

# DIE MÜHLE

Juni/2011

DAS HABERFELLNER MAGAZIN

**Haberfellner**

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

## REGIONALITÄT – NUR EIN TREND?

MIT GASTKOMMENTAR VON LANDESRAT MAX HIEGELSBERGER (SEITE 6/7)

QUALITÄT TRIFFT  
BACKKUNST

In Sepp's Backstube

3

VOLKSSCHULE  
GRIESKIRCHEN  
ZU BESUCH

Schülerin Franziska Kastner berichtet

8

JUNGBAUER FÜHRT  
VEREDELUNGSBETRIEB

Am Hof von Alexander Höftberger

10



Markus Haberfellner  
Geschäftsführung

## LIEBE LESERIN, LIEBER LESER!

„Fahr nicht fort, kauf im Ort“ – wer kennt ihn nicht, diesen Slogan. Umgelegt auf den Lebensmittelbereich gewinnt er seit geraumer Zeit im Wort „Regionalität“ wieder seine Daseinsberechtigung. Was dieses geflügelte Wort genau bedeutet und warum es gerade für die heimische Landwirtschaft so wichtig ist, können Sie in dieser Ausgabe nachlesen. Wenn man davon ausgeht, dass die Regionalität momentan sehr stark im Trend liegt, dann können wir uns ja geradezu als Trendsetter bezeichnen, denn bereits seit 2007 setzen wir mit unserem 'Backfein Qualitätsweizen Vertragsanbau' auf die regionale Qualität vor der Haustür und wir sind stolz darauf. Einer unserer Vertragsbauern erzählt uns in der aktuellen Ausgabe wieder mehr davon. Und dazu passend berichtet einer unserer Bäcker wieder von seinen regionalen Spezialitäten. Viel Vergnügen beim Lesen wünscht Ihnen

Ihr Markus Haberfellner



DEN WEG IN DIE SELBSTÄNDIGKEIT WAGTE DER GELERNT BÄCKERMEISTER JOSEF FEICHTINGER ERST VOR 12 JAHREN. DIE MÖGLICHKEIT, IM JAHR 1999 DIE DAMALIGE BÄCKEREI GOLDBERGER IN ST. ROMAN ZU PACTEN, WURDE VON IHM UND SEINER FRAU MARION – URSPRÜNGLICH EINER GELERNTEN FRISÖRIN – GENUTZT.

## SEPP'S BACKSTUBE: EXZELLENT QUALITÄT TRIFFT VIELSEITIGE BACKKUNST.



### INFO-BOX

Bäckerei Feichtinger  
Altendorf 12  
4793 St. Roman  
Mitarbeiter:  
10 Mitarbeiter, davon 1 Lehrling

## EIN UNTERNEHMEN, EIN TEAM, EINE FAMILIE

### ...IN DER BOXENSTRASSE

Bereits seit Anfang 1989 tourt Hermann Doppelbauer für die Haberfellner Mühle durch die Lande. Nicht zuletzt aufgrund des profunden Wissens rund um den gesamten Fuhrpark, die Fahrerkollegen und die Liefer Touren, welches er sich in seiner langjährigen Firmenzugehörigkeit angeeignet hat, übernahm er vor etwa 5 Jahren zusätzlich die Fuhrparkkoordination. Service, Reifenwechsel, Reparaturen, alles läuft über seinen Tisch. Der Familienmensch, der privat für seine Enkelkinder sein handwerkliches Geschick ausleben kann, zeichnet sich auch im Umgang mit den Kunden immer als überaus freundlich und verlässlich aus – genau das schätzen alle so an ihm! ♦

Hermann Doppelbauer ist stolz auf seinen stets perfekt gepflegten Fuhrpark.



Mit 2 Mitarbeitern – eine davon die Schwester der Chefin – ging man an den Start. Mittlerweile sind bereits stolze 10 Mitarbeiter damit beschäftigt, das Gebiet um St. Roman täglich mit köstlichem Brot und Gebäck zu versorgen. Die Leidenschaft und Freude an dieser beruflichen Tätigkeit strahlen die Eltern zweier Kinder (Stefan 18, Helene 13) geradezu aus. „Der Bäcker muss sich um eine gute persönliche Beziehung zum Kunden bemühen“, so der Bäckermeister. „Wir haben die Möglichkeit, Kundenwünsche und Sonderaufträge, die der Lebensmittelhandel nicht bieten kann, zu erfüllen. Nur so können wir uns aus der Masse abheben und erzielen eine höhere Kundenbindung“, so das Credo des Chefs. Voraussetzung dafür ist natürlich eine exzellente Qualität der Backwaren. In dieser Hinsicht vertraut die Bäckerei Feichtinger

auch von Beginn an auf die besten Rohstoffe aus der Haberfellner Mühle. Durch die gute, gleichbleibende Qualität, die verlässlichen und freundlichen Mitarbeiter bei der Anlieferung und nicht zuletzt die kompetente Betreuung durch Außendienstmitarbeiter Franz Parzer, bei dem noch

Speziell bei den Vollwertprodukten wird weitgehend auf Fertigmischungen verzichtet und

## „DER BÄCKER MUSS SICH UM EINE GUTE PERSÖNLICHE BEZIEHUNG ZUM KUNDEN BEMÜHEN.“

BÄCKERMEISTER JOSEF FEICHTINGER

ein Handschlag gilt, sind die beiden Betriebe seit vielen Jahren bestens eingespielte Partner.

hauptsächlich mit eigenen Rezepturen gearbeitet. Somit geht man in 'Sepps Backstube' auch auf die Ernährungstrends und Wünsche der Kunden ganz besonders ein. Neben klassischen Brot- und Gebäcksorten werden auch saisonale Produkte wie Ciabatta Brot im Sommer und das Kletzenbrot oder der traditionelle „Allerheiligenstriezel“ im Winter angeboten. Für Letzteren wird zur Hauptsaison sogar ein Mehrschichtbetrieb notwendig. Über die hochwertigen Produkte freuen sich neben den Privatkunden auch die Gastronomie, die hauptsächlich mit vorgebackener Tiefkühlware beliefert wird, und auch der Lebensmitteleinzelhandel in der Umgebung. ♦

Marion und Josef Feichtinger



AND THE  
PREMIUM SUPPLIER  
AWARD GOES TO...



WIR SIND SEHR STOLZ, IHNEN HEUTE BERICHTEN ZU KÖNNEN, DASS WIR ERST KÜRZLICH VON DER FIRMA SPITZ GMBH. ZUM TOP-LIEFERANTEN IN DER DIVISION BACKWAREN GEWÄHLT UND MIT DEM PREMIUM SUPPLIER AWARD 2010 AUSGEZEICHNET WURDEN.

**A**ttang Puchheim. Am 29. März wurde erstmalig in der 190-jährigen Firmengeschichte des oberösterreichischen Lebensmittelunternehmens Spitz der „Premium Supplier Award“ an drei Top-Lieferanten verliehen. Darunter auch die Haberfellner Mühle.

Die höchste Qualität der Produkte ist für die Firma Spitz als Lebensmittelhersteller die oberste Maxime. Um dieses Ziel erreichen und nachhaltig halten zu können, ist auch die sorgfältige Auswahl zuverlässiger Lieferanten von großer Bedeutung. Zum Zug kommen nur jene Lieferanten, die den hohen Qualitätsansprüchen des Unternehmens zur Gänze gerecht werden. Denn nur die besten und hochwertigsten Rohstoffe gelangen bei Spitz zur Weiterverarbeitung. Jedes Jahr werden die Zulieferer nach strengen Kriterien bewertet um die konstant hohe Qualität dauerhaft gewährleisten zu können. ♦



v.l.n.r. David Pointner, Astrid Wimmer, Rene Moser, Markus Haberfellner, Alois Kogler, Herbert Lehner

ALLE FOTOS VON DER  
TEGERNBACHER GO-KART-TROPHY  
FINDEN SIE AUF:  
[WWW.FACEBOOK.COM/HT1.TV](http://WWW.FACEBOOK.COM/HT1.TV)

# AUF DIE PLÄTZE, FERTIG, GO...

**DIE TEGERNBACHER KARTTROPHY** – DAS TRADITIONELLE GO-KART-RENNEN LUD TEAMS AUS DEM LANDL ZUM SCHLAGABTAUSCH.

**I**m Rahmen der Landlwochen 2011, einer Veranstaltung der Region, in der ein bunter Veranstaltungsreigen und Kultur zur Baublüte geboten wird, fand die Go-Kart Trophy in Tegernbach statt. 12 Business-Teams starteten in einem professionell organisierten Ambiente und kämpften hart um den Sieg. Von Anfang an dominierend,

holte das Team der Haberfellner Mühle letztendlich überlegen den Sieg! Auch im eigens zu absolvierenden Damenrennen schlug sich unsere Mitarbeiterin Astrid Wimmer wacker und stand den Herren an Einsatz und Kampfgeist

um nichts nach. Der Sieg wurde natürlich anschließend gemeinsam gebührend gefeiert. Ein großer Dank gilt allen Beteiligten! ♦



# REGIONALITÄT – TREND ODER ZUKUNFTSWEISEND?

**REGIONALITÄT** – EIN GEFLÜGELTES WORT, DAS ZURZEIT IN ALLER MUNDE IST. BELEUCHTEN WIR DIESES WORT DOCH EINMAL NÄHER, WAS BEDEUTET ES EIGENTLICH GENAU, WAS STECKT DAHINTER, WAS VERBINDET MAN MIT DIESEM BEGRIFF UND VOR ALLEM – HAT REGIONALITÄT ZUKUNFT?

**K**onsumenten sehnen sich besonders in Zeiten von Wirtschaftskrisen und Unruhen quer über den Globus wieder vermehrt nach Eigenschaften wie Ursprünglichkeit und Vertrauenswürdigkeit der Produkte. In einer Welt des globalen Einheitsbreis werden traditionelle Werte wichtiger und das Althergebrachte rückt oft wieder mehr in den Vordergrund. Warum ist das so? Man sucht wieder stärker nach Halt und Sicherheit. Viele Menschen verbinden mit der Regionalität Zugehörigkeit und Gemeinsamkeit und es wird ein Gefühl von Vertrautheit vermittelt. Dies geht einher mit einem steigenden Ernährungsbewusstsein. Umfragen zu Folge haben Konsumenten mehr Vertrauen in regionale Lebensmittel als in anonyme Bio Produkte, deren Ursprung oft einige tausend Kilometer entfernt liegt. Hier rückt zudem der Umweltgedanke auf den Plan. Regionalität garantiert kurze Transportwege, was in der Folge auch den schadhafte CO<sup>2</sup> Ausstoß reduziert.

Der Konsument erwartet bei Lebensmitteln aber auch eine hohe Produktsicherheit. Das heißt, wenn beispielsweise als Ursprung „Österreich“ angeführt ist, dann sollte auf jeden Fall auch „Österreich“ drinnen sein. Es ist

Solche irreführenden Angaben führen beim Konsumenten immer wieder zu Unsicherheit. Im Bereich von Fleischwaren beispielsweise, wird dies seit Jahren durch das AMA-Gütesiegel sehr gut umgesetzt.

Regionale landwirtschaftliche Produkte werden in harter Arbeit aufwendig erzeugt, sind frisch, enthalten aufgrund ihrer Reife sehr viele wichtige Nährstoffe und sind nicht zuletzt deshalb auch geschmacklich einfach besser. Die österreichische Landwirtschaft genießt bei den Kunden grundsätzlich ein sehr hohes Image. Gerade aber weil die Landwirtschaft nicht nur als Rohstoffversorger verstanden wird, sondern auch als Landschaftspfleger, der unter oftmals schwierigeren Bedingungen, als zum Teil malerisch dargestellt wird, wirtschaften muss, wäre von Seiten der Endverbraucher unbedingt eine höhere Wertschöpfung notwendig. Es ist ein Irrglaube, dass sich die Produkte, vor allem im Bereich der Grundnahrungsmittel, ständig verteuern. Es haben sich lediglich die Budgetausgaben für Lebensmittel in den letzten 30 Jahren um die Hälfte reduziert. Durch ein Umdenken in Richtung Regionalität haben diese Produkte nun die Chance durch ein

## REGIONALE QUALITÄT STATT IMPORTIERTER MASSE

Die Landwirtschaft deckt den Tisch der KonsumentInnen und ist damit den Menschen und der Natur in gleicher Weise verantwortlich. In einer globalisierten Welt, wird es für eine naturnahe und nachhaltige Landwirtschaft, wie sie in Oberösterreich betrieben wird, zunehmend schwieriger, Existenzgrundlagen zu erwirtschaften. Der Preisdruck aus Ländern, die nach geringeren Standards produzieren, ist hoch. Viel zu oft endet dieser Preiskampf in Massentierhaltung und Raubbau an Landschaft und Boden, bringt ökologische,

wirtschaftliche und soziale Probleme und provoziert Lebensmittelskandale.

Die Oberösterreichische Landwirtschaft hat sich für einen anderen Weg entschieden. Qualität statt Masse und Regionalität statt Globalisierung. Um diesen Weg erfolgreich weitergehen zu können und einer kleinstrukturierten Landwirtschaft auch in Zukunft Raum und Berechtigung zu geben, braucht es das Verständnis und die Unterstützung der KonsumentInnen. In kaum einem anderen Land sind die

Auflagen und Kontrollen in der Landwirtschaft so streng wie in Österreich. Die Verantwortung des Handels und der Lebensmittelindustrie ist es, den Bauern faire Preise zu zahlen und durch die Listung und Kennzeichnung von heimischen Produkten, den KonsumentInnen die Entscheidung für Lebensmittel aus der Region und damit aus gesunder und nachhaltiger Landwirtschaft zu erleichtern. Mit der bewussten Entscheidung für regionale Qualität und der Produktion mit Vertragsbauern in Oberösterreich ist die

Haberfellner Mühle seit vielen Jahren ein verlässlicher Partner der Landwirtschaft aber auch der KonsumentInnen, die beim Lebensmittel immer mehr Qualität aus der Region nachfragen.

Regionalität hat Bio als Faktor bei der Kaufentscheidung bereits überholt. Regionale Lebensmittel sind sicher, bringen Wertschöpfung und Arbeitsplätze in die Region und schonen die Umwelt durch kurze Transportwege. ♦

„DER KONSUMENT ERWARTET BEI LEBENSMITTELN EINE HOHE PRODUKTSICHERHEIT.“

der Förderung regionaler Lebensmittel nicht sehr zuträglich, wenn es Grauzonen gibt, in denen mit den Herkunftsbezeichnungen von Produkten Schindluder getrieben werden kann. Die Angaben sollten sich nicht nur auf die Produktion oder den Vertrieb der Waren beziehen, es sollte auf jeden Fall auch der Ursprung der Rohstoffe ausgewiesen sein.

gutes Preis-Leistungs-Verhältnis auf Dauer Bestand zu erlangen und vor allem die Konsumenten die Möglichkeit, dadurch den Erhalt der traditionellen und zugleich innovativen ländlichen Kulturlandschaft zu ermöglichen und zur Existenzsicherung für die Zukunft beizutragen. Regionalität hat also mit Sicherheit Zukunft – nämlich unsere Zukunft! ♦



Landesrat  
Max Hiegelsberger



KR Leopold und Irene Haberfellner erinnern sich

## EIN BLICK ZURÜCK!

Jene Getreidemenge, die wir 1945 in einem Jahr verarbeitet haben, läuft heute an einem Tag durch die Mühle. Damals gab es österreichweit noch über 4800 Mühlenbetriebe. Durch den Strukturwandel ist die Zahl bis heute auf circa 120 Mühlen gesunken. Wir haben uns schon damals gegen das Verkaufen und für das Investieren entschieden und statteten unseren Betrieb im Jahr 1953 mit den ersten hochmodernen Walzenstühlen der bekannten Schweizer Mühlenbaufirma Bühler aus. Bis heute gibt es bei uns in der Mühle nur Bühler Vermahlungsanlagen.



„WIR HABEN UNS SCHON DAMALS FÜR DAS INVESTIEREN ENTSCIEDEN.“

Nun hatten wir Kapazität und nutzten ab Mitte der Sechziger Jahre die Möglichkeit, von Mühlen, die stillgelegt werden sollten, die Vermahlungskontingente aufzukaufen. Im Laufe der Jahre kamen wir dadurch auf 35 solcher Kontingente und konnten damit unseren Betrieb wiederum vergrößern. Aus heutiger Sicht war das die absolut richtige Entscheidung und das freut uns ganz besonders!

# Unser Ausflug in die Haberfellner Mühle

**EIN RUNDGANG IN DER HABERFELLNER MÜHLE. AM DIENSTAG, DEN 18.3.2011 DURFTE DIE 3R KLASSE DER VOLKSSCHULE GRIESKIRCHEN DIE HABERFELLNER MÜHLE BESICHTIGEN.**



Ein Bericht von Franziska Kastner (9 J.), Schülerin der 3R Klasse

**F**rau und Herr Haberfellner zeigten uns die Mühle. Sie erklärten uns den Weg, wie das Korn in die Mühle kommt. Zuerst wird das Getreide vom Landwirt auf dem Feld geerntet. Nach dem Dreschen kommt es in die Mühle. Dort wird eine Probe entnommen und im Labor untersucht. Wenn die Qualität in Ordnung ist, wird es gemah-

len. Zuvor sortiert man noch die schlechten Körner aus. Das macht aber nicht ein Mensch, sondern eine Maschine, die jedes Korn fotografiert und bewertet. Nun wird das Korn immer feiner gemahlen und später auch verpackt. Es gibt Mehlsäcke zu 1 kg, 10 kg und für Bäcker auch welche mit 50 kg. Das war eine tolle Führung! ♦



Die Schülerinnen und Schüler der 3R Klasse.



Den Teig selbst zu kneten macht am meisten Spaß.



Markus Haberfellner erklärt das Prinzip einer Mühle.



Vielfalt an Getreidesorten 'begreifen'.



Zuhören macht auch durstig.



Werner Stadler über die Funktion der Frabsortieranlage.



Rütteln und Schütteln am Siebtrichterboden.



Klassenlehrerin Mathilde Stafflinger mit ihren Schützlingen am Walzenboden.

## WELCHE SORTE WOZU?

### HABERFELLNER'S PIZZAMEHL SPEZIAL

Das Haberfellner Spezialmehl für Pizza wird aus ausgesuchten Weizensorten hergestellt, die die notwendigen Qualitätsanforderungen zur Herstellung von Pizzateigen erfüllen. Durch die Auswahl und Vermischung von speziellen „Passagenmehlen“ im Vermahlungsprozess wird erreicht, dass sich die Pizzateigfladen sehr leicht ausdehnen lassen und sich nicht wieder zusammenziehen. Voraussetzung für die Herstellung eines

„richtigen“ Pizzateiges ist das richtige Pizzateigrezept! Dieses finden Sie natürlich auch auf der Rückseite der Verpackung. ♦



### TIPP

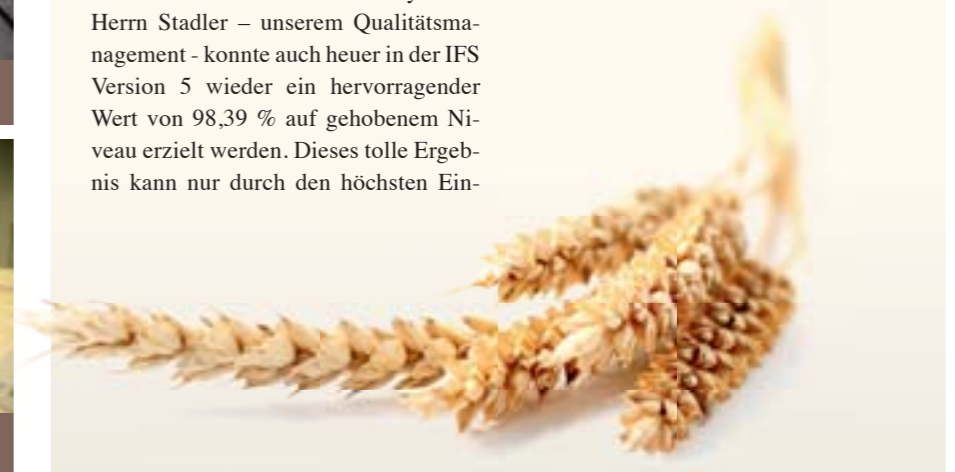
Fügen Sie dem Teig bis zu 5 % der Mehlmenge an Weizengrieß bei und Sie erhalten eine herrlich knusprige Kruste auf Ihrer Pizza.

## WUSSTEN SIE, DASS ...

### .... WIR AM 17. MAI 2011 UNSER ALL-JÄHRLICHES IFS-AUDIT ABSOLVIERT HABEN?

In Zusammenarbeit von Frau Beyer und Herrn Stadler – unserem Qualitätsmanagement - konnte auch heuer in der IFS Version 5 wieder ein hervorragender Wert von 98,39 % auf gehobenem Niveau erzielt werden. Dieses tolle Ergebnis kann nur durch den höchsten Ein-

satz von unseren Mitarbeitern erreicht werden – dafür möchten wir uns bei allen recht herzlich bedanken! ♦





Ulrike Haberfellner  
Unternehmenskommunikation,  
Hausfrau und Mutter von 2 Kindern

## „MAMAKUCHEN“

Vor einigen Wochen feierten wir den Muttertag. Zu diesem Festtag wird für die Mütter oft ganz etwas Besonderes gebacken. Die herrlichsten und schönsten Kuchen versüßen meist diesen Ehrentag. Nicht so bei uns. Wir backen den „Mamakuchen“ das ganze Jahr über. Gemeint ist natürlich der Klassiker, der „Marmorkuchen“ mit seinen lustigen Zebrastrifen. Auch da gibt es bei unseren Kindern

klare Vorlieben. Unsere

Tochter bevorzugt die dunklen, und unser Sohn hat lieber die hellen Streifen. Seinen netten Namen

„Mamakuchen“ hat er wohl bei vielen kleinen Naschkatzen, die zumeist

gar nicht wissen, dass er eigentlich nach seiner Marmorierung benannt ist. Die größte Freude hatte aber vor allem der Papa, als unser Sohn vor kurzem fragte: „Mama, gibt es eigentlich auch einen Papakuchen?“ Schicken doch auch Sie mir das Lieblingskuchenrezept Ihrer Familie – ich würde mich sehr darüber freuen!

Ihre Ulrike Haberfellner  
[ulrike.haberfellner@muehle.at](mailto:ulrike.haberfellner@muehle.at)



## JUNG, DYNAMISCH & MOTIVIERT

**VOR UNS SITZT HEUTE EIN DYNAMISCHER UND HÖCHST MOTIVIERTER JUNGER LANDWIRT. ALEXANDER HÖFTBERGER (25), DER JÜNGERE VON ZWEI SÖHNEN, DER GEMEINSAM MIT SEINEN ELTERN JOSEF (55) UND ELFRIEDE (51) DEN 60 HEKTAR GROSSEN VEREDELUNGSBETRIEB BEWIRTSCHAFTET, HAT FREUDE AN SEINER ARBEIT.**

**N**e b e n  
d e m  
M ä h -  
drusch kommt er im Rahmen seiner Tätigkeit als Pflanzenschutztechniker für den Maschinenring viel umher und auch die ständige Weiterbildung in diesem Bereich ist ihm

ein großes Anliegen. Regelmäßig besucht er Informationsveranstaltungen, um immer einen Schritt voraus zu sein. Aber dennoch bezeichnet auch er die Produktion von Qualitätsweizen jedes Jahr wieder als eine große persönliche Herausforderung. Die Rohstoffspekulationen sind ein enormer Unsicherheitsfaktor. „Der Bauer weiß nie, welchen Preis er erzielen wird können und der Wettergott macht es zusätzlich schwierig“, so der Fachmann. Der Verfechter von kurzen Transportwegen und regionalen Produkten ist auch aus diesem Grund bereits seit 2008 mit dem Modell des Backfein Qualitätsweizen Vertragsanbau sehr zufrieden. Abgesehen von Raps, der ebenfalls über ein Vertragsanbaumodell verkauft wird, findet der Rest der Ackerflächenernteerträge in der



Norbert Zehetner und Alexander Höftberger

eigenen Schweinemast seinen Zweck. Der alte Stall wird gerade auf den neuesten Stand gebracht. Da auch bei Fleisch für ihn nur die Regionalität zählt, führt der Schweinemastbetrieb natürlich das AMA Gü-

tesiegel. „Nur das AMA Gütesiegel gewährt mit Sicherheit, dass die Produkte zu 100 % aus Österreich stammen“, erklärt uns Herr Höftberger. Die Zukunft der Landwirtschaft sieht der leidenschaftliche Rennradfahrer mit gemischten Gefühlen. „Rund 70 % der jungen Landwirte gehen einem Zweitberuf nach. Auch große Betriebe können dadurch gefährdet sein“, meint der Jungbauer, der den klassischen landwirtschaftlichen Familienbetrieb schon jetzt als „Auslaufmodell“ bezeichnet. Die Politik müsste sich für bessere Rahmenbedingungen, wie etwa günstigere Investitionskredite für Jungbauern einsetzen und wenn die Wertschöpfungskette bis hin zum Konsumenten funktionieren würde, dann wären Förderungen nicht nötig. ♦

Weitere köstliche Rezepte finden Sie auf [www.muehle.at](http://www.muehle.at)

## PIZZA MIT PARMASCHINKEN, RUCOLA UND PARMESAN



### ZUTATEN:

**Teig:**  
300 g Haberfellner's Pizzamehl Spezial  
20 g Germ  
ca. 125 ml lauwarmes Wasser  
(oder Milch – oder gemischt)  
½ TL Salz  
2 EL Speiseöl

**Belag:**  
Rucola  
Parmaschinken  
Parmesan gehobelt

### ZUBEREITUNG:

1. Vorteig: Kleine Menge Pizzamehl (ca 50 - 100 g) in eine Schüssel geben. Germ mit 2 EL lauwarmen Wasser glatt rühren, dazugeben und vermischen. Mit etwas Pizzamehl bedecken. Diesen Vorteig zugedeckt an einem warmen Ort ca. 15 Min. gehen lassen.

2. Für den Pizzateig: den Vorteig mit Salz, Öl sowie dem restlichen Pizzamehl und Wasser (oder Milch) vermengen und gut verkneten. Runde Teigfladen formen, die am Rand etwas dicker sind. Auf einem befetteten Backblech nochmals 20 Min. gehen lassen.  
3. Mit Tomatensauce bestreichen und mit

Käse bestreuen. Die Pizza ca. 15 Min. bei ca. 200 °C backen bis der Käse zergeht.

4. Die fertige Pizza mit Rucola, Parmaschinken und Parmesanhobeln belegen und noch heiß servieren.

*Wir wünschen Guten Appetit!*

## ZEBRATORTE



### ZUTATEN:

**Biskuit:**  
120 g Backfein Weizenmehl glatt  
120 g Zucker  
4 Eier

**Creme:**  
¼ l Milch  
200 g Zucker  
4 Dotter  
Rum  
12 Blatt Gelatine  
½ l Obers  
3 Pkg. Topfen  
2 EL Kakao



### ZUBEREITUNG:

1. Biskuit (Eischnee!) in einer Tortenform backen, auskühlen lassen und einen Tortenring anlegen.

2. Milch, Zucker, Dotter und Rum erhitzen (nicht kochen), Gelatine in kaltem Wasser kurz einweichen, ausdrücken und

in die warme Masse einrühren.

3. Obers steif schlagen, mit Topfen vermischen und in die Eimasse einrühren.  
4. Die Hälfte der Creme mit 2 EL Kakao verrühren. Mit dem Schöpfer die Creme in die Mitte des Tortenbodens geben und warten, bis diese von alleine auseinander

läuft. Einmal hell, einmal dunkel, schöpferweise die Creme abwechselnd immer wieder auf den Mittelpunkt leeren.

5. Die Torte mindestens 12 Stunden kalt stellen und anschließend evt. mit frischen Erdbeeren verzieren.

*Wir wünschen Guten Appetit!*

Bitte hier ausschneiden

# BAUEN SIE AUF EINE GENUSSVOLLE PARTNERSCHAFT.

## ERDBEERWINDBEUTEL

### ZUBEREITUNG:

1. Für den Brandteig  $\frac{1}{4}$  l Wasser mit 60 g Butter, einer Prise Salz und der abgeriebenen Schale einer unbeh. Zitrone zum Kochen bringen. 200 g Backfein Weizenmehl glatt zu der Masse geben und solange rühren, bis sich der Teig in Klumpen vom Topf löst.
2. Anschließend etwas abkühlen lassen und dann drei Eier einzeln und zügig unterrühren, wobei jedes Ei erst dazugegeben werden darf, wenn sich das vorherige völlig mit dem Teig verbunden hat. Den glatten und glänzenden Teig in einen Spritzsack mit Lochtülle füllen und auf ein Blech Häufchen mit genügend Zwischenraum aufspritzen. Auf mittlerer Schiene bei 200 °C (O/U) ca. 20-25 Min. backen.
3. Für die Fülle inzwischen 6 Blatt Gelatine in kaltem Wasser ca. 10 Min. quellen lassen. Anschließend ausdrücken und gut in die 200 g pürierten und mäßig erhitzten Erdbeeren einrühren. 100 g Sauerrahm (oder Joghurt) mit Zucker nach Geschmack ebenfalls in die Masse rühren. 150 g Schlagobers mit 1 Pkg. Vanillezucker steif schlagen und sobald die Gelatine Masse fest zu werden beginnt, diese unter das Obers ziehen und in die aufgeschnittenen Gebäckhälften füllen.

### ZUTATEN:

Brandteig:  
200 g Backfein Weizenmehl glatt  
 $\frac{1}{4}$  l Wasser  
60 g Butter  
Prise Salz  
abger. Schale einer unbeh. Zitrone  
3 Eier

Fülle:  
6 Blatt Gelatine  
200 g pürierte und mäßig erhitzte Erdbeeren  
100 g Sauerrahm (oder Joghurt)  
Zucker  
150 g Schlagobers  
1 Pkg. Vanillezucker



Absolut NATURREIN & 100 % GENTECHNIKFREI – Weil uns die Zukunft am Herzen liegt.

**Und weil's einfach besser schmeckt!** Backfein. Reinstes Mehl für feinste Backwaren. Haberfellner. Das Mehl.



▷ Weitere köstliche Rezepte finden Sie auf [www.muehle.at](http://www.muehle.at)



### Backen mit mehr Gewinn und Sicherheit.

In der Bäckerei wird die Wirtschaftlichkeit der Gebäckherstellung weitgehend von den effizienten Abläufen in der Handhabung des Rohmaterials beeinflusst. Mit den Anlagen von Bühler erzielen Sie bei jedem einzelnen Produktionsschritt die optimale Wertschöpfung. Für weitere Informationen besuchen Sie [www.buhlergroup.com](http://www.buhlergroup.com).

Bühler AG, Niederlassung Österreich  
Münchener Bundesstraße 142  
5020 Salzburg

Telefon: + 43 (662) 43 01 21 - 0  
Fax: + 43 (662) 43 01 21 - 21  
[office.salzburg@buhlergroup.com](mailto:office.salzburg@buhlergroup.com)

Innovations for a better world.

