

la mäh la

# Geschenkideen aus unserem Mühlenladen



LANGER MÜHLE  
ATZENBRUGG



## Schenken macht Freude

Schenken kann so schön sein, doch ein besonderes Geschenk zu finden ist meist gar nicht so leicht. Oft verbringen wir viel Zeit mit der Suche danach, denn Geschenke sind Botschafter – sie drücken Anerkennung, Zuneigung oder Dankbarkeit aus. Deshalb ist es uns so wichtig, das Passende zu schenken.

Regionale Produkte von hoher Qualität eignen sich hierfür ganz besonders, denn sie genießen allgemein Wertschätzung. Zu wissen wo ein Produkt herkommt, ist einfach ein positives, gutes Gefühl. Diese positive Aura regionaler Produkte ist die perfekte Grundlage für ein persönliches Geschenk, das bleibenden Eindruck hinterlässt.

Mit dieser Broschüre wollen wir inspirieren. Sie soll Augen öffnen für die schönen Dinge, die in der Region rund um uns wachsen und produziert werden. In unserem Mühlenladen **la mäh la** führen wir eine Vielzahl außergewöhnlicher Produkte aus der Region. Diese Broschüre bildet nur einen Ausschnitt unseres Sortiments ab. Wenn Sie gerne all unsere Produkte kennenlernen möchten, dann besuchen Sie uns persönlich in unserem Mühlenladen in Atzenbrugg oder online auf [www.lamuehla.at](http://www.lamuehla.at)

Um das Schenken für Sie so flexibel wie möglich zu gestalten, haben wir uns ganz besondere Geschenkideen einfallen lassen. Ob fixfertige Backsets oder individuell zusammengestellte Geschenke – dem regionalen Schenken sind keine Grenzen gesetzt. Auf den folgenden Seiten möchten wir Ihnen einen Einblick in unsere Welt der regionalen Geschenke geben.

**Lassen Sie sich von uns inspirieren!**



## Feines schön verpackt Backsets mit ausgewählten Zutaten

### Unsere Backsets – fertige Geschenke für jeden Geschmack

Ob Kaiserschmarrn- oder Kuchen-Backset für Naschkatzen, Pasta- oder Pizza-Backset für Liebhaber der italienischen Küche oder unser Sauerteig-Starterset – konzipiert für jene, die beginnen möchten ihr eigenes Sauerteigbrot zu backen – unsere harmonisch abgestimmten Backsets sind fixfertig verpackt und können so wie sie sind verschenkt werden. Das perfekte Geschenk für jeden Anlass und jeden Geschmack!

*In unseren Backsets sind unsere eigens produzierten Mehle enthalten – gemahlen und abgefüllt in der Langer Mühle Atzenbrugg.*

Alle Backsets und vieles, vieles mehr finden Sie in unserem Mühlenladen **la mülh la** und in unserem Onlineshop auf [www.lamuehla.at](http://www.lamuehla.at)



Gerne informieren wir Sie persönlich per Telefon: 0699/104 409 13  
oder per E-Mail: [office@langermuehle.at](mailto:office@langermuehle.at)



### Kaiserlicher Schmarrn

Backset für den mehrfach kaiserlichen Genuss mit 1 kg Atzenbrunner Mehlmischung, einer Rezeptkarte, einem Röster je nach Saison: Zwetschke, Marille oder Kirsche, einem Teigwender, einer Teigkarte sowie einem Zuckerstreuer mit Rosenblüten.



### Mein Sauerteig

Mit unserem Sauerteig-Starterset können Sie schnell und einfach mit dem Sauerteig ansetzen beginnen. Dieses Set beinhaltet: 1 kg Atzenbrunner Roggen-Mehl R 960, ein Glas mit Skalierung, eine Schritt für Schritt Anleitung und ein Rezept vom Profi, einen Teigmischer sowie eine Teigkarte.



## Backen ist wie Yoga

Mit diesem Backset ist für einen entspannten Backtag gesorgt. Ob harmonisierender Marmorkuchen oder entschleunigendes Brot-Winzer-Brot – entdecken Sie die wohltuende Wirkung des Backens für sich. Dieses Set beinhaltet: 1 kg Atzenbruggler Mehlange, 1 kg Brot-Winzer-Mehl, 1 kg Baguette-Mehl, sowie ein Rezeptheft mit unseren Lieblingsrezepten und eine Teigkarte.



## Mix It Yourself

Set mit 1 kg Atzenbruggler Weizenmehl W 700, 1 kg Atzenbruggler Weizenmehl W 1600 und 1 kg Atzenbruggler Roggenmehl R 960. Zusätzlich enthält dieses Set eine Teigkarte und ein Rezeptheft mit unseren Lieblingsrezepten. *Mischen Sie Ihr Mehl yourself!*



## Brot-Winzer-Backset

Für ein herrliches Mischbrot

**Inhalt:** 1 kg Brot-Winzer-Mehl, eine Dose la mäh la Brotgewürz, 1 Glas Trockensauerteig 150 g, eine Teigkarte und unsere Rezeptkarte für Brot-Winzer-Brot.



## Pasta-Backset

Für schmackhafte Nudeln

**Inhalt:** 1 kg unserer Mehlmischung für Pasta, eine Dose la mäh la Pastagewürz, eine Teigkarte und ein Ausroller aus Buchenholz.



## Pizza-Backset

Für eine Pizza wie aus Italien

**Inhalt:** 1 kg unserer Mehlmischung für Pizza, eine Dose la mäh la Pizzagewürz, ein Ausroller aus Buchenholz, eine Teigkarte und unsere Rezeptkarte für Pizzateig.



### Mohnudel-Backset

Für traditionelle Mohnnudeln

**Inhalt:** 1 kg Atzenbrugger Roggenmehl R 500, eine Packung Graumohn, eine Teigkarte und ein Rezeptheft mit unseren Lieblingsrezepten.



### Lebkuchen-Backset

Für köstlichen Lebkuchen

**Inhalt:** 1 kg unserer Mehlmischung für Lebkuchen, eine Dose la müh la Lebkuchengewürz, eine Teigkarte, unsere Rezeptkarte für Lebkuchen und wahlweise einen Ausstecher oder ein Glas Honig.



### Baguette-Backset

Für Baguette wie aus Frankreich

**Inhalt:** 1 kg unserer Mehlmischung für Baguette, eine Dose mediterranes Grill- und Backgewürz, eine Teigkarte, unsere Rezeptkarte für Baguette und ein Glas Knoblauchpaste.



### Kinderbackset – Back mit Roggi

Dieses Backset wurde speziell für Kinder zusammengestellt. Es beinhaltet 1 kg Baguette-Mehl, 1 kg Atzenbrugger Weizenmehl Vollkorn, einen Smiley-Brotstempel, eine Teigkarte sowie eine Überraschung. Rezepte befinden sich auf der Rückseite.



### Kuchen-Backset

Zum Backen von süßen Kleinspeisen

**Inhalt:** 1 kg unserer Atzenbrugger-Mehlmischung, eine Dose Guglhupf-Gewürzmischung, eine Teigkarte und unsere Rezeptkarte für Guglhupf. Außerdem gibt es wahlweise entweder eine kleine Guglhupfform, einen Mühlenkaffee oder eine kleine Sektbombe dazu.

## Mehlmischung und Roggucino TO GO



Unsere feinen Mehle **Atzenbrugger Mehlmischung** und **Weißroggenmehl**\* gibt es auch im praktischen TO GO Becher inklusive Rezept. Die hübschen Becher sind das perfekte kleine Geschenk, eine kleine Aufmerksamkeit für Zwischendurch.

\*ohne Weizenmehl, glutenhaltig

Meine schnelle  
Küchle



### ◀ Geschenkbeispiel

Sie möchten einem Freund der italienischen Küche eine Freude machen? Hierfür könnten Sie ein hochwertiges Öl, ein herzhaftes Pesto, handgemachte Nudeln, italienische Kräuter und unser Pasta- und Pizza-Mehl kombinieren.



Das perfekte, persönliche Geschenk für jeden Anlass!

Befüllen Sie unsere Geschenkboxen oder Taschen nach Ihrem Wunsch.

# Individuell Schenken Geschenke persönlich zusammenstellen

## Für jeden Anlass das passende Geschenk

Neben unseren fixfertigen Backsets, bieten wir Ihnen die Möglichkeit, ganz individuell zu schenken. Ob für private Anlässe oder als Dankeschön und kleine Aufmerksamkeit für Mitarbeiter, Kunden und Geschäftspartner – in unserem Mühlenladen finden Sie eine Vielzahl regionaler Produkte, die Sie frei kombinieren können. Befüllen Sie unsere Geschenkboxen oder Taschen nach Ihrem Geschmack.

Gelebte Nachhaltigkeit –  
Kunden und Mitarbeitern mit  
regionalen Produkten eine  
Freude machen.



## Überblick über unser Sortiment

Auf den folgenden Seiten dieser Broschüre möchten wir Ihnen einen Überblick über unser Sortiment geben. Neben unseren eigens produzierten Mehlen finden Sie weitere Köstlichkeiten von Pestos, über Nudeln, hochwertigen Ölen, Chutneys und vieles mehr. Darüber hinaus führen wir Küchenutensilien, kleine und große Koch- und Backhelfer wie Teigkarren, Nudelmaschinen, Getreidemühlen sowie viele andere Produkte, die Sie zu tollen Geschenkkombinationen inspirieren werden. Gerne helfen wir Ihnen bei der Auswahl der Produkte für Ihr individuelles Geschenk.



Gerne informieren wir Sie persönlich per Telefon: 0699/104 409 13 oder per E-Mail: [office@langermuehle.at](mailto:office@langermuehle.at)

# Unsere Mehle und Mehlmischungen

In unserer traditionellen Mühle produzieren wir sowohl Standardmehle als auch Mehlmischungen. Entdecken Sie unsere hauseigenen Kreationen wie unsere feine *Atzenbrunner Mehlmischung* – eine Universal-Mehlkomposition – und weitere Mischungen für Brot, Pizza, Pasta und mehr.



# Unsere Mehle



## Weizen-Mehl W 480 glatt

Das Mehl, das seit jeher zur Grundausstattung jedes Haushalts zählt. Nehmen Sie glattes Mehl für alle Arten von Kuchen und Mehlspeisen, z.B. für den gezogenen Apfelstrudel und für Einbrenn und zum Binden von Soßen.



## Weizen-Mehl W 480 griffig

Unser griffiges Weizenmehl ist neutral im Geschmack und eignet sich unter anderem für Knödelteige, Topfen-, Nockerl- oder Spätzleteige.



## Weizen-Mehl W 700 glatt

Weizenmehl mit höherem Ausmahlungsgrad und höherem Anteil an Ballaststoffen. Dieses Mehl eignet sich für helle Brote, Semmeln sowie für Palatschinken, Brandteig oder Sandkuchen.



## Weizen-Mehl W 700 griffig

Weizenmehl mit höherem Ausmahlungsgrad und höherem Anteil an Ballaststoffen. Dieses gröbere Mehl mit mehr Schalenanteilen eignet sich zum Beispiel für Spätzle, Knödel oder Brot.



## Weizen-Mehl W 1600

Der höhere Schalenanteil in dem Weizen-Mehl W 1600 ist länger haltbar und garantiert mehr Mineralstoffe und Vitamine. Dieses Mehl ist geeignet für dunkle Mischbrote.



## Weizen-Mehl Vollkorn

Beim Weizen-Mehl Vollkorn ist der gesamte Schalenanteil im Mehl enthalten. Verwenden Sie es zum Backen von Vollkornbrot oder Kleingebäck.



## Roggen-Mehl R 500 (Weißroggenmehl)

Unser R 500, auch Vorschussmehl genannt, eignet sich hervorragend für helle Brote oder zum Beispiel für Schmalzgebäck.



## Roggen-Mehl R 960

Das „klassische“ Roggenmehl für Brote. Bäckst man Brot mit Roggensauerteig sorgt dieser für eine Art „Vorverdauung“, nur durch ihn kommen alle positiven Stoffe des Roggens zur Wirkung. Unser Roggen-Mehl R 960 ist das klassische Brotmehl für Roggen- und Mischbrote.



## Roggen-Mehl R 2500

Das Roggen-Mehl R 2500 wird auch Schwarzroggenmehl genannt. Mit seinem hohen Schalenanteil eignet es sich besonders für dunkle Roggenbrote.



## Roggen-Mehl Vollkorn

In unserem Roggen-Mehl Vollkorn ist der gesamte Schalenanteil enthalten, dadurch auch mehr Vitamine und Mineralstoffe. Mit diesem Mehl gelingen schmackhafte Vollkornbrote.

# Unsere Mehlmischungen



## Pasta-Mehl

Unsere besondere Mehlmischung aus Weizen-Mehl W 480 griffig und glatt – für Ihre beste selbstgemachte Pasta.



## Knödel-Mehl

Unsere besondere Mischung aus Weizen-Mehl W 700 griffig und glatt, mit etwas feinem Weizengrieß, für flaumige Knödel.



## Brot-Winzer-Mehl

Unsere spezielle Mehlmischung für Mischbrot aus Roggen- und Weizenmehl.



## Atzenbrugger Mehlange

Eine Universal-Mehlkombi aus glattem und griffigem Weizen-Mehl W 480. Perfekt für Kuchen, Gugelhupf und Kekse.



## Weizen-Mehl mit Craft-Malz

Ein Mehlcuveé mit einer Komposition hochwertiger Spezialmalze. Das Geheimnis liegt in der richtigen Mischung von Weizenmehl W 700 mit Hartweizenmehl und Craft-Malz.



## Ruch-Spezial-Mehl

Weizen-Mehlkombi Type W 1800. Unser Ruch-Spezial-Mehl ist ein dunkles Weizenmehl, das zum Brotbacken verwendet wird. Es macht das Brot lange saftig und ist der ideale Mischungspartner für unser Roggen-Mehl R 960.



## Baguette-Mehl

Unsere eigene Dinkel-Weizen-Mehlkombi für das perfekte Baguette.



## Pizza-Mehl

Feines Weizenmehl der Type W 700 glatt und griffig gemischt – für Ihre beste Pizza.



## Lebkuchen-Mehl

Mehlmischung aus Roggenmehl und Weizenmehl, damit der Lebkuchen besonders gut gelingt. Tipp: auch zum Brotbacken geeignet

MIX IT  
Yourself

Haben Sie schon einmal selber verschiedene Mehle gemischt?

Probieren Sie Ihr eigenes Geschmackserlebnis. Der Fantasie sind dabei keine Grenzen gesetzt! Nehmen Sie einfach eines Ihrer Lieblingsrezepte und tauschen Sie die angegebene Mehlsorte durch Ihre eigens kreierte Mehlmischung aus.



# Nudeln, Pestos, Gewürze, Hülsenfrüchte und Reis

Wir führen eine vielfältige Auswahl an Nudeln und Pestos, Reis und Hülsenfrüchten. Mit unseren speziellen Gewürzmischungen können sowohl herzhafte als auch süße Gerichte, Brot und Gebäck sowie Mehlspeisen nach Belieben verfeinert werden.



Vielfalt  
der Gewürze  
entdecken



## Für jedes Gericht das passende Gewürz



Zusammen mit Babette's haben wir ein umfangreiches Sortiment an Koch-, Back- und Brotgewürzen kreiert. Werden Sie kreativ und verleihen Sie Ihren Gerichten, Kuchen, Brot und Gebäck immer wieder eine andere Würze und Ihre ganz persönliche Note.

# Essige, Öle, Chutneys, Senfsaucen und Röster

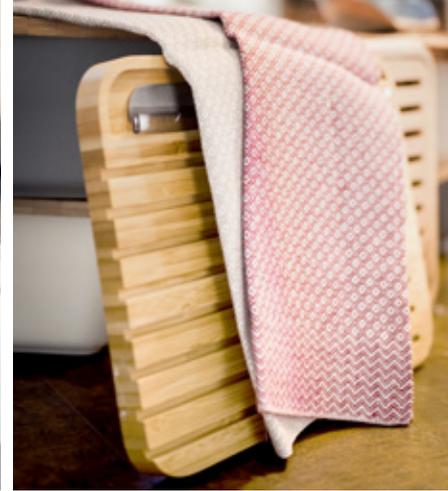
Zum Verfeinern Ihrer Gerichte finden Sie bei uns ausgewählte Essigkompositionen mit Aromen wie Chili, Petersilie, Veilchen oder Rosenblüten sowie verschieden Öle aus Mohn, Hanf, Kürbis und vielem mehr. Probieren Sie auch unsere würzigen Senfsaucen, fruchtigen Chutneys und Röster.



# Große und kleine Back- und Kochhelfer

In unserem Mühlenladen finden Sie sowohl große Helfer wie Getreidemöhlen, Elektrosteinbacköfen, Teigknet- und Nudelmaschinen als auch kleine Back- und Kochhelfer wie Gewürze, Back- und Gärformen, Utensilien zum Backen und Verzieren und vieles mehr.





# Kleine Geschenke und Aufmerksamkeiten

Mit einer guten Tafel Schokolade oder einer erlesenen und originell verpackten Flasche Wein, bereitet man immer Freude. In unserem Mühlenladen finden Sie neben unseren Mühlenprodukten und Backhilfern, viele weitere Geschenkideen für jeden Anlass und Geschmack.





# Erlebnis Brot backen

## Ein Geschenk, das lange Freude bereitet

### Brotbackkurse in unserem Mühlenladen la mühle la

Brot backen lernen – das können Sie regelmäßig in unserem Mühlenladen. Seminarbäuerin Ingrid Müller oder Samuel Kargl leiten unsere Brotbackkurse. Gerne geben die erfahrenen Back-Profis ihr Wissen weiter – von der Auswahl des richtigen Mehles, den Eigenschaften von Roggen und Weizen, Gärprozess, Brotsorten und typische Brotgewürze können Hobbybäcker viel lernen. Gemeinsam wird der Teig angesetzt und verarbeitet.

Unsere vielfältigen Kurse sind für jeden – ob Anfänger oder fortgeschrittenen Hobbybäcker – ein Erlebnis und eine Bereicherung. Ein wunderbares und sinnvolles Geschenk, das noch Jahre nach dem Schenken Freude macht, denn wer einmal sein eigenes Brot gebacken hat, will nichts anderes mehr.

Unsere aktuellen Termine finden Sie auf [www.lamuehla.at](http://www.lamuehla.at)

Gerne informieren wir Sie persönlich per Telefon: 0699/104 409 13  
oder per E-Mail: [office@langermuehle.at](mailto:office@langermuehle.at)



# Wir freuen uns auf Sie

Besuchen Sie unseren Mühlenladen *la mäh la* in Atzenbrugg oder entdecken Sie unser Sortiment auf unserer Website [www.lamuehla.at](http://www.lamuehla.at)

*Mehlangerie*  
für Mehlverliebte

Für alle Mehlverliebten haben wir einen Ort kreiert, der zum Austausch von Rezepten, Inspirationen, Wissen und Ideen rund ums Backen & Kochen einlädt. Entdecken Sie unsere Welt der **Mehlangerie** auf [www.lamuehla.at](http://www.lamuehla.at)



## Kontakt

Langer-Mühle e.U.  
Schubertstraße 15  
3452 Atzenbrugg  
Österreich

## Telefon

02275/52 73

## Mobil

0699/104 409 13

## E-Mail

[office@langermuehle.at](mailto:office@langermuehle.at)

Aktuelle **Öffnungszeiten**

entnehmen Sie bitte  
unserer Website:

[www.lamuehla.at](http://www.lamuehla.at)





Probierpaket  
mit 12 Mehlen  
zum Vorteilspreis  
von € 19,90

# Testen Sie unsere Mehle

In unserem Probierpaket sind folgende Mehle zu je 1 kg enthalten:

Weizen-Mehl W 700  
Weizen-Mehl W 1600  
Weizen-Mehl Vollkorn  
Weizen-Mehl mit Craft-Malz

Roggen-Mehl R 500  
Roggen-Mehl R 960  
Roggen-Mehl R 2500  
Roggen-Mehl Vollkorn

Pizza-Mehl  
Baguette-Mehl  
Brot-Winzer-Mehl  
Atzenbrugger Mehlange