



's Mühle-Blättl



Alle Neuigkeiten immer aktuell unter

www.instagram.com/geroldsauermuehle/ und

www.facebook.com/geroldsauermuehle/ und www.facebook.com/wirtshausgeroldsauermuehle

www.geroldsauermuehle.de und www.wirtshaus-geroldsauermuehle.de

Impressum
"s Mühle-Blättl" ist ein kostenloses Informationsmedium der Geroldsauer Mühle KG, Geroldsauer Straße 54, 76534 Baden-Baden.
Telefon: 07221 996468-0
Redaktion, Konzeption & Design: Geroldsauer Mühle KG
Fotos: Geroldsauer Mühle KG, Henrik Morlock, Shutterstock, iStock, Fotolia, Pixabay und Andere (siehe Bildunterschriften)
Öffnungszeiten
Wirtshaus: Mo - Fr 11:30 - 22:00 Uhr - Sa/So & Feiertag 9:00 - 22:00 Uhr
Küchenzeiten: Mo - So 11:30 - 21:00 Uhr
Mühlenmarkt & Metzgerei:
Mo - Sa von 09:00 - 18:00 Uhr - So von 11:00 - 18:00 Uhr
Bäckerei: Mo - Sa 7:00 - 19:00 Uhr - So 7:00 - 18:00 Uhr
Shop Heimatliebe: Mo - So 11:00 - 18:00 Uhr
Öffnungszeiten zu den Feiertagen finden Sie auf unserer Homepage

NATIONALPARK SCHWARZWALD

Nationalpark feiert 10-jähriges

Vor zehn Jahren ist der erste und einzige Nationalpark Baden-Württembergs im Schwarzwald gegründet worden. Da gibt es gleich mehrere Gründe zu feiern: Für die Natur, die sich hier auf rund 10 000 Hektar wieder größtenteils frei entwickeln darf, sind 10 Jahre natürlich weniger als ein Wimperschlag. Und doch zeigt sich an vielen Stellen schon, dass der Wald eine Spur wilder wird. Arten wie der seltene Dreizehenspecht konnten sich stabilisieren und das Forscherteam hat viele Tiere, Pflanzen und Pilze entdeckt, die totholzreiche Lebensräume brauchen. Und der Mensch? Er darf die vielen kleinen und großen Wunder der Natur beobachten, bestaunen und mit allen Sinnen erleben. Bei einer Rangerführung, auf eigene Faust oder in der interaktiven Ausstellung im Nationalparkzentrum am Ruhestein. Im Jubiläumsjahr gibt es ein großes Fest Mitte Juni, und ein neuer Erlebnispfad wird ebenso eröffnet wie ein zweites kleines Besucherzentrum in Herrenwies. Ein regelmäßiger Besuch im Schutzgebiet und auf der Website des Nationalparks lohnt sich also ganz besonders. www.nationalpark-schwarzwald.de



Dreizehenspecht am Huzenbacher See © Luis Scheuermann (Nationalpark Schwarzwald)

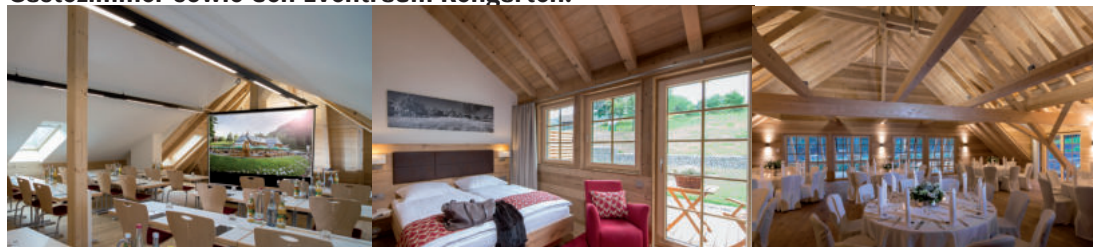
Unsere Mühlen-Events im Frühling 2024

- 03. März:** Après-Ski Brunch 11:30 Uhr bis 17:00 Uhr
- 23. März:** Biergarten Opening ab 09:00 Uhr mit Frühschoppen
- 29. März:** Wirtshaus Familien-Brunch 11:30 Uhr bis 15:00 Uhr
- 30. April:** Traditionelles Maibaumstellen um 16:30 Uhr
Tanz in den Mai ab 17:30 Uhr
Ganzer Schwarzwälder Ox am Spieß ab 11:00 Uhr
Vatertag Frühschoppen ab 11:00 Uhr, Live-Musik ab 15:00 Uhr



~ Mehr Informationen zu den Veranstaltungen finden Sie in unserem **Kulinarischen Kalender** ~

Für Ihre Veranstaltungen bietet die Geroldsauer Mühle Tagungs- und Seminarräume, Gästezimmer sowie den Eventraum Rehgarten.



Alle Infos zu unseren vier Gästezimmern, zwei Suiten und zwei Tagungsräumen unter www.geroldsauermuehle.de
Mehr zum passenden Rahmen für Feste und Feiern unter www.wirtshaus-geroldsauermuehle.de

~ In der Metzgerei ~ METZGER AUS LEIDENSCHAFT



„Mir ist wichtig, dass ich klar nachvollziehen kann, was für Fleisch ich verarbeite.“ Das sagt Klaus Binder, Metzger aus Leidenschaft, Mann der ersten Stunde in der Geroldsauer Mühle. „Ich arbeite eng mit den Landwirten aus der Region zusammen, kenne die Haltungsbedingungen der Tiere ganz genau“, so Binder, der in Schuttertal auf einem Bauernhof aufgewachsen ist. „Über die Hausschlachtung, die damals auf dem Hof stattfand, war ich von klein an vom Metzger-Beruf begeistert“. Er übernahm den Hof seiner Eltern 1995 und hält dort selbst Weiderinder. Nach eigener Einschätzung manchmal etwas altmodisch, aber auch offen für neue Dinge. Auf gleichbleibende, hohe Qualität legt er großen Wert, ein Aspekt, der manchmal gerne verdrängt wird. Binder ist in die Schlachtung der Tiere mit eingebunden. „So kann ich Einfluss auf die Transportwege nehmen und unnötigen Stress für die Tiere vermeiden.“ Auf eines ist er besonders stolz: „Ich weiß, was ich verkaufe, und kann auch später nachvollziehen, woran es gelegen hat, wenn der Kunde sagt, das Fleisch war besonders gut oder nicht, was auch mal vorkommen kann.“ *Ihr Klaus Binder*

's Mühle-Blättl

Aktuelles & Wissenswertes
rund um die
GEROLDSAUER MÜHLE

No.1

Frühling 2024

FRÜHLING - ZEIT DES ERWACHENS

Im gesunden Einklang mit dem Rhythmus der Jahreszeiten



Spendenübergabe BT-Leser bereiten Weihnachtsfreude

Die eisigen Tage und frostigen Nächte liegen hinter uns. Der Frühling entfaltet sich mit voller Energie. Während in der Natur das Leben wieder so richtig erwacht, waren wir über die Winterzeit nicht untätig. Unser Nikolaus hat den kleinen und großen Mühlenbesuchern eine Weihnachtsgeschichte vorgelesen, die Kinder durften sich dann noch über prall gefüllte Nikolaustüten freuen. Mit einer Weihnachts-Spendenaktion, bei der alle Gewerbe der Geroldsauer Mühle tatkräftig mitgeholfen haben, wurde für den guten Zweck gesammelt. Dank den spendenfreudigen Mühlenbesuchern konnten wir an die Vorsitzende des Trägervereins „BT-Leser bereiten Weihnachtsfreude“ insgesamt 3.000 Euro übergeben. Im Wirtshaus präsentierte sich von November bis Ende März erstmals ein exklusives Winterchalet – es bietet eine gemütliche Atmosphäre für besondere Anlässe. Der Mühlen-Weihnachtsbaum, der standesgemäß für die närrische Zeit zu einem Narrenbaum umfunktioniert wurde, ist nun auch gewichen. An seiner Stelle

wird dann am 30. April dieses Jahres der traditionelle Maibaum gestellt. Veranstaltungen rund um die Geroldsauer Mühle können Sie dem neuen Kulinarischen Kalender des Wirtshauses entnehmen. Dieser liegt zur Mitnahme aus oder zum Download auf der Homepage. Das gesamte Team der Geroldsauer Mühle freut sich auf ein neues, schönes Jahr mit Ihnen!

Ihre Familie Weingärtner

Editorial

Liebe Leserinnen & Leser

Gibt es eine Zeit, in der wir uns noch mehr über die ersten Sonntage des Jahres freuen als im Frühling? Vermutlich nicht! Auch wenn die Sonnenstrahlen noch schwach sein mögen, locken sie jeden Wintergeplagten an die frische Luft. Kein Wunder - denn die Sonne bereitet richtig gute Laune. Wir möchten Ihren Genuss gerne noch steigern mit leckeren Angeboten aus unseren Mühlengeschäften und dem Wirtshaus. Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

Ihr Team der Geroldsauer Mühle

RUND UM ACKER & FELD

Bärlauch: Heilkraut für die Gesundheit

Wenn im Frühling der charakteristische Geruch nach würzigem Knoblauch durch die Wälder zieht, ist Bärlauch-Saison. Vor der Blüte besitzt der Bärlauch besonders viele wertvolle Inhaltsstoffe. Bewährt sind vor allem seine Wirkungen gegen Herz- und Gefäßkrankheiten. Die ätherischen Öle desinfizieren und wirken befreiend bei Entzündungen der Atemwege. Außerdem ist die Heilpflanze aufgrund ihres knoblauchähnlichen Geschmacks eine vielseitige und aromatische Speisenzutat. Sie schmeckt nicht nur lecker im Salat, sondern auch als Pesto. Bärlauch zu Pesto zu verarbeiten, macht ihn lange haltbar: Öl und Salz konservieren das Aroma. Diesen Frühlingklassiker kann man sofort mit Pasta essen - oder portionsweise als Zutat für viele Gerichte verwenden.



Foto: Pixabay

~ Im Mühlenmarkt ~

Muntermacher gegen Frühjahrsmüdigkeit:

SMOOTHIES SORGEN FÜR SCHWUNG

Wenn der Körper sich allmählich auf die warmen Temperaturen einstellt, ringen zwei Rivalen um die Vorherrschaft im Hormonhaushalt: das Schlafhormon Melatonin und das Glückshormon Serotonin. Die Folge ist die allbekannte Frühjahrsmüdigkeit. Was auch immer der genaue Grund für die Frühjahrsmüdigkeit ist, für den nötigen Schwung helfen viel frisches Obst und Gemüse in Form von geschmackvollen Smoothies. Ein zusätzlicher Gesundheitsaspekt bei den smoothen Getränken, ergibt sich durch die Beigabe von essenziellen Fettsäuren - Leinöl, Leinsamen oder Walnüsse enthalten die für den menschlichen Körper wichtigen Omega-3-Fettsäuren und verleihen Smoothies das gewisse Etwas. Es gibt eine Vielzahl an Rezepturen, den Variationen sind dabei keine

Grenzen gesetzt! Alles, was sie für die Herstellung eines frisch zubereiteten „Muntermacher“ brauchen - regionales Gemüse, Obst und die wichtigen Omega-3-Fettsäuren-Toppings - erhalten Sie in unserem Mühlenmarkt.

Unser Rezeptvorschlag:

Zutaten: 1/2 Apfel, 1 Orange geschält, 1 Möhre, 2 Esslöffel Cranberries getrocknet oder frisch, 4 Walnüsse, 3 Esslöffel Leinöl, 2 Esslöffel Haferflocken, 6-8 Eiswürfel.
Zubereitung: Obst und Gemüse grob zerteilen, zusammen mit den restlichen Zutaten in den Mixer geben und mit kaltem Wasser auf einen Liter auffüllen.

Ihr Team vom Mühlenmarkt



Foto: Pixabay

~ BAUERNREGELN ~

Die Bauernregeln entstanden im Laufe der Jahrhunderte aus Beobachtungen nacheinander folgender Umstände. Sie wurden seit dem 16. Jahrhundert über Generationen hinweg weitergegeben, und viele dieser regionalen Regeln sind von erstaunlicher Zuverlässigkeit.

Für März

Fürchte nicht den Schnee im März,
drunter schläft ein warmes Herz.

Für April

Wenn der April stößt rau ins Horn,
so steht es gut um Heu und Korn.

Für Mai

Ein guter Mai wird hochgeacht',
hat stets ein gutes Jahr gebracht.



Die Geroldsauer Mühle - aus Liebe zum Schwarzwald

Herzlich Willkommen in unserer wunderschönen Geroldsauer Mühle inmitten einer faszinierenden Landschaft. Unser Angebot umfasst den Mühlenmarkt mit handwerklich und nachhaltig erzeugten Produkten aus der Region, einen auslesenen Geschenk- & Accessoires-Shop, vier Gästezimmer und zwei Suiten für einen traumhaften Aufenthalt, zwei großzügige Tagungsräume, das Wirtshaus mit Biergarten und unsere Outdoor-Eventtage.

Geroldsauer Mühle - Das Tor zum Schwarzwald - Telefon: 07221 996468-0 - www.geroldsauermuehle.de



Schwarzwald Kulinarik

Wir sind gerne Ihr Gastgeber und bieten Ihnen in uriger Gemütlichkeit und Schwarzwälder Charme eine frische Marktküche mit regionalen Spezialitäten und Weinen sowie frisch gezapften Bieren. Das besondere Ambiente sorgt für einen passenden Rahmen für Feierlichkeiten jeder Art - in unserem urigen Wirtshaus, dem traditionellen Jagdzimmer und dem Rehgarten Eventraum. Wir freuen uns auf Sie.

Wirtshaus zur Geroldsauer Mühle - Telefon: 07221 996468-30 - www.wirtshaus-geroldsauermuehle.de





- Shop Heimatliebe -

Der Frühling ist da!

Endlich! Der Frühling steht vor der Tür. Die Vorfreude auf gemütliche Stunden im Garten oder auf dem Balkon wächst. Wir haben für Sie geschmackvoll ausgewählte Dekorationen in frühlingshaften Farben, die Ihrem Außenplatz eine ganz besondere Note verleihen. Auch wenn es gegenwärtig zuweilen noch ein wenig frisch ist, dürfen frische Blüten im Hause nicht fehlen. Unser Tipp für ein frühlingshaftes Ambiente: Frische Blumenkränze oder Tischschmuck, den wir nach Wunsch gerne für Sie anfertigen. Auch für Ihr Osterfrühstück haben wir die passende Deko auf Lager: Butterdosen, dazu passende Eierbecher, fröhliche Osterhasen sowie Windlichter mit bunten Eiern. Mit stilvollen Pflanzgefäßen für Narzissen und Tulpen können Sie Ihren Außenplatz frühlingsfit machen. Konnten wir Ihnen ein bisschen Lust auf Frühling Marke „Heimatliebe“ machen? Dann schauen Sie doch bei uns vorbei.
Ihre Renate Weingärtner

HEIMISCHE TIERWELT

„Stachelritter“ – Wildtier des Jahre 2024

Igel sind kleine dämmerungs- und nachtaktive Säugetiere und sie gehören zu den Insektenfressern. Ihr auffälligstes Merkmal sind ihre Stacheln. Bis zu 8 000 von diesen Stacheln, die eigentlich umgewandelte Haare sind, tragen sie auf dem Rücken. Wenn es brenzlig wird: igeln sie sich ein, indem sie die Stacheln in die Höhe stellen und sich zu einer Kugel zusammenrollen. Diese stachelige Kugel kann kaum ein Feind knacken. In Deutschland ist der Braunbrustigel am häufigsten vertreten – weltweit gibt es insgesamt 34 Arten. Von der Schnauze bis zum kurzen Stummelschwanz misst ein Igel 22 bis 30 Zentimeter. Ein ausgewachsenes Tier wiegt ein bis anderthalb Kilo. Der Igel kann große Entfernungen zurücklegen. Das Gebiet, das ein Igel durchstößt, ist bis zu 100 Hektar groß. Das entspricht etwa der Größe von 130 Fußballfeldern!



Bild: Pixabay

AUSFLUGSTIPP

Kneipp-Anlage im Merkurwald

Nur wenige Meter vom Waldparkplatz der Merkurbergbahn-Talstation entfernt liegt die 1932 gebaute Baden-Badener Kneippanlage. Vom Parkplatz aus führt eine Beschilderung zum Kneippbecken. Hier angekommen, können Sie dann barfuß im Storchenschritt durch das kalte Quellwasser „kneipen“. Die Hydrotherapie nach dem Naturheilkundler Sebastian Kneipp soll Ihren Stoffwechsel anregen und das Immunsystem stärken. Abends durchgeführt, kann es zudem einen erholsamen Schlaf fördern. Das Wasser für die Kneippanlage stammt aus einer Quelle, die sich ca. 1 500 m entfernt im Merkurwald befindet. Die Anlage ist ein interessantes Ausflugsziel, das Sie von der Geroldsauer Mühle leicht erreichen können.



Bildquelle: Pixabay



Clemens Schindler, Bild: Privat

IM GESPRÄCH MIT

Clemens Schindler, Kommandant der Freiwilligen Feuerwehr, Abteilung Lichtental

Regelmäßig können Besucher der Events der Geroldsauer Mühle die Abteilung Lichtental der Baden-Badener Freiwilligen Feuerwehr antreffen. Wieso ist das so? „Wir führen damit mehr oder weniger eine Tradition fort. Bereits meine Amtsvorgänger haben diese Tradition begründet, welche wir gerne fortführen“, erläutert Abteilungskommandant Clemens Schindler. „Martin Weingärtner ist in unserem Ortsteil gut vernetzt und war einer der ersten Gratulanten nach meiner Wahl zum Abteilungskommandanten. Es war daher selbstverständlich, dass wir unsere Unterstützung beim Maibaumstellen oder dem Mühlengeburtstag fortführen. Bei der Feuerwehr tummeln sich Menschen, die gerne anpacken und Initiative zeigen.“, so der Kommandant. Die Mannschaft sei mit 32 Jahren Altersdurchschnitt sehr jung. Im Vorjahr war der Maibaum 27 Meter hoch – ein Kraftakt, der im Teamwork und mit hoher Motivation jedoch problemlos geschafft wurde.

- Im Wirtshaus -

Genussvolle Aussichten

Entdecken Sie den Kulinarischen Kalender 2024 und freuen Sie sich auf den Wirtshaus Familien-Brunch!

Auch 2024 möchten wir Ihnen wieder unvergessliche Erlebnisse schaffen, die Sie mit einem Lächeln im Herzen zurückblicken lassen. Denn Veranstaltungen und Genuss sind unsere Leidenschaft. Ein Jahr voller kulinarischer Glücksmomente erwartet Sie. Der Kulinarische Kalender bietet einen umfassenden Überblick über alle Veranstaltungen, die bei uns im Wirtshaus zur Geroldsauer Mühle im Jahr 2024 stattfinden werden.

Besonders hervorzuheben ist der Wirtshaus Familien-Brunch am Karfreitag, den 29. März, von 11:30 Uhr bis 15:00 Uhr. Freuen Sie sich auf ein unvergessliches Familienerlebnis. Das Karfreitags-Brunch-Buffet verspricht Gaumenfreuden für die gesamte Familie und beinhaltet ein besonderes Kids-Special! Das Angebot umfasst Aperol Spritz und Waldulmer Sekt zur Begrüßung, erlesene Weine vom renommierten Weingut Schloss Ortenberg, frisches Alpirsbacher Bier und Fass sowie eine Auswahl an Softgetränken und Heißgetränken. Das reichhaltige Buffet bietet verschiedene Vorspeisen, leckere Hauptspeisen und als krönenden Abschluss unseren beliebten ill Carretino Eiswagen. Der Preis beträgt pro Person 77,- €, für Kinder von 6 bis 12 Jahren 22,- €, und Kinder bis 5 Jahre dürfen kostenlos schleppen. Verpassen Sie nicht diese exklusive Gelegenheit, gemeinsam mit Ihrer Familie einen genussvollen Karfreitag zu erleben!

Entdecken Sie weitere aufregende Events und kulinarische Höhepunkte im Kulinarischen Kalender 2024 und reservieren Sie schon jetzt Ihre Plätze für unvergessliche Genussmomente unter www.rizzi.co



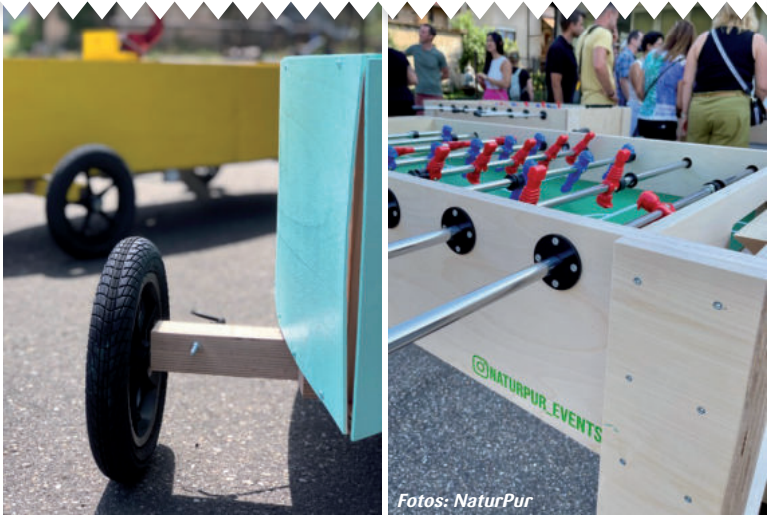
- Natur erleben -

Seifenkisten & Tischkicker bauen!

NEU – Für Teams, Firmen und Gruppen

NaturPur bietet ein neues, einzigartiges Event an: Das gemeinsame Zusammenbauen von Seifenkisten und Tischkickern. Dabei wird echtes Teamwork gefördert! Die Bausätze werden in Baden hergestellt und sind von höchster Qualität. Auf Wunsch können sie auch im Anschluß beklebt oder angemalt werden, gehen in Ihren Besitz über oder können gespendet werden. Ideal für Gruppen ab 10 Personen, maximal bis zu 100 Personen. Dauer ab 2,5 Stunden. Die Umsetzung kann in Büros, auf Firmengeländen, im Freien oder in Tagungsräumen erfolgen. Ob Team-Event, Incentive oder eine geschlossene Gruppe - planen Sie frühzeitig!

NaturPur, J.Reiss · kontakt@naturpur-events.de · Telefon 07221-99646829 oder 0173 310 8813 · www.naturpur-events.de



Fotos: NaturPur

AUS DEM NATURPARK SCHWARZWALD MITTE/NORD

Neue Ausgabe des Magazins #Naturpark



NATURPARK SCHWARZWALD MITTE/NORD

Mit den Naturpark-Detektiven auf Mission Klima: Das ist eines der Themen in der neuesten Ausgabe des Magazins #Naturpark, in dem sieben Naturparke in Baden-Württemberg ihre neuesten Projekte vorstellen. Im Naturpark Schwarzwald Mitte/Nord gehen die Detektive unter dem Motto „Was wandelt sich wo und warum?“ auf die Suche nach Indizien und Zusammenhängen rund um den Klimawandel. Was Klimaschutz mit nachhaltiger Ernährung zu tun hat – darum geht es auch beim Klima-Kochtheater des Naturparks. Außerdem zeigt ein Schwarzwald-Guide, wie Menschen mit Einschränkung den Naturpark erkunden können. Es werden die Naturpark-Partner und das Konzept dahinter vorgestellt. Wie es sich durch den Naturpark „gravelt“,



haben zwei Influencer ausprobiert. In der #Naturpark berichten sie über ihre mehrtägige Tour mit dem Gravel Bike. Die #Naturpark steht kostenfrei zur Ansicht oder zum Herunterladen im Downloadbereich auf der Internetseite des Naturparks Schwarzwald Mitte/Nord: www.naturparkschwarzwald.de zur Verfügung. Bestellen können Sie die aktuelle Ausgabe der #Naturpark per E-Mail an info@naturparke-bw.de oder im Online-Shop des Naturparks Schwarzwald Mitte/Nord. Der Naturpark Schwarzwald Mitte/Nord ist mit 420 000 Hektar der größte Naturpark in Deutschland und eine Landschaft voller Leben. Neben dichten Wäldern, die das Mittelgebirge überziehen, wechseln sich Weinberge, Wiesen und Felder ab. Um diese einmalige Natur- und Kulturlandschaft zu erhalten und für Einheimische wie Gäste attraktiv zu gestalten, bietet der Naturpark eine Vielzahl an Projekten.

TRADITION UND BRAUCH

Schöne Traditionen sollen gepflegt werden

Sie sind Ausdruck der Verbundenheit der Menschen einer Region. So wird seit 2019 – vor der Geroldsauer Mühle – immer am ersten Samstag im Februar ein Narrenbaum (übrigens aus dem Weihnachtsbaum recycelt) von der Bürgervereinigung Höllenwölfe Geroldsau e.V. „gestellt“ und mit bunten Lumpenleinen garniert. Am 30. April 2024 um 16:30 Uhr wird ebenfalls eine liebevoll gewonnene Tradition zelebriert, wenn vor den Augen der Zuschauer die Vereine aus Geroldsau, die Freiwillige Feuerwehr Abteilung Lichtental sowie die Dorfjugend aktiv den Maibaum von Hand stellen. Dieser wird zuvor per Langholzwagen zur Mühle transportiert. Wir laden Sie ein mit uns gemeinsam dieses sichtbare traditionelle Zeichen - der Wonnemonat Mai beginnt - zu pflegen und beim anschließenden Tanz in dem Mai zu feiern.



AUS DEM VEREINSLEBEN

Freiwillige Feuerwehr Baden-Baden, Abteilung Lichtental



Wenn der Alarm losgeht, dann lassen sie alles stehen und liegen, um in das Feuerwehrgerätehaus zu eilen. Solche Situationen sind Alltag für die Einsatzmannschaft der Freiwilligen Feuerwehr Baden-Baden, Abteilung Lichtental, die 1870 gegründet wurde. Aktuell bilden 41 aktive Einsatzkräfte die Mannschaft der Abteilung Lichtental. Für Nachwuchs ist ebenfalls gesorgt, 21 Jugendliche zwischen 10 und 18 Jahren stehen ebenso in den Startlöchern wie 17 Kinder zwischen 6 und 10 Jahren. Mit dem 18. Geburtstag können diese der Einsatzmannschaft beitreten. Die Abteilung Lichtental verfügt über 5 Fahrzeuge am Standort Lichtental und rückt im Schnitt 100-mal im Jahr zu ihren Einsätzen aus. Das 2016 neu erbaute Gerätehaus in der Geroldsauerstraße nahe der Ortsmitte ist von der Lage her ideal. Interessierte an dem Ehrenamt - im Dienste der Gemeinschaft - können sich auf der Webseite der Abteilung unter www.fw-lichtental.de informieren.

- In der Backstube -

Für jede Tageszeit: Herzhafte Snacks



Jeden Morgen sorgt unser Bäckereiteam für eine prall gefüllte Snack-Theke, damit sich Groß und Klein – ob Handwerker, Bürokauffrau oder auch Schulkind – mit dem passenden „Pausenbrot“ versorgen kann. Dafür haben wir viele Leckereien im Repertoire: Es gibt die bekannten Klassiker wie Butter- oder Quarkbrezeln und verschieden belegte Brötchen. Wir stellen aber auch ausgefallene Snacks her, wie die Schlemmerbrezeln mit Ei, Käse oder Speck. Beliebt sind auch die leckeren Baguettes, wahlweise mit Schinken-Ananas, Tomate-Mozzarella oder Thunfisch belegt. Für die Mittagspause haben wir ein tolles Salatangebot – hier unsere drei Klassiker: deftiger Wurstsalat, gemischte Blattsalate vegetarisch mit Tomate-Mozzarella oder die Schinken-Käse-Variante. Ein weiterer Gaumenschmaus der Mühlenfladen, den es in den Sorten Tomate-Mozzarella und Speck-Zwiebeln gibt. Schmackhafte Schinkenquiche oder als vegetarische Variante mit Gemüse. Überzeugen Sie sich selbst von unserer Auswahl und holen Sie sich ihre Stärkung bei uns an der Bäckereitheke. Unser Team freut sich auf Ihren Besuch!