



Kriemhild
Mühle
Xanten

Koffiedrinken met windkracht 6

Tijdens de openinguren van de winkel is de molen te bezichtigen. U kunt de steile eiken trappen opklimmen tot onder de kapzolder. Als U waarneemt hoe krachtig de gezonde tanden van de wielen elkaar aandrijven kunt U begrijpen, wat een mooi gebit kan presteren.

In de winkel kunt U frisdranken, koffie en thee, gebak en andere lekkernijen voor consumptie meenemen.

Op de stelling, in de stadsgroen achter de molen of bij regen (maar droog) op de eerste zolder of aan kleine tafels voor de winkeldeur kunt U van dit alles gebruiken.

En de wind waaid de kruimels van tafel en mond.

Voor de Doe-het-zelf-er: Van graan tot brood

Wij bieden voor kleuterscholen, scholen, bedrijfs-uitjes, verjaardag-feestjes een boeiend programma:

Simpele rondleidingen zonder touw en knoop of kort onderwijs met zeilen voorleggen en zakken hijsen of enkele uren met wind om de oren, korrels in het schoeisel, meel aan de neuzen, boter tussen de vingers, deeg op de broek en echt zelfgebakken brood of lolpuntjes om naar hui te nemen of ter plaatse met een buffetje te vernietigen. Alle variaties zijn denkbeeldig. Maakt U eens een afspraak over U wensen.

Open en bezichtigingsuren:

maandags vanaf 14 h,
di t/m vrijdag 8.30-18.30h,

zaterdags 8.30-18h,

zondags afhankelijk

van het weer 11-17h

Inlichtingen verkrijgbaar via:

Telefon: 0049-2801-6556,

Fax 0049-2801-90187

www.xanten.de/muehle

Bovendien staan wij op diverse weekmarkten in de lage landen, ook in Nederland.

Rolf Peter Weichold
en zijn ploeg.

Prikkel voor alle zintuigen

Kriemhild

Mühle
Xanten

Malen zonder stopkontakt

De Kriemhild-Molen is een oude torenmolen op de stadswal van Xanten.

Hij is een van de weinige molens in Duitsland, die nog dagelijks in bedrijf is.

Als er voldoende wind is worden de zeilen voorgelegd en de houten kamwielen in 't drijfwerk gezet.

Het graan loopt uit een trechter tussen de zware molenstenen, en een zolder lager komt vers gemalen volkorenmeel in de meelkaar.

Niets wordt afgescheiden of gezeeft.

Het hele korrel komt

-fijn gemalen- ook

in het brood terecht.





Kriemhild
Mühle

Desem voor de eeuwigheid

Elke avond bereiden wij in de bakkerij een sterk zuur deeg, de zuurdesem. Na een broeiende nacht ruikt hij rijp en erg dronken - precies juist om er een puur desembrood van te bakken - zonder elke broodverbeteraars of gist.

Sinds de vestiging van de bakkerij gebruiken wij nog steeds dezelfde

startcultuur. Daarom is lange houdbaarheid ook een bijzondere kenmerk van een puur desembrood. Roggebrood gaat 10 a 14 dagen mee, rogge met tarwe zo'n week. Sommige klanten vragen echt om een brood dat al twee dagen oud is. Hun tong weet van het grondgeheim van brood: Als je veel tijd in de bereiding en het bakken besteed krijg je die achteraf weer terug gebaat. Het brood wordt rijp niet oud, in tegenstelling tot zijn witte flinke zachte broeders. Het beschimmelt ook niet zo vlug omdat de natuurlijke melkzuur het voor velerlei besmettingen behoud.

Wie van zacht houdt ...

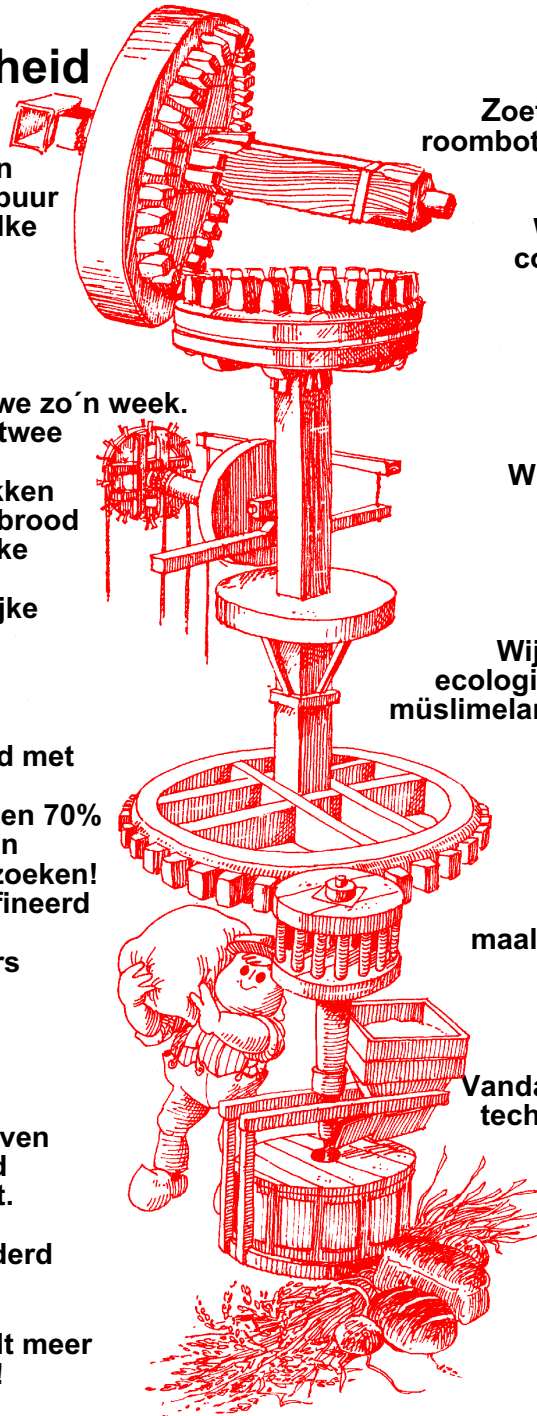
Vanzelfsprekend bakken wij ook zacht en licht brood met gist en om te toasten.

De gistbroden bevatten een mengsel van 30% spelt en 70% tarwevolkorenmeel. Er is ook ergens in de schappen een heeeel licht brood met bloem te vinden ... effe zoeken! Onder toevoeging van een kleks honing en ongeraffineerd zonnebloemeolie aan het deeg kan je dat brood ook aan kleuters, mannen en andere moeilijke broodeters voorschotelen.

Niets uit honderd machines

Vertegenwoordigers van de industrie voor brood“verbeteraars“ en convenience-producten blijven weg van ons: behalve hun tijd en hun hoogglanzend affiches worden zij in de Kriemhild-Molen niets kwijt. De meeste grondstoffen bereiken de molen in hun natuurlijke staat, wel is de boom van de appel verwijderd en de kaf van het graan.

Dat graan is al sinds de vestiging afkomstig van de NATURLAND-boerderij van Herbert Stempel. Hij teelt meer dan 20 jaar ekologisch. Uit de streek voor de streek!



Elk lekkernij een zonde?

Zoetbrood en banket bereiden wij alleen van roomboter, honing, en ruwe rietsuiker. In de hele bakkerij is nergens witte geraffineerde huishoudsuiker te vinden.

Wij kopen geen kant-en-klaar-producten, convenience-producten, emulsifiers, geen kunstmatige aromas of kleurstoffen. De eieren zijn van blijde kippen.



Kriemhild
Mühle

Overlevensmiddelen niet alleen voor het noodgeval

Wie weet wanneer er weer een voedingsschandaal rijst... Hormonen in buserwten? Latex in yoghurt? BSE in broodsmeer? Maakt niet uit: met onze ruime natuurvoedingsassortiment willen wij graag een lekker en overtuigend kans bieden dit in Uw huishouden te voorkomen.

Wijn, groente en zuivelproducten zijn vanzelfsprekend uit ecologische teeltwijze. Grondstoffen voor Uw keukenbakkerij, müslielanges en broodbedekkingen hoeven niet schuil te gaan, want zij bevatten generlei E-Zusenzo.

Geschiedenis met nieuw leven

Honderden windmolens wentelden vroeger hun wieken door het nederrijnse landschap. Ze zaagden hout, sloegen olie, sneden papiervezels, maalden schors, volden wolfilt, vrijden pigmenthouten en mineralen, voerden water op en nog veel meer.

En vandaag? Zonder het „mulder“sambacht zou de telefongids behoorlijk dunner wezen!

Vandaag de dag beseffen een groeiend tal mensen dat oude technieken iets volmaaktes hadden en ook uit ecologische reden langduriger zijn. Veel eikenhout, baksteen, arduinsteen, basaltsteen, weinig gietijzer, varkensvet en bijenwas slim in elkaar gevoegd verzorgen ons met meel.

En de wind is een sympathiek hulpje! In Xanten helpen 15 mensen het oude ambacht weer aan zijn ere. Geen werk voor stropdassen en white collars, maar iets ruw en heel apart. Graan malen „unplugged.“