

# Getreidemühlen

## Nutzen Sie die Kraft des vollen Kornes



# Getreidemühlen von Häussler Qualität aus Zirbelkieferholz

keine  
mahlt  
feiner



## Selber mahlen: Volle Kontrolle über das eigene Mehl

### Volles Korn, gesundes Brot

Bis vor hundert Jahren noch verwendete man zum Backen und Kochen nichts anderes als das volle Korn. Vollkornmehl lässt sich aber nicht sonderlich lange lagern. Durch den ölhaltigen Keimling, sowie die Frucht- und Samenschale wird es mit der Zeit bitter. Also entfernte man diese Teile und machte das Mehl lager- und verkaufsfähig. Das Mehl wurde so seiner wertvollsten Stoffe beraubt.

Im vollen Korn steckt alles, was der Körper braucht, um gesund und vital zu sein. Deshalb sollten wir nicht darauf verzichten. Mit einer eigenen Getreidemühle können Sie zu Hause ganz frisch mahlen und Ihr eigenes Mehl herstellen. Ein Traum für jeden, der gerne backt oder Wert auf wertvolle Müslis legt.

### Vorteile der eigenen Getreidemühle:

- hochwertiges Eiweiß
- in den Randschichten befinden sich sehr wichtige Nährstoffe, Vitamine und Mineralstoffe
- hoher Anteil von wichtigen pflanzlichen Ballaststoffen, die für die Gewichtsreduzierung, den Stoffwechsel und die Verdauung wichtig sind
- Vollkornmehl hat bis zu 15 Prozent weniger Kalorien als Weißmehl
- breites Spektrum an Möglichkeiten: Weizen, Dinkel, Roggen, Kamut, Emmer, Einkorn, Gerste, Mais, Reis, Hirse, Buchweizen und bedingt auch ölhaltige Saaten
- Brot mit frisch gemahlenem Mehl hat ein wunderbares Aroma und schmeckt außergewöhnlich gut



### Qualität aus Zirbelkieferholz

Die Gehäuse der Häussler Getreidemühlen sind aus wertvollem Zirbelkieferholz handgefertigt. Diese seltene Holzart wächst an der Waldgrenze in den Alpen. Die Zirbelkiefer kann bis zu 1.000 Jahre alt werden und hat ein sehr aromatisch duftendes Holz, das Schädlinge fernhalten soll. Mit der Zeit dunkelt das Holz nach und entfaltet seine volle Schönheit. Zusätzlich erhalten die Mühlengehäuse außen einen Schutzlack auf Wasserbasis. Eine Häussler Getreidemühle ist ein schönes und wertvolles Gerät von langer Lebensdauer.

### Das schonende Mahlprinzip der alten Wassermühlen

Häussler Getreidemühlen arbeiten mit einem hochwertigen Steinmahlwerk aus Keramik und Korund. Der Stein ist extrem hart und dadurch nahezu verschleißfrei und selbstschärfend. Kein Hacken oder Schneiden – wie in vielen Küchenmaschinen üblich. Das Steinmahlwerk arbeitet langsam und zerreibt sehr schonend das volle Korn. Als Ergebnis erhalten Sie ein feines Vollkornmehl mit allen Vitamin-, Mineral- und Ballaststoffen, die im Getreide enthalten sind. Bestens geeignet für luftig-lockere Backwaren.

### Stufenlos einstellen: keine mahlt feiner

Durch einfaches Drehen des Mühlenkopfes legen Sie den Abstand der beiden Mahlsteine fest und bestimmen somit den Mahlgrad. So mahlen Sie je nach Bedarf und Geschmack vom allerfeinsten Vollkornmehl bis hin zum groben Schrot. Unsere Tests haben ergeben: Keine Mühle kann feineres Mehl mahlen als eine Häussler Mühle.

### Starke Leistung und lange Lebensdauer

Die Häussler Getreidemühlen haben einen robusten und leistungsstarken Industriemotor, der nahezu wartungsfrei arbeitet. Ein starke Leistung und eine lange Lebensdauer sind dadurch garantiert.

### Klein aber stark!

Die kleineren Mühlen Rosi, Tina, Erica und Paula sind nicht zu unterschätzen. Sie haben einen sehr leistungsfähigen Motor. Die Leistung beträgt 400 Watt und bietet eine souveräne Leistungsentfaltung.

### Die großen Varianten

Die größeren Mühlen Molly und Molly-Kombi geben alles! Die verbaute Motoren arbeiten mit einer Leistung von 1.100 Watt.



Gleich mitbestellen:

Mehlschüssel aus Zirbelkieferholz

Ø 18 cm, Höhe 5,5 cm

3/302338

## Getreidemühle

### ROSI

Die Formschöne mit Komfort

Die Rosi präsentiert sich formschön und handlich klein, hat aber mit ihrem 9 cm Stein eine beachtliche Leistung von 4 bis 6 kg feinem Schrot in der Stunde. Der Feinheitsgrad wird durch die Drehung des Mühlenkopfes eingestellt. Die Rosi ist geeignet für jede Familie und passt durch die runde Form in nahezu jede Küche. Durch ihr Gehäuse aus Zirbelkiefer wirkt sie milbenabweisend und duftet angenehm nach Kiefernholz. Fordern Sie eine Mahlprobe bei uns an.

Steindurchmesser	9 cm
Leistung Feinschrot	4 - 6 kg/h
Maße B x T x H	20,5 x 25,5 x 32 cm
Gewicht	6,5 kg
Trichterinhalt	1.000 g
Industriemotor	230 V / 0,4 kW
Steinumdrrehungen/min.	1.300
3/400001	

ETM TESTMAGAZIN - URTEIL	
Häussler Rosi (Zirbelkiefer)	
<b>GUT</b>	<b>88,0 %</b>
Im Test: 8 Kormmühlen Testurteile: 1x sehr gut, 7x gut <a href="http://www.etm-testmagazin.de">www.etm-testmagazin.de</a>	Heft 09/2015

## Getreidemühle

### TINA

Die Kleine mit der großen Leistung

Das Besondere an der Tina sieht man gleich: Die Form, das Holz. Unsere Tina ist eine verblüffend kleine Mühle mit mehr Kraft als jedes andere Modell in ihrer Größenklasse. Sie steckt in einem schlichten Gehäuse aus fein geschliffenem Erlenholz, welches mit Leinöl eingelassen und feucht abwischbar ist. Mit ihrem 9 cm Stein schafft Sie alles – kuchenfeines Vollkornmehl und auch grober Schrot. Fordern Sie eine Mahlprobe bei uns an.

Steindurchmesser	9 cm
Leistung Feinschrot	4 - 6 kg/h
Maße B x T x H	20 x 22 x 30 cm
Gewicht	6,3 kg
Trichterinhalt	600 g
Industriemotor	230 V / 0,4 kW
Steinumdrrehungen/min.	1.300
1/302483	



# Getreidemühle ERICA

## Ein Klassiker mit Atmosphäre

Die Erica ist die im typischen Mühlenstil gebaute klassische Getreidemühle. Mit ihrem 10 cm Mahlstein aus Edelkorund mahlt sie 6 bis 10 kg feinsten Schrot in der Stunde. An gröberem Schrot, z.B. für das Frischkornmüsli, schafft sie die mehrfache Menge. Daher ist unsere Erica die ideale Mühle für die mittlere bis große Familie. Wie alle Häussler Mühlen verfügt auch die Erica über einen exzellenten Mahlfeinheitsgrad. Ihr Gehäuse aus Zirbelholz schafft nicht nur Atmosphäre – es duftet auch herrlich nach Kiefernholz und hat milbenabweisende Eigenschaften. Öffnen lässt sie sich durch einfaches Abdrehen des Trichters, an dem auch der Feinheitsgrad eingestellt wird. Eine integrierte Kindersicherung verhindert das Anlaufen des Motors bei geöffneter Mahlkammer. Die im Lieferumfang enthaltene Zirbelholzschüssel fasst bis zu 1 kg Mehl und kann im Trichter aufbewahrt werden. Fordern Sie eine Mahlprobe bei uns an.



Mahlgrad mit Feststellknopf einstellbar.



Steinmahlwerk aus Keramik und Korund



TESTMAGAZIN - URTEIL	
Häussler Erica	
<b>GUT</b>	<b>87,5 %</b>
<small>© Kippenhahn im Test</small>	<small>Markt 03/2016</small>

Steindurchmesser	10 cm
Leistung Feinschrot	6 - 10 kg/h
Maße B x T x H	24 x 28 x 35,5 cm
Gewicht	8 kg
Trichtereinhalt	1.500 g
Industriemotor	230 V / 0,4 kW
Steinumdrehungen/min.	1.300
3/400179	

\*

# Kombimühle PAULA

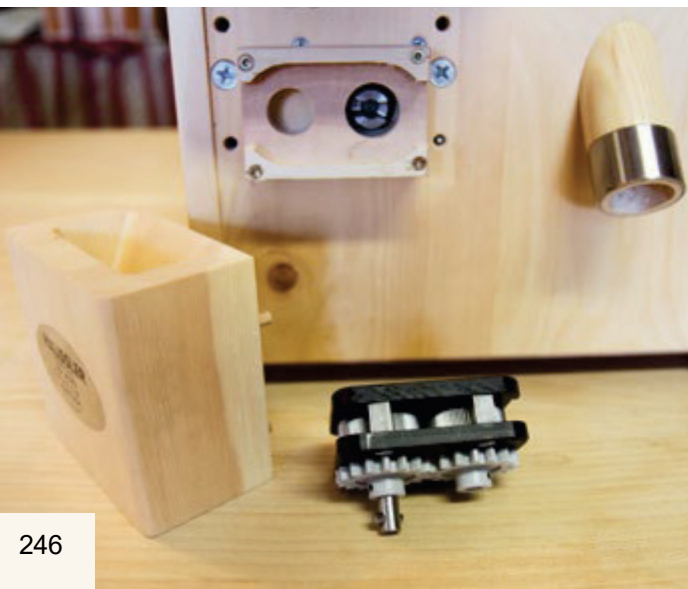
Zwei auf einen Streich:  
Mahlen und Flocken

Unsere Paula vereint gleich zwei wunderbare Eigenschaften: das Flocken und das Mahlen. Und das bei geringem Platzbedarf. Mit dem Mahlkomfort der Rosi ausgestattet und zusätzlichem Motor für das Quetschwerk können Sie, nacheinander oder gleichzeitig, in der Stunde 4 bis 6 kg feinsten Schrot mahlen und 4 kg Vollkornflocken (Hafer, Kürbiskerne, Sonnenblumenkerne, Leinsamen u.v.m) quetschen. Das Flockwerk lässt sich einfach herausnehmen und kann bei Bedarf sogar in der Spülmaschine gereinigt werden. Das Gehäuse ist wie bei allen unseren Zirbelkiefermühlen mit Wasserlack behandelt und durch seinen leicht ätherischen Duft milbenabweisend. Fordern Sie eine Mahlprobe bei uns an.

Der Mahlgrad ist stufenlos einstellbar.



Das Quetschwerk



ETM TESTMAGAZIN · URTEIL	
Häussler Paula (Zirbelkiefer)	
<b>GUT</b>	<b>90,3 %</b>
Im Test: 8 Körnmühlen Testurteile: 1x sehr gut, 7x gut www.etm-testmagazin.de	
Heft 09/2015	

Steindurchmesser	9 cm
Leistung Feinschrot	4 - 6 kg/h
Maße B x T x H	31 x 24,5 x 33,5 cm
Gewicht	10,2 kg
Trichterinhalt	1.000 g
Industriemotor	230 V / 0,4 kW
Steinumdrehungen/min.	1.300
Integrierte Flockenquetsche	
Quetschleistung	80 g/min.
Trichterfüllmenge	120 g
Industriemotor	230 V / 0,24 kW
1/302484	

\*

# Dinkel-Vollkorn-brot



## Zutaten für 5 Brote:

### Vorteig:

- 500 g Dinkelvollkornmehl
- 500 g Wasser
- 10 g Hefe

### Hauptteig:

- 1.000 g Dinkelvollkornmehl
- 350 g Classic Mischung (Leinsaat, Sonnenblumenkerne, Sesam)
- 30 g Salz
- 30 g Apfelessig
- 30 g Honig
- 600-700 g Wasser

3.150 g Gesamtteig

Teigtemperatur: 27° C

Zur Bestreuung:  
Beliebige Saaten

## Zubereitung

### Vorteig:

Die Zutaten für den Vorteig mit einem Kochlöffel gut verrühren und für ca. 4-5 Stunden reifen lassen.

### Hauptteig:

Alle Zutaten in der Teigmixmaschine ca. 7 Minuten langsam vermischen. Anschließend für 4-5 Stunden quellen lassen.

Nachdem der Hauptteig und der Vorteig 4-5 Stunden quellen konnten, werden diese für etwa 5 Minuten zu einem Teig geknetet, bis die Fensterprobe funktioniert. Eventuell kann noch Wasser dazugegeben werden. Dann den Teig 30-45 Minuten ruhen lassen.

Nach der Teigruhe zu 600 g Broten länglich ausformen und in beliebigen Saaten wälzen. Anschließend mit den Schluss nach unten in eine Kastenform setzen. Darin 30-45 Minuten gehen lassen und nach Anleitung backen.



Im Holzbackofen:

Bei 270° C einschießen, Backzeit 45-50 Minuten



Im Elektro-Steinbackofen:

OH 280° C, UH 190° C, Backzeit 45-50 Minuten  
Nach dem Einschießen Ofen ausschalten



Im Haushaltsbackofen:

Bei 250° C einschießen, nach 10 Minuten auf 210° C zurückschalten. Weitere 35-40 Minuten backen.

## Dinkel aus heimischem Anbau

Ganzes Korn. Auf der Schwäbischen Alb angebaut, aus kontrolliertem Anbau. Diese Sorte ist eine alte und ursprüngliche Dinkelart, die nicht mit Weizen gekreuzt wurde. Dinkel besticht durch seinen nussigen Geschmack und seine wertvollen Inhaltsstoffe. Der hohe Kleber- und Eiweißgehalt verleiht dem Dinkel hervorragende Backeigenschaften.

5 kg-Packung  
1/101789

25 kg-Packung  
1/101790

## Bio-Dinkel

Ganzes Korn in Bioqualität aus kontrolliert biologischem Anbau. Der hohe Kleber- und Eiweißgehalt verleiht dem Dinkel hervorragende Backeigenschaften.  
DE-ÖKO 006

5 kg-Packung

1/303619



## Flockenquetsche BETTY

Müsli mit frischen Kornflocken, Flocken als Suppen- einlage, in Bratlingen, in Vollwertgebäck oder einfach als Nascherei — Kornflocken schmecken gut und sind gesund. Mit der robusten und formschönen Flockenquetsche Betty quetschen Sie sich Ihre Flocken jeden Tag wieder frisch. Die Quetschwalzen sind aus Edelstahl gefertigt und stufenlos von grob bis fein einstellbar. Es können alle Getreidearten, sowie ölhaltige Saaten, gequetscht werden.

Maße B x T x H	12 x 13 x 27 cm
Trichtereinhalt Hafer	125 g
Gewicht	2 kg
3/400181	



Befestigung an jeder Tischplatte möglich



Gleich mitbestellen:  
Mehlschüssel aus  
Zirbelkieferholz  
Ø 16 cm, Höhe 5,5 cm  
3/302339



## Mohnmühle M7

Für ölhaltige und trockene Körner

Sie lieben frischen, saftigen Mohn-Streuselkuchen? Ein besonderer Genuss mit dem intensiven Aroma frischgemahlener Mohnkörnern! Aber auch Leinsamen und andere ölhaltige und trockene Körner mahlt und schrotet die Mohnmühle M7. Gehäuse, Trichter und Mahlwerk aus Edelstahl.

Maße B x T x H	7,5 x 18 x 24 cm
Gewicht	1,5 kg
3/301440	



## Getreidemühlen Zubehör

Hier finden Sie Zubehör in Profiqualität passend zu unseren Getreidemühlen, sowie alles rund um das Thema Mahlen.



Unbegrenzt erweiterbar!

### Getreidesilo

So bleibt Ihr Getreide frisch!

Getreide sollte immer trocken und kühl gelagert werden. Aber genauso wichtig ist die regelmäßige Bewegung im Korn, um es zu durchlüften. Dies geschieht bei diesem Silo automatisch beim Auslassen des Getreides. Das Getreidesilo ist aus Zirbelkieferholz gefertigt. Diesem wird die Eigenschaft zugesprochen, auf Grund seines Harzduftes Mehlschädlinge fernzuhalten. Das Silo ist außen mit Wasserlack behandelt. Durch das Baukastensystem sind diese Silos optisch schön und unbegrenzt erweiterbar. Zur Befestigung an der Wand.

Fassungsvermögen	5 kg Getreide
Gewicht	2,3 kg
Maße B x T x H	18 x 14 x 50 cm
3/300667	



### Abwiegeschaufln aus Aluminium

Leicht und reinigungsfreundlich.

Nicht spülmaschinengeeignet!

Maße L x B x H	Fassungsvermögen	Art.-Nr.
① 26,5 x 9,5 x 4,5 cm	bis 300 g Mehl	2/200674
② 31 x 11 x 5,5 cm	bis 480 g Mehl	2/200675
③ 35 x 12 x 6 cm	bis 900 g Mehl	2/200676
④ 40 x 16,5 x 7,5 cm	bis 1.600 g Mehl	2/200677



### Abwiegeschaufln aus Edelstahl

Bestens geeignet zum Portionieren und Schöpfen von Zutaten wie z.B. Mehl, Getreide, Süßigkeiten, Essen am Buffet, Eis oder auch Tierfutter. Hergestellt aus robustem, schimmerndem Edelstahl. Das tiefe Design verhindert ein Verschütten. Der Griff liegt gut in der Hand.

Maße L x B x H	Art.-Nr.
① 17,5 x 5,7 x 2,5 cm, 100 g	2/200680
② 24,0 x 8,5 x 4,5 cm, 150 g	2/200682
③ 25,5 x 9,5 x 4,5 cm, 200 g	2/200683
④ 29,0 x 12,0 x 5,5 cm, 500 g	2/200684



1 Getreidefässer

2 Mehlsiebset

3 Getreideschaufeln

Verschiedene Größen erhältlich!

### 1 Getreidefässer

So bewahren Sie Lebensmittel trocken und lange auf.

Aus edlem Zirbelkieferholz. Für Getreide, Mehl und vieles mehr! Innen naturbelassen, außen mit Zirbellack behandelt. Zirbelkieferholz wird die Eigenschaft zugesprochen, aufgrund seines Duftes Mehlschädlinge fernzuhalten.

Inhalt	Ø / Höhe	Art.-Nr.
1,0 kg	16,5 cm / 19 cm	3/300658
1,5 kg	16,5 cm / 22 cm	3/300659
2,0 kg	16,5 cm / 25 cm	3/300660
5,0 kg	25 cm / 29 cm	3/300661

### 2 Mehlsiebset 2-teilig

Aus Holz. Trennt Vollkornmehl in nur einem Arbeitsgang zu feinem Mehl, Grieß und Kleie. Dazu einfach beide Siebe ineinander stellen und oben das Vollkornmehl einfüllen. Im oberen Sieb bleibt die grobe Kleie, im unteren Sieb der Grieß und unten fällt das feine Mehl heraus. Durchmesser: 21 cm (Maschenweite 0,35 mm) und 18,5 cm (Maschenweite 1,1 mm)

3/303004

### 3 Getreideschaufeln

Aus naturbelassenem Holz. Zum Abmessen von Getreide, Flocken und Mehl.

Form	L x B x H	Art.-Nr.
klein rund	14,5 x 4 x 3 cm	3/300653
mittel rund	18 x 5,5 x 4 cm	3/300856

### 4 Mehlsiebe aus Edelstahl

Feines Gewebe mit Bodenabstand. Mit Aufhängering. In vier Größen erhältlich.



Ø	Maschenweite	Art.-Nr.
16 cm	0,64 mm	3/301874
22 cm	1,28 mm	3/301875
25 cm	1,28 mm	3/301876
30 cm	1,28 mm	3/301877



In 8 Größen erhältlich!

### Zirbelkieferholzschüsseln

Vielseitig nutzbar und natürlich schön: Schüsseln aus unbehandeltem Zirbelkieferholz, aus einem Stück gedrechselt. Für Mehl, Obst, Nüsse u.v.m.

Ø	Höhe	Gewicht	Art.-Nr.
16 cm	5,5 cm	200 g	3/302339
16 cm	7 cm	250 g	3/300647
18 cm	5,5 cm	250 g	3/302338
20 cm	7 cm	300 g	3/300648
25 cm	7 cm	500 g	3/300649
30 cm	7 cm	600 g	3/300650
35 cm	7 cm	800 g	3/300651
40 cm	7 cm	1300 g	3/300652



BIO  
Qualität

Weitere Getreidesorten und Saaten finden Sie im Kapitel Lebensmittel

### Bio-Einkorn und Bio-Emmer

Ganzes Korn aus ökologischem anbau. Beide Sorten gehören zu den Urgetreidesorten und werden noch heute in unveränderter Form angebaut. Emmer und Einkorn sind sehr vielseitig in der Verwendung. Es gelingen Backwaren, süße Waffeln oder auch leckere Pasta. Einkorn verleiht Brot und Gebäcken eine charakteristische goldgelbe Färbung und ein einzigartig nussiges Aroma. Brot und Backwaren aus Emmer bekommen eine dunkle Färbung und sind würzig im Geschmack.

Einkorn 1 kg-Packung 1/303759

Emmer 1 kg-Packung 1/303760

### Bio-Haferkerne

Ganzes Korn aus heimischem Anbau. Hafer ist sehr gesund und steigert die körperliche und geistige Leistungsfähigkeit.

1 kg-Packung 1/303758



Rezept aus dem Häussler Buch „Unser täglich Brot Band 2“

# Sonnenblumenbrot

Zutaten für 2 Brote à 1.000 g:

Vorteig:

- 150 g Weizenmehl 550
- 350 g Wasser
- 3 g Hefe
- 200 g Sonnenblumenkerne geröstet

Sauerteig:

- 150 g Roggenmehl
- 150 g Wasser (40° C)
- 10 g Anstellgut

Hauptteig:

- 703 g Vorteig
- 300 g Sauerteig
- 550 g Weizenmehl 1050
- 150 g Roggenmehl
- 25 g Salz
- 5 g Hefe
- 50 g Sonnenblumenöl
- 20 g Zucker
- Ca. 200 g Wasser

2.003 g Gesamtteig

Teigtemperatur: 26° C

## Zubereitung:

Vorteig:

Zutaten miteinander vermischen und für 4-5 Stunden bei Raumtemperatur und anschließend über Nacht im Kühlschrank stehen lassen.

Sauerteig:

Zutaten miteinander vermischen und für 18-20 Stunden bei Raumtemperatur stehen lassen.

Hauptteig:

Zutaten für den Hauptteig ca. 6 Minuten langsam und 5 Minuten schnell verkneten. Den Teig nun 90 Minuten abgedeckt ruhen lassen. Nach der Teigruhe den Teig halbieren und die Brote ausformen. Dann auf ein nasses Tuch drücken und in Sonnenblumenkerne wälzen. Für das Muster zum Schluss einen Tortenteiler leicht eindrücken. Die Laibe dann auf ein Lochblech mit Dauerbackfolie setzen und ca. 60-70 Minuten stehen lassen. Zum Schluss nach Anleitung backen.



Im Holzbackofen:  
bei 260° C einschießen  
Backzeit: 45-50 Minuten



Im Elektro-Steinbackofen:  
bei 270° C Oberhitze  
und 180° C Unterhitze  
Backzeit: 45-50 Minuten  
Ofen nach dem Einschießen ausschalten



Im Haushaltsbackofen:  
bei 230° C einschießen  
Backzeit: 45-50 Minuten

Unser täglich Brot  
Band 2

In diesem Buch finden Sie – neben den einfachen und schnell zu erlernenden Rezepten – auch Backwaren mit erhöhtem Schwierigkeitsgrad.

Artikelnr. 200931

