verboten. Werden alle Backwaren gut durchgebacken, werden Bakterien zuverlässig abgetötet. So sind und bleiben Getreide, Mehl und Brot sichere und gesunde Lebensmittel!

MEHL RICHTIG AUFBEWAHREN

Beim Mahlprozess vom Korn zum Mehl achten die Müller/innen darauf, dass wertvolle Inhaltsstoffe wie Vitamine, Mineralien und Ballaststoffe erhalten bleiben. Mehl ist ein natürliches Lebensmittel und wird meistens frisch aus der Tüte verarbeitet. Es kann auch gut bevorratet werden und ist bei sachgerechter Lagerung lange Zeit haltbar.

Dunklere Mehle oder insbesondere Vollkornmehle enthalten mehr Randschichten des Korns sowie dessen fettreichen Keimling. Werden diese Mehle zu lange und zu feucht gelagert, beginnt der Abbau der sauerstoffempfindlichen Fettsäuren und das Mehl kann ranzig werden.

Das Mindesthaltbarkeitsdatum steht auf jeder Mehltüte. Bis zu diesem Datum garantieren die Müller/innen, dass das Mehl in der verschlossenen Originalverpackung bei angemessener Aufbewahrung seine spezifischen Eigenschaften wie Geschmack, Aroma und Konsistenz behält. Dies bedeutet aber nicht, dass das Mehl ab diesem Datum nicht mehr gut ist.

Neben der originalen Mehltüte ist ein sauberes, trockenes Glas- oder Keramikgefäß mit Schraub- oder Bügelverschluss das ideale Vorratsgefäß. Es schützt vor Feuchtigkeit und damit vor Verderb, Fremdgerüchen und Schädlingen. Beim Befüllen sollte sich auf dem Verschlussrand des Behältnisses kein Mehl befinden.

Bestens aufgehoben ist Mehl an einem trockenen, dunklen, kühlen Ort mit relativ konstanter Temperatur, z. B. im Küchenschrank, in der Vorratskammer oder im Kellerraum. Direkte Sonneneinstrahlung gilt es zu vermeiden, denn Licht und Wärme beschleunigen den Verfall der Vitamine sowie den Abbau von Enzymen. Die perfekte Lagertemperatur liegt zwischen 8 und 15 Grad Celsius. Wer Mehl lange Zeit lagern möchte, stellt es also nicht in die Nähe von wärmeerzeugenden Haushaltsgeräten wie Herd, Geschirrspülmaschine oder Kühlschrank.

Da Mehl leicht Fremdgerüche annimmt, braucht es einen Platz neben geruchsneutralen Lebensmitteln wie Reis, Nudeln oder Müsli. Mehl neben Gewürzen, Kaffee oder Tee zu lagern, wird nicht empfohlen.

Internationale Mehltypen

Mühle Riedl	Backeigenschaften	DIN 10355	AUT Österreich	CH Schweiz	ITA Italien	FRA Frankreich
Helles Weizenmehl	bevorzugtes Haushaltsmehl	405	W480	Weiss- mehl 400	tipo 00	T45
Weizenmehl Universal einsetzbar	backstarkes Vielzweckmehl	550	W700	Weiss- mehl	tipo 0	T55
	Kuchen, Hefe- gebäck, Brot	812		Halbweiss- mehl	tipo 1	T65
Dunkles Weizenmehl	Brote, herzhafte Backwaren für Herzhaftes und Pikantes	1050	W1600	Ruchmehl	tipo 2	T80
		1600				T110
Roggenbrotmehl	Roggen- und Roggenmischbrote	815	R500	teilweise in Bayern 610		T70
		997	R960			T85
		1150				T130
		1370				
		1740				T170
Helles Dinkelmehl	Vielzweckmehl	630	D700			
		812				
Dunkles Dinkelmehl		1050	D1500	Ruchmehl		

DIN 10355: Die deutsche Mehltypen gibt den Mineralstoffgehalt in mg je 100 g Trockenmasse an.

Unser Handzettel

Zu Beginn des letzten Jahrzehnts haben wir einen Handzettel entworfen.
Die Inhalte sind zwischenzeitlich überholt.

Aber unter folgenden Links gibt es:

[unsern Flyer zum Anschauen \(externer Link\)](#)

oder alternativ

[zum Download als PDF-Datei.](#)