



Handmühle 90

Unsere Handmühle
9 cm Kegelscheiben Mahlwerk,
168,00 €



Flockenquetsche mit Holztrichter

168,00 €

Mühlen-Verkauf Peter Zenz
Seminarhaus Jonathan
Pfalzerhof 1 56812 Valwig
02671 916305

Fleisch

und Wurstprodukte von
Rindern in Weidehaltung

--sowie **Wildfleisch** und
Wild-Wurstprodukte



direkt vom Erzeuger
Fam. Kneip Birkenhof
Bruttig-Fankel

02672 913146



BIO-Dinkel

direkt vom Erzeuger



Fam. Kneip Birkenhof
Bruttig-Fankel

02672 913146und bei
Seminarhaus Jonathan
Pfalzerhof 1 56812 Valwig
02671 916 304

Vollwert statt Halbwert

Auszugmehl zB. Type 405 enthält nur noch den reinen Mehlkörper ohne Schalen und **ohne** den **Keim**.

Es wird zusammen mit Zucker als die Haupt-Ursache der bekannten Zivilisationskrankheiten betrachtet.

Die Schalen vom Korn bilden die Ballaststoffe, die für eine gute Verdauung wertvoll sind. Der **Keim** enthält den größten Teil der Vitamine und Vitalstoffe!

Gemahlenes Mehl mit dem Keim ist jedoch nur kurz haltbar; weil der Keim hohe Fettbestandteile hat wird Mehl dann ranzig. Daher wird der Keim und damit auch die Vitamine und Vitalstoffe auch aus Vollkornmehl und Bio-Vollkornmehl, was in den Handel kommt, entfernt. Somit ist Vollkornmehl kein Vollwertmehl, sondern nur ein „Halbwertmehl“.

Erst wenn Sie keimfähiges Getreide frisch vermahlen und verarbeiten erhalten Sie VOLLWERTMEHL....daher ist es gut, neben BIO- Getreide ---auch eine Getreidemühle im Haushalt zu haben.

nach Dr. Brucker



Widukind Mod. I Birke 8 cm Mahlwerk
Naturkorund / Magnesit 400 Watt Motor
Dauerbelastbar 314 €



Volksmühle Mod. II
180 g Feinmehl / Minute 8 cm 400 Watt
Motor Dauerbelastbar 364 €



Universalmühle Mod. III Birke

300g Feinmehl / Minute 9 cm Mahlwerk
600 Watt Motor Dauerbelastbar 496 €



Wiedau 3
300g Feinmehl / Minute
9 cm Mahlwerk 600 Watt Motor 428 €