Grafmühle – Erste Biomühle im Passauer Land

Bio-Mehl und Bio-Brot – alles aus einer Hand

Viele von uns fahren täglich vorbei auf ihrem Weg nach Passau und wieder heim Richtung Hauzenberg. Aber wer weiß schon, was sich gleich ein paar Meter abseits, am Hörreuter Bach, für eine Idylle befindet. Nicht nur landschaftlich sondern auch in Sache »Bäckerhandwerk«. Seit fast 900 Jahren befindet sich hier die Grafmühle und seit 1713 im Besitz der Familie Bauer.

Josef Bauer und seine Frau Michaela führen nun bereits in der 9. Generation die Grafmühle, eine der ältesten, immer noch gewerblich betriebenen Mühlen in Deutschland. Dass die Mühle noch mahlt, liegt in erster Linie an der direkt angeschlossenen Holzofen-BioBäckerei, wo schon seit über 300 Jahren Brot gebacken wird. Und so eine altehrwürdige Mühle braucht auch hin und wieder eine Pause, um erfrischt zu werden und mit der modernen Zeit wieder mithalten zu können. Diese Auszeit wurde der Grafmühle von ihrem Besitzer auch gegönnt und die Mühle generalsaniert. Nun ist diese wieder für die kommenden Zeit erholt.

Müllerei und Bäckerei unter einem Dach, dass dürfte wohl einmalig sein. Das von Josef Bauer vermahlene Bio-Getreide aus der Region wird von Hand verarbeitet und im eigenen Holzofen zu Brot gebacken. Bio-Holzofenbrot – 2012 haben Michaela und Josef Bauer ihren Betrieb umgestellt und sich dem Biokreis angeschlossen – quasi nach dem »Grafmühlner Reinheitsgebot«: Hinein kommen Bio-Getreide, eigener Natursauerteig, belebtes Wasser aus der eignen Quelle, Salz und je nach Brotsorte Gewürze. Das ist alles! Unser Reinheitsgebot ist ein Teil der Bauer's selbst, und so sagen wir von ganzem Herzen »Nein Danke!« zu allen künstlichen Zusatzstoffen, auch wenn diese das Backen vereinfachen. In einem guten Brot haben solche Zusatzstoffe nichts verloren.

Die Kunden, die hier im Hofladen oder auf einem der Wochenmärkte, auf denen das Grafmühlner Holzofenbrot verkauft wird, einkaufen wissen das zu schätzen.

Müller- und Bäckermeister Josef Bauer hat eine Vision

Künftig wird nicht nur das Grafmühlner Brot zu 100 % aus eigenem gemahlenenen Korn aus regionalem Anbau bestehen. Sein Mehl soll zu einer eigenen, regionalen Marke werden und zwar vor allem mit alten Getreidesorten wie Emmer, Einkorn oder Waldstaudenroggen. Dafür sucht er auch noch Mitstreiter, also Landwirte, die diese alten Getreidesorten anbauen.

Alle, die sich für die 900 Jahre alte Mühlentradition und das Bäckerhandwerk der Familie Bauer interessen. haben die Möglichkeit, diese am 16. Mai 2016 beim 23. Deutschen Mühlentag zu erleben. Die Familie Bauer veranstaltet anläßlich des Mühlentages und der gelungenen Renovierung ein großes Fest. Nach einem gemeinsamen Gottesdienst mit Mühleneinweihung startet ein buntes Programm für Kinder und Erwachsene.

Brot aus der Grafmühle – mit belebtem Wasser nach Grander

Schon immer wurde das Grafmühlener Brot mit einem besonderen Wasser gebacken – mit dem reinen Wasser aus der hauseigenen Quelle. Nun geht der Bäckermeister Josef Bauer noch einen Schritt weiter. Seit April wird das Quellwasser nach der Methode von Johann Grander belebt, bevor es in den Teig kommt. Dies hat viele positive Auswirkungen auf Backvorgang und Brotgenuss. Der Teig geht besser, wird seidiger und lockerer. Das Brot bekommt eine verbesserte Kruste, einen intensiveren Eigengeschmack und bleibt länger haltbar.

Öffnungszeiten Hofladen:
Dienstag - Freitag: 6.00 - 12.00 Uhr und 14.00 - 18.00 Uhr
Samstag: 6.00 - 13.00 Uhr

Im Hofladen wird neben den hervorragenden Backwaren eine große Auswahl an Nudeln, Ölen, österreichischer Weine sowie regionale Eier, Müslis, Süßigkeiten und vieles mehr angeboten.
Gerne können Sie uns auch auf den Wochenmärkten in Hauzenberg, Untergriesbach, Passau Klostergarten und Neustift besuchen.
Jetzt neu: auch bei bogner`s bio in Waldkirchen und Biotop in Passau.

bogners bio
fair.frisch.regional
www.facebook.com/bognersbio
www.bognersbio.de
Saußmühle 2 · 94065 Waldkirchen
Telefon 08581.98414-90 · Fax -93
eMail: info@bognersbio.de

Wir mahlen wieder!

Nach einer umfassenden Renovierung ist die **1. Bio-Mühle im Passauer Land** wieder in Betrieb. Das feiern wir und laden herzlich ein zum großen

Mühlenfest
am 23. Deutschen Mühlentag

Pfingstmontag, 16. Mai 2016

9:00 Uhr **Gottesdienst** und **Festakt**

11:00 Uhr bis **17:00 Uhr** **Mühlenführungen** und **Schaubacken** am Holzofen, **Theater**, **Musik** und **Tanz**, **Kinderprogramm** und **Kunsthandwerkermarkt**, **Bio-Speis** und -**Trank**.

18:00 Uhr **Konzert** im Stadel: **HUNDLING**, auf Tour mit „Ois Chicago" – Bayrischer Rock'n Roll & Folk mit Ausflügen zu Funk, Reggae und Soul. *Oans is gwieß: Do bleibt koana staad hocka!*

Unser handgefertigtes Bio-Holzofenbrot bekommen Sie auf den Wochenmärkten in Hauzenberg (Dienstag, 08.00 - 12.00 Uhr), Untergriesbach (Mittwoch, 08.00 - 12.00 Uhr), den Passauer Wochenmärkten und natürlich direkt in unserem Hofladen in der Grafmühle. Weitere Verkaufsstellen unter www.grafmuehle.de

Grafmühle
Bio-Holzofenbäckerei
Bio-Mühle

Grafmühle 1 · 94136 Thyrnau · ☎ 08501- 269
www.grafmuehle.de · www.facebook.com/grafmuehle