Gaumenfreuden aus dem Gäuboden

Korn & Schrot

Wie eine junge Müllerin die Zukunft meistern will

Willkommen,

im Gäuboden, in unserer Getreidemühle Korn und Schrot in Straubing. Wir laden Sie hier ein, sich ein erstes Bild von unserer Arbeit zu machen. Und uns würde es freuen, wenn sich daran ein Besuch in unserer Mühle anschließt.

Gelegenheiten gibt es genug: Die meisten Großkunden unserer Erzeugnisse kennen bereits die Probeküche der Mühle und schätzen die Chancen, die im gemeinsamen Experimentieren mit verschiedenen Mehlsorten und anderen Zutaten stecken. Und wer's noch nie versucht hat: Machen Sie einfach einen Termin mit uns aus!

Auch Sie, die **„Endverbraucher/innen"** unser Mehl- und Backprodukte, laden wir in Zukunft öfter ein, mehr als nur einen Blick durch Schlüsselloch von Mühle und Mühlenladen zu erhaschen: Kommen Sie zu Tagen der offenen Tür und zu speziellen Back-Events.

Wir freuen uns auf Sie und wünschen eine anregende Lektüre!

Susanne Miller

im Namen aller Mitarbeiter/innen von Korn und Schrot

Susanne Miller hat ergeizige Pläne.

Die junge Müllermeisterin hat erst vor kurzem die Getreidemühle **„Korn und Schrot“** am Stadtrand von Straubing von ihrem Vater übernommen.

„Handwerkliche Fertigung, ökologische Produktqualität und regionale Vermarktung – das sind unsere Pfunde, mit denen wir wuchern müssen, wollen wir Mittelständler neben den Industriemühlen bestehen“, glaubt Miller.

Sie hat sich viel umgeschaut in der Republik, sowohl während der Ausbildung zur Verfahrenstechnologin Mühlen- und Getreidewirtschaft als auch bei der Erlangung des Meisterbriefs.

„Der Papa hat ja schon viel richtig gemacht, besonders seit er mit öko-zertifizierten Getreidebauern zusammenarbeitet“, berichtet die Müllerin.

Diesen Weg will sie jetzt konsequent weitergehen:

„Außerdem haben wir hier im Gäuboden, der traditionellen Kornkammer Bayerns, beste Voraussetzungen für ein regionales Lieferanten- und Kundennetz.“

Auch kleine Mühlen sind ohne Labor und Backstube nicht mehr vorstellbar.Warum das so ist, erklärt Susanne Miller:

„Wenn die Bauern das Getreide anliefern, untersuche ich sofort, welche Eigenschaften das gelieferte Korn hat. Das ist für die Weiterverarbeitung wichtig.“

Außerdem hat jede Mühle strenge Vorschriften, was die Rückverfolgbarkeit der Ware betrifft, berichtet die Meisterin.

Die große Kunst bestehe heute darin, sagt Miller, neben den klassischen Typenmehlen auch **„Mehle nach Maß“** herzustellen, also Mischungen mit ganz bestimmten Backeigenschaften, die der jeweilige Kunde wünscht. Am Schanzlweg bei **„Korn und Schrot“** fahren neuerdings immer öfter Pizzabäcker aus der Region vor.

Denn das in Italien gebräuchliche Weizenmehl „Tipo oo“ ist hierzulande nicht überall zu bekommen.

Aber bei den Millers. Dort kann man das Mehl auch ausprobieren:

„In der Backstube testet mein Mann Stefan die Eigenschaften des Korns“, berichtet Miller.

Denn Getreide ist ein lebendiges Produkt, dessen Geschmack und Backqualität variiert, von Jahr zu Jahr und von Acker zu Acker. Beim Probebacken, verrät die Müllerin, lässt sich auch Neues, Trendiges ausprobieren: Etwa die Beimischung von Hanfmehl in den Pizzateig.

Unsere Spezialitäten

Hanfmehl

Hanfmehl wird aus den teilentölten und verpressten Hanfsamen hergestellt. Das machen wir nicht in unserer Mühle. Dieses Produkt lassen wir uns liefern – weil es sich lohnt. Denn Hanfmehl hat einen hohen Anteil an speziellen Proteinen, Ballaststoffen, Vitaminen und Omega-Fettsäuren. Und außerdem verleiht es dem Backwerk einen besonders nussigen Geschmack.

Dabei ist es sparsam im Verbrauch: Nur ein Anteil von fünf bis zehn Prozent an der üblichen Mehlmenge genügt, um der Pizza, dem Gemüsekuchen oder auch dem Strudelteig eine ganz besondere Note zu geben.

Guten Appetit!

Dinkeldunst

Unter „Dunst“ verstehen wir Müller/innen ein Mahlergebnis, das feiner ist als Grieß und grober als Mehl. „Doppelgriffig“ ist der Fachbegriff, den Sie in diesem Zusammenhang oft lesen können. Jede Getreidesorte kann zu Dunst gemahlen werden. Aber besonders der Dinkeldunst hat in den vergangenen Jahren einen Siegeszug durch die Küchen angetreten.

Denn er eignet sich gut für die Herstellung von Spätzle und von Strudelteigen. Dinkeldunst lässt sich gut verarbeiten und ist elastisch und bissfest zugleich.

Versuchen Sie’s!

Weizen-Dinkel-Semmeln

Zutaten:

- 250 g Weizenvollkornmehl
- 250 g Dinkelvollkornmehl
- 5 g Zucker
- 5 g Butter
- 10 g Salz
- 1 Päckchen Trockenhefe
- 300 ml warmes Wasser

Zubereitung:

Alle Zutaten bis auf die Hefe mischen. Die Hefe im warmen Wasser auflösen und dazugeben. Den Teig zwei bis drei Minuten gut durchkneten. Zu einem Ballen formen und 20 Minuten bei 25 Grad in einer zugedeckten Schüssel aufgehen lassen. Danach zwölf Teile des Teigs zu Semmeln rollen. Auf ein Backblech setzen, abdecken, weitere 30 Minuten ruhen lassen. Mit einem scharfen Küchenmesser jede Teigrolle einkerben.

Den Backofen auf 230 Grad vorheizen. In die Fettpfanne des Backofens gut 200 ml heißes Wasser gießen, das Blech mit den Semmeln in den Ofen schieben und 25 Minuten backen. (Vor dem Backen kann man die Teigrollen auch mit Sonnenblumen- oder Kürbiskernen, mit Kümmel oder Mohn bestreuen.)

Käsegebäck

Zutaten:

- 200 g Emmentaler (gerieben)
- 200 g Butter
- 250 g Weizenvollkornmehl
- ½ TL Salz
- 2 Eigelb
- 2 TL Milch
- Kümmel, Paprika

Zubereitung:

Mehl, Käse und kalte Butterstücke schnell verkneten und eine halbe Stunde kühl stellen. Danach den Teig nach und nach auf einer bemehlten Platte ausrollen und beliebige Formen ausstechen. Eigelb und Milch verrühren, die Teile damit bestreichen, mit Kümmel oder Paprika bestreuen.

Bei 180 Grad auf mittlerer Schiene eine gute Viertelstunde backen und auf dem Blech auskühlen lassen.

Sesamkugeln

Zutaten:

- 180 g Weizenvollkornmehl
- 180 g Butter
- 120 g Sesam
- 120 g Honig
- Zimt, Vanille, Salz, Nelken, Mandeln

Zubereitung:

Sesam rösten, mit Butter und Honig verrühren, die Gewürze und das Mehl hinzufügen. Den Teig etwa eine Stunde kühl stellen. Danach walnussgroße Kugeln formen, in die Mitte eine Mandel drücken und auf dem Backblech etwa zehn Minuten bei 210 Grad auf mittlerer Schiene backen.

Getreidemühle Korn und Schrot

Schanzlweg 37
94315 Straubing

Tel: 09421/12340
Fax: 09421/12344

www.kornundschrot.de
kontakt@kornundschrot.de

Korn&
Schrot