

BIOLOGISCH-DYNAMISCH
SEIT 1959



HomeUnsere MühlenFlockenmühle in Würzburg

Unsere Flockenmühle: Besonderheit Hafer-Darre



In unserer Flockenmühle arbeiten wir seit 1950 nach den Demeter-Richtlinien. Mit der über 70jährigen Erfahrung in der Herstellung von Getreideflocken produzieren wir in unserer Mühle erstklassige Flocken aus über 20 Getreidearten.

Besonderheit: Die Hafer-Darre

Das Betreten unserer Flockenmühle ist ein Erlebnis für alle Sinne. Der aromatische Geruch von Hafer kitzelt in der Nase, man hört und spürt das rhythmische Arbeiten der Mühle, sieht die Müller:innen bei ihrer handwerklichen Arbeit und fühlt eine wohlige, angenehme Wärme. Bei einem solchen Empfang weiß man direkt, dass in dieser Mühle besondere Leckereien entstehen.

Für unsere Haferflocken verwenden wir ausschließlich



ausgesuchten, hochwertigen Hafer. Damit die Haferkerne ihr wundervoll nussiges Aroma entfalten können, werden diese in unserer Flockenmühle vor dem Dämpfen zuerst sorgsam gedarrt. Das ist eine echte Besonderheit, denn unsere Mühle setzt als einzige Bio-

Flockenmühle auf die Rohhafer-Darre. In der Darre wird der ungeschälte Hafer über 1,5 Stunden erwärmt – dabei entsteht nicht nur der besonders leckere Geschmack, sondern auch die wohlige Wärme und der aromatische Geruch, der das Betreten unserer Mühle zu einem solch schönen Erlebnis macht. Der unverdauliche Spelz des Hafers schützt dabei die empfindlichen Kerne und seine positiven Inhaltsstoffe während das Darren den Flocken ihr einzigartiges Aroma verleiht. Nach der Darre wird der Hafer vom Spelz befreit, gedämpft und zu Flocken von verschiedener Größe und Zartheit gewalzt. Unsere Müller:innen prüfen währenddessen immer wieder mit allen Sinnen die Ergebnisse – echte Handwerkskunst eben.



Die Haferdarre ist 3 Stockwerke hoch