

Mühle Riedl

Naturkost · Landhandel

Info-Blatt

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:

Mo - Fr 9 - 12 Uhr und 14 - 17 Uhr

Samstag: 9 - 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 Info-Blatt:

(einfach auf gewünschtes Kapitel klicken)

Unsere Produkte

Seite 2-3

Unsere Geschichte

Seite 4-5

Unser Senfrezept

Seite 6

Unser Rezept für Nervenkekse

Seite 7

Weitere Rezepte

ab Seite 9

Unsere Produkte

Dinkelmehle

Helles Dinkelmehl, unser absoluter Bestseller für alle Zwecke. Für Kuchen, Torten, Brot und Feingebäck. Verwendbar wie die Typen 630 oder 812 (1,2,5,6,7*)

Dinkeldunst, das griffige Dinkelmehl (31,32*)

Heller Dinkelkochgrieß, für Grießbrei, Aufläufe und Grießschnitten (60,61*)

Dinkelvollwertgrieß mit Schalenanteil (70,71*)

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

Dunkles Dinkelmehl Spezialmehl u.a. für Diabetiker (11,12,15*), Bäckeeigenschaften wie die Type 1050.

Dinkelschrot

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, für herzhaftere und pikante Kuchen, für Mischbrote und als guter Mittelweg zwischen hellem Mehl und Vollkornmehl. Verwendbar wie die Mehltypen 1050. (121,122,125,126,127*)

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

Weizenschrot

Roggenmehle

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

Roggenvollkornmehl, für Vollkornbrote (281,282,285,287*)

Roggenschrot

In Klammern finden sie die Artikelnummer/ PLU

*Verfügbare Packungsgrößen siehe Endziffer:

0=500g, 1=1kg, 2=2,5kg, 5=5kg, 6=12,5kg, 7=25kg, 8=50kg

Müslis & Flocken für jeden Geschmack:

Tropische Mischung (401), Mühlen 2 (402), Dinos-Frühstück (403), Verwöhner-Mischung (404), Cornflakes (405), Extra für Kinder (406), Sport (407), Dinkelflakes (408) **von Seitenbacher.**

Erdmandel-Knuspermüsli (411), Schokomüsli (421), Früchtemüsli (422), Müsli Frucht& Nuß (423), Dinkel-Frucht-Müsli (424), Knusper-Flakes (426), Dinkel-Knuspermüsli (427), Amaranth-Pops (430), Schoko-Amaranth-Müsli (431), Amaranth-Beeren (433), Schoko-Cornflakes (440), Dinkel-Honig-Pops (442), Bio Haferflocken (451), Haferflocken Kleinblatt (452), Dinkelflocken, Bio 5-Korn-Flocken

Nüsse & Kerne: Haselnusskerne, Kürbiskerne, Mandeln (480), Cashewkerne (485), Studentenfutter (479)

Nudeln in verschiedenen Ausformungen: Tress Hartzweizennudeln, Suppeneinlage (510, 511), Bio-Dinkel Backerbsen (556), Delikate Knöpfe (Spätzle) (521), Dinkelnudeln mit Ei (550), ohne Ei (560)

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

Tee: Früchtetee (661), Hausmacher (662), Schlechtwetter (663), Hibiscus-Malven (665), Hagebuttentee

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), Bio 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), Waffelbruch (714)

Backzutaten für die Hausbäckerei:

Brotgewürz geschrotet (670) oder fein gemahlen (671), Reinweinstein-Backpulver (750), Blaumohn (761), Natur-Sauerteig (751), Trockensauerteig (755), Trocken-Back-Hefe (752), Meersalz (754), Kräutersalz (756), Vollrohrzucker (757), Roh-Rohrzucker, Sesam geschält (764), ungeschält (765), Leinsaat, Sonnenblumenkerne, Zucker (395, 397*), Speisesalz (375,377*), Hefeflocken (887), Vanille Zucker (888), Bio-Vanillepulver Bourbon (889), Himalaya Kristallsalz (890), Salzbrocken (891), Natürliches Steinsalz (892)

Suppen & Öle:

Hildegard Suppe Delikatess (800) und 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), Bärwurz (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, Wasserlinsen-Kräutertrank u.v.m.

Futtergetreide: Weizenkleie, Weizen, Maisbruch, Hafer, Quetschhafer

Pferdefutter: Marstall Senior, Höveler EF, Kräutermüsli

Geflügelfutter: Hühnerkörnerfutter, Legemehl, Legekorn, Kükenkorn, Muschelschrot

außerdem Tiernahrung für u.a.: Katzen, Fische, Tauben

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 braunen Zucker*

=1500g

* Diese Artikel sind bei **Mühle Riedl** erhältlich.

Zubereitung:

Zutaten vermengen.

3 Liter Essigwasser (ca. 1/2 Liter Essig und 2 1/2 Liter Wasser) mit Zwiebeln und einigen ganzen Gewürznelken kochen.

Anschließend das vermischte Senfmehl überbrühen.

Die viertelte Menge:

62,5 Gramm scharfes Senfmehl (grün)

+125 Gramm süßes Senfmehl (gelb)

=187,5

+187,5 Gramm braunen Zucker

=375

3/4 Liter Essigwasser mit Nelken u. Zwiebeln kochen.

(ca. 1/8 Liter Essig, Rest Wasser).

Auf www.muehleriedl.de finden Sie dieses und weitere Rezepte.

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

Gewürzpulvermischung:

bestehend aus

45g Muskatnusspulver*

45g Zimtpulver*

10g Nelkenpulver*

ergibt 100g Gewürzpulvermischung*

* Diese Artikel sind bei **Mühle Riedl** erhältlich.

Weitere Zutaten:

1000g helles Dinkelmehl*

4 gestr. Teel. Weinstein-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.

Auf www.muehleriedl.de finden Sie dieses und weitere Rezepte.

Weitere Rezepte

Gerne schicken wir Ihnen dieses Infoblatt mit weiteren Rezepten (hauptsächlich Brotback-Rezepte) per E-Mail zu.

Auch wenn Sie ein Rezept für uns haben, welches wir gerne weitergeben dürfen, dann schicken Sie uns es bitte!

Wir sind auch angewiesen auf Ihre Rückmeldung ob die Rezepte gelingen oder eher nicht.

Schicken Sie uns bitte einfach eine E-Mail an:

post@muehleriedl.de

Rezept für Alle-Tage-Brot ohne Kneten

- 450 ml Wasser, lauwarm
- 1/2 Würfel frische Hefe
- 4 schwach geh. TL Salz*
- 1 TL weisser Essig (Apfelessig, Balsamico*, ...)
- 330 ml Bier (kein bitteres wie Pils)
- 1000g Mehl (am besten geeignet ist Mühle Riedl Universalmehl*)
- Schabziegerklee, Brotgewürz nach Belieben*

Folgende Mischungen habe ich schon verbacken (der Anteil an Vollkornmehl darf bei Broten mit Hefe max. 10 % betragen):

- 150g Dinkelmehl hell*, 100g Weizenmehl hell*, 750g Weizenmehl Universal*, eine Handvoll Sesam*, eine Handvoll ungemahlener Mohn*
- 100g Roggenbrotmehl*, 900g Weizenmehl Universal*, 2 handvoll Sonnenblumenkerne*
- 100g Roggenvollkornmehl*, 200g Weizenmehl hell*, 700g Universalmehl*, 50g grobe Haferflocken*, je 1 Handvoll Sesam/Leinsamen/Schwarzkümmel*
- 200g Weizenvollkornmehl*, 100g Roggenvollkornmehl*, 700g Universal-Weizenmehl*, 2 Handvoll Sesam*
oder über Nacht eingeweichte Getreidekörner*

* Diese Artikel sind bei **Mühle Riedl** erhältlich.

Das Wasser in eine große Schüssel schütten und die Hefe reinbröseln. Ungefähr 15 min. stehen lassen, damit sich die Hefe auflösen kann. Dann das Salz, den Essig und das Bier (zimmerwarm) dazu schütten.

Das Mehl bzw. die Mehl-/Körner-Mischung dazu geben und mit einem Löffel verrühren, bis keine Mehlneister mehr vorhanden sind. Die Schüssel

lose mit einem Deckel abdecken und 2 Stunden bei Zimmertemperatur gehen lassen. Die Teigmenge sollte sich in dieser Zeit mindestens verdoppeln...

Anschließend die Schüssel abgedeckt in den Kühlschrank stellen oder den Teig in einen von innen mit Öl gefetteten 6 Liter-Gefrierbeutel füllen und mindestens 24 Std. (bis zu 7 Tage) im Kühlschrank lagern. Die Schüssel bzw. der Beutel darf nicht zu klein sein, da der Teig gerade in den Anfangsstunden der Ruhezeit immer wieder kräftig *wächst*.

Wenn gebacken werden soll, einfach ungefähr 1/3 bis 1/2 des Teiges aus dem Kühlschrank holen und auf einer bemehlten Unterlage (Hände auch etwas bemehlen) vorsichtig durch übereinander klappen bzw. wirken in die gewünschte Form bringen. *Nicht zu stark kneten und drücken, damit die Luftbläschen im Inneren des Teiges nicht zerdrückt werden...*

Während des Formens können auch noch weitere Zutaten wie Oliven, getrocknete Tomaten, Röstzwiebeln... vorsichtig eingefaltet werden. Das Brot danach mit dem Schluss nach unten auf der nochmal nachgemehlten Unterlage eine Stunde abgedeckt auf Zimmertemperatur kommen lassen.

Währenddessen den Backofen zusammen mit einer feuerfesten Glasform (Deckel vorher abnehmen...) auf 230° aufheizen.

Wenn die Gehzeit um ist, die Glasform aus dem Ofen holen (**Topflappen nicht vergessen!!!**), das Brot mit dem Schluss nach oben hereinstürzen, den Deckel auflegen und 35 min. (bei 1/2 des Teiges) backen. Danach den Deckel abnehmen und 20 min. weiterbacken, bis das Brot schön braun von oben ist.

Ein Einfetten der Form/des Topfes ist nicht nötig, da sich die Poren des Brotes wegen der großen Hitze sofort zusammenziehen...

Wer eine gleichmäßige Brot-Oberfläche haben möchte, lässt das Brot mit dem Schluss nach oben in einem Körbchen oder einer Schüssel gehen und stürzt so in die Glasform, dass dann die glatte, gespannte Seite oben ist. Einige schräge Schnitte lassen das Brot dann kontrollierter aufreißen...

Nach dem Backen auf ein Kuchengitter stürzen und mit dem Boden nach oben abkühlen lassen. Dadurch entweicht die Feuchtigkeit über den Boden und die Kruste bleibt länger knusprig!

Die Poren sind – je nach verwendetem Mehl – unterschiedlich groß. Knusprig und saftig ist das Brot aber immer!

Das Brot in einem Baumwollsäckchen oder einem Küchentuch lagern.

Für dieses Rezept danken wir unserer Kundin Sybille Lange. 😊

Werners leckere BBQ – Soße

2 Zwiebeln
5 Knoblauchzehen
1 El frischer Ingwer
4 El Pflanzenöl
4 El brauner Zucker
60ml Whiskey
Kleine Dose Tomatenmark
2 Tl Curry
2 Tl Paprika (edelsüß)
Chiliflocken (nach Geschmack – Schärfe)
1 Tl PulBiber (Dönergewürz – scharf) oder Tabasco
100ml Essig (3/4 Wein-oder Apelessig 1/4 Balsamico)
5 El Honig
1Tl Senf (Mittelscharf)
500ml passierte Tomaten
2 El Kakao (je nach Farbe und Geschmack)
2 El Sojasoße (Vorsichtig Soße ist salzig – Abschmecken!)
1 Messerspitze Zimt
Saft einer Limette od. Zitrone

Zubereitung:

Zwiebel Knoblauch und Ingwer fein hacken (Knoblauch nicht pressen) und in Öl anrösten bis sie etwas bräunen, dann den braunen Zucker zugeben und Karamellisieren lassen, mit Whiskey ablöschen und Flambieren (Topf vom Herd nehmen – Flammen schlagen sehr hoch) Tomatenmark unterrühren und etwas reduzieren lassen bis sich die Masse etwas am Boden anlegt (Röstaromen) Curry Paprika Chiliflocken und PulBiber bzw. Tabasco hinzugeben und mit Essig aufgießen – ablöschen, Honig und Senf zugeben und unterquirlen jetzt die passierten Tomaten einrühren und alles aufkochen lassen – Kakao und Sojasoße einrühren „Abschmecken“ bei Bedarf oder je nach Geschmack nachwürzen ! Zimt und Saft einer Limette od. Zitrone zugeben und nochmals aufkochen und – oder reduzieren lassen (je nach Wunsch – Konsistenz)

Nun die BBQ - Soße fein pürieren (Pürierstab)

Nochmals abschmecken und bei „Hhhhhmmmm“ in Gläser abfüllen und nach dem Abkühlen im Kühlschrank aufbewahren.

Zubereitungszeit ca. 45 Min

Nun wünsche ich gutes Gelingen :-) und guten Appetit :-)

© Werner Miksch (27.8.14)