



Kriemhild
Mühle
Xanten

Kaffeetrinken bei Windstärke 6

Während der Öffnungszeiten ist die Mühle zu besichtigen. Sie können zwischen den Eichenholzbalken aufsteigen bis zu den Mühlsteinen (die hatten es nicht so leicht!). Wenn über Ihnen die gesunden Zähne der Holzräder ineinandergreifen, sehen Sie, was ein arbeitendes Gebiss leisten kann. Im Geschäft bieten wir eine große Auswahl an Getränken und Leckereien an. Oben auf der Galerie oder in der ersten Etage oder auf der Terrasse in den Grünanlagen (autofrei) oder an den Tischen vor der Tür können Sie sich die Krümel vom Wind abfeigen lassen oder gelassen eine Pause einlegen.

Die MitmachMühle:

Vom Korn zum Brot

Für Kindergärten, Schulklassen, Betriebsausflüge, Kindergeburtstage bietet der Mühlenverein Xanten ein spannendes Programm: Von einfachen Führungen ohne Seil und Knoten über einen Kurzkurs mit Segelsetzen und Säcken heissen bis zum vollen Nachmittag mit Wind in den Ohren, Körnern in den Schuhen, Mehl in der Nase, Fett an den Händen, Teig auf der Hose und warmem, echt-selbstgebackenem Brot in der Tasche. Alles ist drin!
Mailen Sie uns Ihre Sonderwünsche!

Öffnungs- und Besichtigungszeiten:

montags ab 14 Uhr, dienstags bis freitags 8.30-18.30h,
samstags 8.30-18h, sonntags je nach Witterung von 11-17h
Informationen erhalten Sie unter: muehlehexanten@web.de
Telefon: 02801-6556, Fax 02801-90187
Internet: www.kriemhild-muehle.de
www.facebook.com/kriemhildmuehle

Außerdem stehen wir auf zahlreichen Wochenmärkten in Emmerich, Kleve, Goch, Dinslaken, Wesel, Neuss, Geldern und vielen anderen Orten des Niederrheins. Lieferservice auf Anfrage.
Inhaber: Rolf Peter Weichold, Bäckermeister und Windmüller

**Erleben
mit allen
Sinnen**

Kriemhild
Mühle
Xanten

Vom Winde gedreht

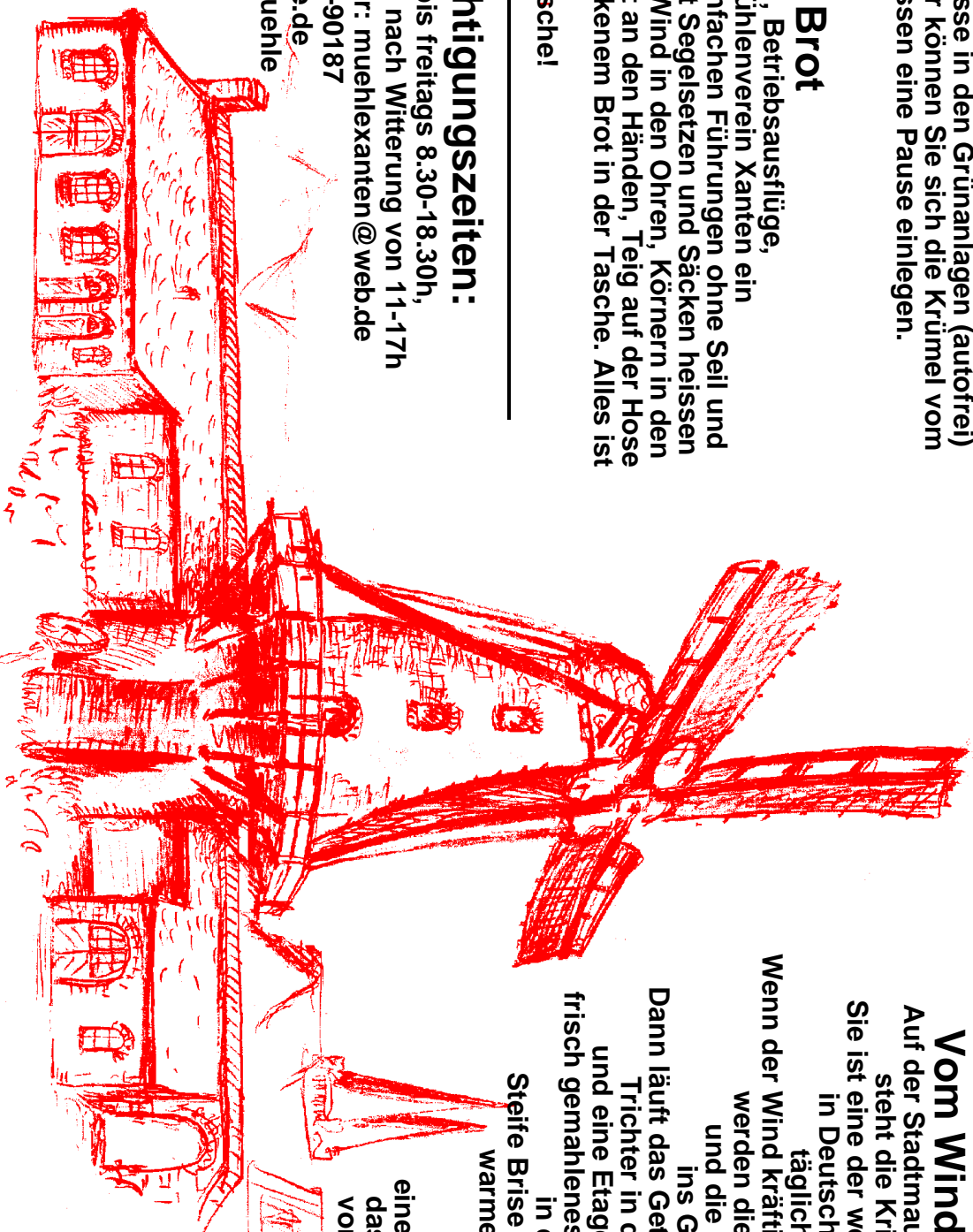
Auf der Stadtmauer von Xanten steht die Kriemhild-Mühle. Sie ist eine der wenigen Mühlen in Deutschland, die noch täglich in Betrieb ist.

Wenn der Wind kräftig genug weht, werden die Segel gesetzt und die Holzzahnräder ins Getriebe gelegt.

Dann läuft das Getreide aus dem Trichter in die Mühlsteine, und eine Etage tiefer rutscht frisch gemahlenes Vollkornmehl in die Mehltonne.

Steife Brise aus Russland, warme-feuchte Böen von der See: Der Wind hat einen langen Weg, das Korn kommt vom Niederrhein.

Die Hühner gackern platt. Die Kühe üben den weiten Blick. Das Beste aus unserer Landschaft.





Kriemhild
Mühle

Sauer währt am längsten

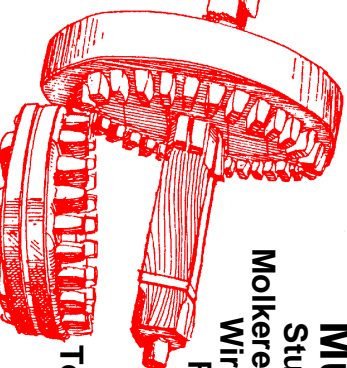
In der Backstube setzen wir jeden Abend einen kräftigen Sauerteig an. Am nächsten Morgen riecht er reif und alkoholisch, genau richtig für ein reines Sauerteigbrot, ohne irgendwelche Backmittel und ohne Zusatz von Hefe. Seit Eröffnung der Mühle arbeiten wir mit dem gleichen Ansatz. Lange Haltbarkeit ist darum auch eine Besonderheit des reinen Sauerteigbrotes: Roggenbrot 10 bis 14 Tage, Mischbrot eine Woche. Manche Kunden wünschen ausdrücklich Brot, das schon 2 Tage alt ist. Sie schmecken, daß ein Brot, für das vor dem Backen viel Zeit aufgewandt wurde, einem diese Zeit nachher wieder gibt: es reift nach Tagen und altert nicht so wie die schnellen, weichen, weißen Brote. Und es schimmelt auch nicht so schnell, denn der natürliche Säuregehalt schützt es vor Pilzinfektionen.

Manche mögen's weich

Natürlich backen wir auch weicherer und helleres Brot, zum Gaumenstreicheln und Toasten. Die Hefebrote und Brötchen werden aus einer Mischung von 1/3 feinem Dinkel- und 2/3 feinem Weizen-Vollkornmehl gebacken. Mit einem Klecks Honig und etwas unraffiniertem Sonnenblumenöl im Teig schmecken sie auch Kindern, Ehemännern und anderen schwierigeren Brotessern. Den härtesten Verweigerern begegnen wir mit den weichsten Brötchen, den hellen Sünden.

Alles, was gut ist

Um die Kriemhild-Mühle machen die Vertreter der Backmittelfirmen einen Bogen: Hier werden sie außer kostbarer Zeit nichts los! Die meisten Zutaten kommen so in die Mühle, wie sie aus der Natur schon essbar sind (Nüsse also ohne Schale, versteht sich). Die Getreidesäcke schafft uns Herbert Stempel von seiner Bio-Hof in Rheinberg seit über 20 Jahren heran. Kein ausländischer Turboweizen bläht die Laibe zu hellem Schall. Die übrigen Rohstoffe beschaffen wir bei wenigen Spezial-Lieferanten für Naturkost. Unsere aktuellen Lieferanten und die Rohstoff-Qualitäten können Sie per eMail erfragen



Muß denn Leckeres Sünde sein?

Stuten und süßes Backwerk wird nur mit frischer Molkeireibutter, Honig oder Vollrohrzucker hergestellt. Wir mischen die meisten Füllungen nach eigenen Rezepten und benutzen keine Aufschlagmittel, Emulgatoren, keine künstlichen Aromastoffe oder gar Konservierungsmittel. Unsere Spezialität sind Teilchen mit Käse-, Tomaten-, Kräuter-, Curry-, Gemüse-Füllungen oder welche uns noch einfallen. Eine herzhaft Unterwegsstärke!



Kriemhild
Mühle

Überlebensmittel nicht nur für den Notfall

Wer weiß, wann der nächste Lebensmittelskandal kommt ... Hormone in Dosenerbsen? Latex in Yoghurt? BSE in Brotschmiere? Egal, kann man woanders kaufen. Hier die einfache Lösung: Mit unserem breiten Naturkost-Sortiment möchten wir für den gesamten Lebensmittelbedarf eine schmackhafte und überzeugende Alternative bieten. Gemüse und Milchprodukte sind selbstverständlich auch aus biologischem Anbau. Kzutaten, Müslimischungen und Brotaufstriche haben sich nicht zu schämen, denn sie enthalten keinerlei E-Dingeskirchen.

Wenn zum Überleben garnixmehr helfen will: unser Bio-Weinkeller auf der ersten Etage bietet über 80 ausgelegene Traubensäfte.

Geschichte wieder lebendig

von Windmühlen ließen einst im Rheinland und re Flügel drehen. Sie sägten Holz, schlugen Öl, ften Papier, gerbten Leder, walkten Filz, rieben Farbpigmente, pumpten Wasser und bewegten noch vieles mehr.

Ohne das Müllerhandwerk wäre unser Telefonbuch viel dünner! Heutzutage besinnen sich viele Menschen hier auf alte Techniken, und gerade der Wind ist eine besonders sympathische Energiequelle. ten lassen Kriemhilds Knechte altes Handwerk wieder lebendig werden:

Keine sinnarme Schlipps- und Kragen-Arbeit für ein besonderes Erlebnis: Mahlen und Backen in einer Hand!

