

eve

LESER
LIEBLING

2019

EVE LESERLIEBLING

Volles Korn voraus

Die Flocken und Mehle der Spielberger Mühle stecken voller Lebenskraft. Dass das so ist, liegt auch am handwerklichen Können der Müller.

EIN »ECHTES« PRODUKT

Es gibt kaum eine bessere Zutat für ein abwechslungsreiches, vollwertiges Frühstück als Getreideflocken. Gerade weil das Produkt so pur ist, kommt es auf die Auswahl des Korns an. Die Müller der Spielberger Mühle wissen das und verarbeiten dafür nur Getreide aus biodynamischer Landwirtschaft. Damit das Korn zu einem Spitzenprodukt wird, setzt Spielberger auf sorgfältige handwerkliche Verarbeitung mit viel Fingerspitzengefühl.

ALLES AUS PAPIER

Die Spielberger Mühle hat die Verpackung aller Flocken vor zwei Jahren zu 100 Prozent auf Papier umgestellt. Inklusive Sichtfenster aus Pergaminpapier. Damit ist sie vollständig mineralölfrei und kann im Altpapier entsorgt werden.

VON DEMETER-BAUERN

Seit 35 Jahren wird in der Mühle ausschließlich Bio-Getreide vermahlen; schon in den 1950ern verarbeitete man Demeter-Rohstoffe. Bereits zu diesem Zeitpunkt wusste man die besondere Philosophie der biodynamischen Landwirtschaft zu schätzen. Demeter-Bauern widmen sich vor allem dem Boden und sorgen dafür, dass dieser fruchtbar und belebt ist. Sie wirtschaften in Kreisläufen. Aus diesem Grund leben auf ihren Betrieben immer auch Tiere.



Mit Leidenschaft fürs Handwerk

Nur wenn Getreide schonend und werterhaltend verarbeitet wird, kann man die in ihm wohnende Kraft erhalten. Davon ist die Spielberger Mühle überzeugt. Deshalb legen die Müller dort seit drei Generationen besondere Sorgfalt und Fingerspitzengefühl an den Tag. Das Sortiment der Mühle umfasst heute neben Mehlen und Flocken auch Reis, Nudeln, Saaten, Müslis und eine ganze Reihe glutenfreier Produkte. Abgesehen von der hohen Produktqualität gibt aber noch etwas anderes, das das Unternehmen auszeichnet: seine enge Verbundenheit zu den Getreidelieferanten. Wichtige Partner sind vor allem die Demeter-Landwirte in der Region rund um den Firmensitz im württembergischen Brackenheim. Sie bauen auf ihren Betrieben teilweise bereits seit Jahrzehnten Dinkel, Weizen und Hafer für die Spielberger Mühle an. Eine offene und transparente Partnerschaft auf Augenhöhe!

MIT KRÄFTIGEM GESCHMACK

Hafer ist reich an wertvollen Fetten. Sie müssen durch Wärme einwirkung stabilisiert werden, damit sie später nicht oxidieren und den Geschmack der Flocken beeinträchtigen. Die sogenannte Darre verläuft bei Spielberger besonders und über lange Zeit. Andere Betriebe stabilisieren die Fette in wenigen Minuten, was die Vitalität des Korns beeinträchtigt. Spielberger-Flocken sind dank des aufwändigen Verfahrens nicht nur besonders nussig, sondern auch sehr verträglich.

DIE ROHHAFER-DARRE

Als einzige deutsche Flockenmühle setzt Spielberger auf das aufwändige Darren, das dem Aroma zugute kommt.

SPIELBERGER
Mühle



In der Darre wird der ungeschälte Hafer über 1,5 Std. erwärmt. Die Schale des Hafers schützt die empfindlichen Kerne und positiven Inhaltsstoffe wie beispielsweise Vitamin E. Der Geschmack der Schale geht ins Korn über und verleiht dem Produkt ein kräftiges Aroma. Nach der Darre wird der Hafer geschält und zu Flocken verarbeitet.