

BIOLOGISCH-DYNAMISCH
SEIT 1959

SPIELBERGER
Mühle 



Das Sortiment der Spielberger Mühle

BIOLOGISCH-DYNAMISCH
SEIT 1959

SPIELBERGER
Mühle



**Die Lieblingsflocken des
Bío Fachhandels jetzt als Müsli!**



Die Spielberger Mühle liegt in einem idyllischen Landschaftsschutzgebiet im schwäbischen Zabergäu

Bereits seit drei Generationen ist die Brackenheimer Bürgermühle im Besitz der Familie Spielberger und schon immer spielten die Anthroposophie und das ganzheitliche Denken in dem Unternehmen eine wichtige Rolle. 1959 stellte Hans Spielberger die damals noch zur Mühle gehörenden Flächen auf Demeter-Anbau um, seit den 80er Jahren verarbeitet die Mühle nur noch Bio- und Demeter-Getreide. Heute hat sich die Spielberger Mühle zu einem wichtigen Anbieter hochwertiger Getreide-Produkte, in Demeter-Qualität, entwickelt.

Engagement für die biodynamische Landwirtschaft

Das Engagement für die biodynamische Landwirtschaft stellt in der Mühle bis heute ein zentrales Element der

Arbeit dar. Während Vater Hans Spielberger in den 60er Jahren viel Überzeugungsarbeit leistete, um Bauern in der Umgebung dazu zu bringen, ihre Landwirtschaft auf Demeter-Anbau umzustellen, engagiert sich Volkmar Spielberger vor allem für die Züchtung von biodynamischen Getreidesorten. Dabei geht es nicht nur darum, Sorten zu entwickeln, die an die Anforderungen der Bio-Landwirtschaft angepasst sind, sondern auch, Unabhängigkeit von den Saatgutkonzernen zu erhalten. Diese sind im Besitz der meisten heute verwendeten Getreidesorten. Zudem sind es gerade diese Konzerne, die auch in der Grünen Gentechnik engagiert sind.

Regionale Rohstoffe

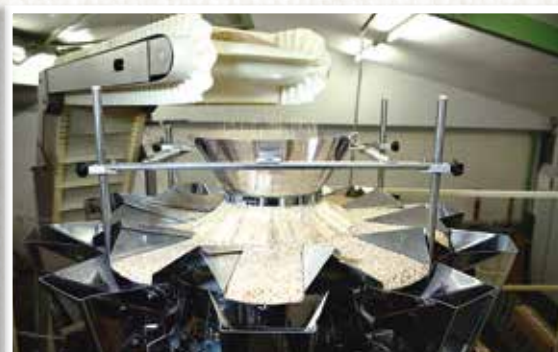
Die Rohstoffe der Getreide- und Mühlenprodukte, der Flocken und Flakes stammen weitestgehend von zwei Demeter-Erzeugergemeinschaften und weiteren Landwirten in Süddeutschland, mit denen eine jahrzehntelange Zusammenarbeit besteht. Auch bei den Spezialitäten wie Saaten, Hirse oder Buchweizen werden die Rohstoffe so regional wie möglich bezogen, z.B. aus Österreich oder Ungarn. Den Spielberger demeter Reis baut seit den 80er Jahren ein biodynamisches Gut in Italien an. Ein Projekt das schon mit Hans Spielberger begann und mittlerweile seit 40 Jahren bestand hat.



Die Walzenstühle



Der Plansichter sorgt für die Trennung von Kleie und verschiedenen Mehlkörnungen



Mehrkopfwaage für genaues Dosieren in der Abpackung



Volkmar Spielberger
Geschäftsführung

Tel. +49 (0) 71 35 -98 15-10
e-Mail: v.spielberger@spielberger-muehle.de



Jörn Seifert
Vertriebsleitung

Tel. +49 (0) 71 35 -98 15-41
e-Mail: j.seifert@spielberger-muehle.de



Armin Breitenbach
Kundenbetreuung

Tel. +49 (0) 71 35 -98 15-53
e-Mail: a.breitenbach@spielberger-muehle.de



Annika Link
Kundenbetreuung

Tel. +49 (0) 71 35 -98 15-44
e-Mail: a.link@spielberger-muehle.de



Talitha Helfrich
Kundenbetreuung

Tel. +49 (0) 71 35 -98 15-55
e-Mail: t.helfrich@spielberger-muehle.de



Axel Frerks

Marketingleitung

Tel. +49 (0) 71 35 - 98 15-43

e-Mail: a.frerks@spielberger-muehle.de



Charlotte Ruck

Markenbotschafterin

Tel. +49 (0) 71 35 - 98 15-48

e-Mail: c.ruck@spielberger-muehle.de



Karin Endres

Markenbotschafterin

Tel. +49 (0) 7135-98 15-46

e-Mail: k.endres@spielberger-muehle.de



Sarita Knapp

**Fachhandelsbetreuung
Kampagne „Der Sinn der Sache“**

Tel. +49 (0) 71 35 - 98 15-47

e-Mail: s.knapp@spielberger-muehle.de



Ortrud Rensch

Fachberatung glutenfreie Produkte

Tel. +49 (0) 71 35 - 98 15-65

e-Mail: o.rensch@spielberger-muehle.de

Von Mut und Überzeugung

Eins ist klar, eine Zukunft gibt es nur im Einklang mit der Natur. Für uns, bei der Spielberger Mühle, ist das ein Grundsatz nachdem wir unser Handeln ausrichten und unser Unternehmen gestalten.

Als handwerklicher Mühlenbetrieb verarbeiten wir Rohstoffe aus der bäuerlichen Landwirtschaft zu guten, biodynamischen Lebensmitteln. Wir sind davon überzeugt dass beste Qualität, Genuss und faire Preise zusammengehören. Genau wie unsere Mühle und unsere Lieferanten, mit denen wir teilweise schon Jahrzehnte lang zusammenarbeiten. Gegenseitiges Vertrauen ist die Grundlage der Qualität unserer Produkte.

Bei der Vermarktung der Spielberger Markenprodukte setzen wir konsequent auf den Bio-Fachhandel. Ein selektiver Vertriebsvertrag schafft hier Verlässlichkeit.

Mehr Infos
gibts hier:



Verpackungen und Ausgleich

Der Schutz unserer Natur und ihrer Ressourcen ist ein zentrales Element unserer Arbeit. Seit 2016 setzen wir deshalb unser ökologisches, plastikfreies Verpackungskonzept mit Beuteln aus 100% Papier um. Und deshalb gleichen wir den Papierverbrauch für unsere Verpackungen zu 100% aus und geben der Natur etwas zurück.

Durch eine dauerhafte Patenschaft für 15.000 qm Wald am Rande der Schwäbischen Alb finanzieren wir jedes Jahr entsprechend dem Papierbedarf für unsere Verpackungen die Pflanzung von Bäumen in unseren heimischen Wäldern sowie die Pflege und den Erhalt des bestehenden Waldes. Letzteres ermöglicht dem Wald, sich auf natürliche Art zu verjüngen – d.h. neue Bäume wachsen und der Wald gedeiht.



BERGWALD
PROJEKT

Mehr Infos
gibts hier:





Verantwortungsvoll entwickeln

Die Verantwortung für Ressourcen und unsere Umwelt gilt auch bei der Entwicklung unserer Standorte. Wir maximieren unsere Flächennutzung und vermeiden die Versiegelung weiterer Grünflächen. Unsere Gebäude erweitern wir in der Regel auf bestehender Bausubstanz.

Für Bauprojekte verwenden wir ökologische Baustoffe und achten bei der Planung darauf, dass unsere Gebäude rückbaufähig und die Baustoffe wiederverwendbar sind.

Selbstverständlich betreiben wir unseren Betrieb mit Ökostrom und nutzen die Abwärme der Produktion um unsere Produktionsstätte zu heizen. Mit Geothermie versorgen wir die Büroräume mit Wärme.

Mehr Infos
gibts hier:



Das gesamte Unternehmen ist nach ökologischen Grundsätzen gestaltet und wird nach diesem Ideal regelmäßig modernisiert.



Zukunftsfähig bleiben

Saatgut ist Kulturgut und sollte allen frei zugänglich sein. Seit Jahrtausenden haben die Menschen Saatgut ausgetauscht und weitergezüchtet. Erst in den letzten Jahrzehnten entwickelten wenige mächtige Konzerne Getreidesorten für die konventionelle Landwirtschaft, die maximalen Ertrag bringen und besonders gut mit chemisch-synthetischen Pflanzenschutzmitteln und Düngern zurechtkommen soll. Damit ist eine starke Abhängigkeit der Landwirtschaft von diesen Konzernen entstanden, die nicht nur die Rechte am Saatgut besitzen, sondern gleichzeitig auch an den passenden Pflanzenschutzmitteln und Düngern. Zudem setzen sie Verfahren der Gentechnik ein.

Die biodynamische Getreidezüchtung will Unabhängigkeit von diesen Strukturen schaffen. Sie setzt sich seit Jahren dafür ein, dass Biolandwirt:innen eine breite Vielzahl an Getreidesorten zur Verfügung steht, die an die biologische Bewirtschaftung und die jeweiligen Standorte angepasst sind. Dadurch entstehen Sorten, die mit den sich verändernden Umweltbedingungen zurecht kommen und damit zukunftsfähig sind.

Wir wollen, dass unsere hochwertigen Demeter-Produkte von Beginn an biologisch-dynamisch sind. Aus diesem Grund begleiten und fördern wir die Arbeit der biodynamischen Getreidezüchter:innen auf vielfältige Weise. Gemeinsam mit unseren Partner-Landwirt:innen wählen wir geeignete biodynamische Getreidesorten aus und werten die Ergebnisse aus diesen Kulturen aus. Wir beobachten verschiedene Anbauversuche der Züchter:innen und lassen unsere Landwirt:innen an den Resultaten teilhaben. Nicht zuletzt unterstützen wir den Saatgutfonds der Zukunftsstiftung Landwirtschaft regelmäßig finanziell.

Mehr Infos
gibts hier:



Zuverlässiges Handwerk

Was den Unterschied zwischen einer Industriemühle und einem Handwerksbetrieb wie der Spielberger Mühle ausmacht?

Es sind allem voran die Menschen, die hier mit großer Sorgfalt arbeiten. Denn unsere Mühle ist kein computergesteuerter, lebensmitteltechnologischer Prozessautomat – ohne die Menschen kann die Mühle nicht mahlen. Natürlich wird dabei auch gepumpt und gefördert, gebürstet und geschrotet, gemahlen und gewalzt. Mit Maschinen und Lärm und genau gesteuerten Abläufen.

Aber in unseren Handwerksmühlen läuft das nicht automatisiert und standardisiert. Aktuell arbeiten in unseren beiden Mühlen 10 Müller:innen, davon 5 Müllermeister:innen, 3 Gesell:innen und 2 Lehrlinge. Die Müller:innen arbeiten mit handwerklichem Geschick und mit viel Fingerspitzengefühl um diesen aufwändigen, komplexen Prozess der Müllerei zu steuern. Um Mehl und Flocken von erstklassiger Qualität zu erhalten, verwenden sie dabei alle Sinne: An den Vibrationen im Gebäude spüren die Müller:innen, ob die Mühle richtig läuft. Sie hören jede noch so kleine Abweichung vom Soll. Mit Händen, Augen und Nase prüfen sie die Qualität. Sie fühlen und sehen ob das Mehl die richtige Struktur oder die Flocken die gewünschte Zartheit haben. Am aromatischen Duft von Mehl und Flocken erkennen sie, ob die Arbeit gelungen ist.



Mehr Infos gibts hier:



Oben: unsere Flockenmühle in Würzburg, direkt am Main

Rechts: Betriebsleiter und Müllermeister Thomas Werner in der Flockenmühle

Flockenkunst aus Meisterhand

demeter-Getreide



Weizen 1 kg
demeter

Artikel-Nr. 060006
VPE: 6*1 kg



Weizen 2,5 kg
demeter

Artikel-Nr. 060003
VPE: 4*2,5 kg



Roggen 1 kg
demeter

Artikel-Nr. 060106
VPE: 6*1 kg



Roggen 2,5 kg
demeter

Artikel-Nr. 060104
VPE: 4*2,5 kg



Dinkel 1 kg
demeter

Artikel-Nr. 060206
VPE: 6*1 kg



Dinkel 2,5 kg
demeter

Artikel-Nr. 060204
VPE: 4*2,5 kg



Grünkern 500 g
demeter

Artikel-Nr. 060308
VPE: 4*500 g



Grünkernschrot 500 g
demeter

Artikel-Nr. 060307
VPE: 4*500 g



Nackthafer 500 g
demeter

Artikel-Nr. 060455
VPE: 4*500 g



Nackthafer 1 kg
demeter

Artikel-Nr. 060456
VPE: 6*1 kg



Nackthafer 2,5 kg
demeter

Artikel-Nr. 060452
VPE: 4*2,5 kg



Siehe auch unser Sortiment für Unverpackt und Vorrat ab Seite 28



Gerstengraupen 500 g
demeter

Artikel-Nr. 060508
VPE: 4*500 g


4 022381 321204



Hafer 1 kg
demeter

Artikel-Nr. 060406
VPE: 6*1 kg

4 022381 320184



Goldhirse 500 g
demeter

Artikel-Nr. 066308
VPE: 4*500 g

4 022381 113205



Goldhirse 1 kg
demeter

Artikel-Nr. 066306
VPE: 6*1 kg

4 022381 514187



Nacktgerste 1 kg
demeter

Artikel-Nr. 060556
6*1 kg

4 022381 109185




6-Korn-Mischung 1 kg
demeter

Artikel-Nr. 060706
6*1 kg

4 022381 112185


Rohstoffe/Zutaten: Weizen, Roggen, Dinkel, Hafer, Nacktgerste, Hirse



Buchweizen 500 g
demeter

Artikel-Nr. 066208
VPE: 4*500 g

4 022381 513203



Amaranth, glutenfrei
500 g, demeter

Artikel-Nr. 064005
VPE: 4*500 g

4 022381 034098

DE-099-043



Einkorn 500 g
demeter

Artikel-Nr. 064001
VPE: 4*500 g


4 022381 012751



Emmer 500 g
demeter

Artikel-Nr. 064002
VPE: 4*500 g

4 022381 012775



Weißer Quinoa 400 g
*kBA**

Artikel-Nr. 064008
VPE: 4*400 g

4 022381 040020

NEU

* aktuell rohstoffbedingt nicht in Demeter-Qualität verfügbar

demeter-Schnellkoch-Getreide



Bulgur 500 g
demeter

Artikel-Nr. 060806

VPE: 4*500 g



Dinkel-Bulgur 500 g
demeter

Artikel-Nr. 060810

VPE: 4*500 g



Couscous 500 g
demeter

Artikel-Nr. 060808

VPE: 4*500 g



Zutaten: Hartweizengrieß



Dinkel-Vollkorn Couscous 500 g
kbA*

Artikel-Nr. 060814

VPE: 4*500 g



Zutaten: Dinkel-Vollkornmehl



Glutenfreier Mais-Couscous
500 g, kbA*



DE-099-016

Artikel-Nr. 060816

VPE: 4*500g



Zutaten: Maismehl

* aktuell rohstoffbedingt nicht in Demeter-Qualität verfügbar

Schnelle Küche



Falafel Fertigmischung,
glutenfrei, kbA*



DE-099-046

Artikel-Nr. 063512

VPE: 4*160 g



Grünkernburger Fertigmischung,
kbA*

Artikel-Nr. 063502

VPE: 4*160 g



demeter-Mahlerzeugnisse



**Weizenmehl Type 405 1 kg
demeter**

Artikel-Nr. 061006

VPE: 6*1 kg



**Weizenmehl Type 550 1 kg
demeter**

Artikel-Nr. 061016

VPE: 6*1 kg



**Weizenmehl Type 550 2,5 kg
demeter**

Artikel-Nr. 061014

VPE: 4*2,5 kg



**Weizenmehl Type 1050 1 kg
demeter**

Artikel-Nr. 061026

VPE: 6*1 kg



**Weizenmehl Type 1050 2,5 kg
demeter**

Artikel-Nr. 061024

VPE: 4*2,5 kg



**Weizen-Vollkornmehl 1 kg
demeter**

Artikel-Nr. 061036

VPE: 6*1 kg



**Weizen-Spätzlemehl 1 kg
demeter**

Artikel-Nr. 061076

VPE: 6*1 kg

Zutaten: Weizenmehl Type 550
mit Feingrieß-Anteil



**Pizzamehl Tipo 0 1 kg
demeter**

Artikel-Nr. 061074

VPE: 6*1 kg

Zutaten: Weizenmehl Type 550,
Hartweizenmehl



NEU



**Dinkel-Spätzlemehl 1 kg
demeter**

Artikel-Nr. 061246

VPE: 6*1 kg

Zutaten: Dinkelmehl Type 630 mit
Feingrieß-Anteil



**Dinkelmehl Type 630 1 kg
demeter**

Artikel-Nr. 061226

VPE: 6*1 kg



**Dinkelmehl Type 630 2,5 kg
demeter**

Artikel-Nr. 061225

VPE: 4*2,5 kg



**Dinkelmehl Type 1050 1 kg
demeter**

Artikel-Nr. 061216

VPE: 6*1 kg





**Dinkelmehl Type 1050 2,5 kg
demeter**

Artikel-Nr. 061214

VPE: 4*2,5 kg



**Dinkel-Vollkornmehl 1 kg
demeter**

Artikel-Nr. 061236

VPE: 6*1 kg



**Dinkel-Vollkornmehl 2,5 kg
demeter**

Artikel-Nr. 061234

VPE: 4*2,5 kg



**Roggenmehl Type 1150 1 kg
demeter**

Artikel-Nr. 061116

VPE: 6*1 kg



**Roggenmehl Type 1150 2,5 kg
demeter**

Artikel-Nr. 061114

VPE: 4*2,5 kg



**Roggen-Vollkornmehl 1 kg
demeter**

Artikel-Nr. 061126

VPE: 6*1 kg



**Roggen-Vollkornmehl 2,5 kg
demeter**

Artikel-Nr. 061124

VPE: 4*2,5 kg



**Emmer-Vollkornmehl 500 g
demeter**

Artikel-Nr. 064101

VPE: 4*500 g



**Einkorn-Vollkornmehl 500 g
demeter**

Artikel-Nr. 064102

VPE: 4*500 g



**Buchweizen-Vollkornmehl 500 g
demeter**

Artikel-Nr. 061368

VPE: 4*500 g



**Kichererbsenmehl, glutenfrei
400 g, Bioland***

Artikel-Nr. 061378

VPE: 4*400 g



**Glutenfreies Reis-Vollkornmehl
500 g, demeter**

Artikel-Nr. 061348

VPE: 4*500 g




* aktuell rohstoffbedingt nicht in Demeter-Qualität verfügbar


Glutenfreies Maismehl 
500 g, demeter DE-099-004


Artikel-Nr. 061318 
 VPE: 4*500 g 4 022381 236201





Sojamehl 250 g
demeter


Artikel-Nr. 061388 
 VPE: 4*250 g 4 022381 255226





Glutenfreies Hafer-Vollkornmehl 
350 g, demeter OATS-DE-099-019


Artikel-Nr. 061370 
 VPE: 4*350 g 4 022381 024709





Amaranth-Vollkornmehl 
glutenfrei 300 g, demeter DE-099-027

Artikel-Nr. 061372 
 VPE: 4*300 g 4 022381 027472



Glutenfreies Braunhirsemehl 
400 g, kbA* DE-099-024

Artikel-Nr. 061374 
 VPE: 4*400 g 4 022381 027496



Glutenfreies Kokosmehl 
400 g, kbA* DE-099-031

Artikel-Nr. 061376 
 VPE: 4*400 g 4 022381 027519



demeter Grieß

Hartweizengrieß 500 g
demeter

Artikel-Nr. 061068 
 VPE: 4*500 g 4 022381 219204



Dinkelgrieß 500 g
demeter

Artikel-Nr. 061258 
 VPE: 4*500 g 4 022381 232203



Hirsegrieß 500 g
kbA*

Artikel-Nr. 061518 
 VPE: 4*500 g 4 022381 010160




Weizengrieß 500 g
demeter

Artikel-Nr. 061048 
 VPE: 4*500 g 4 022381 206204




* aktuell rohstoffbedingt nicht in Demeter-Qualität verfügbar



**Glutenfreier Maisgrieß
für Polenta 500 g, demeter** 


Artikel-Nr. 061338
VPE: 4*500 g 4 022381 237208



**Glutenfreier Reis-Vollkorngrieß
500 g, demeter** 

Artikel-Nr. 061358
VPE: 4*500 g 4 022381 027434



**Glutenfreier Buchweizengrieß
400 g, kBA*** 

Artikel-Nr. 061308
VPE: 4*400 g 4 022381 027458



* aktuell rohstoffbedingt nicht in Demeter-Qualität verfügbar

demeter Kleie



**Weizenkleie 500 g
demeter**

Artikel-Nr. 061058
VPE: 6*500 g 4 022381 207201



**Haferkleie 500 g
demeter**

Artikel-Nr. 061418
VPE: 6*500 g 4 022381 241205




**Grobe Dinkelkleie 250 g
demeter**

Artikel-Nr. 061218
VPE: 6*250 g 4 022381 025300



Glutenfreie Mehlmischungen




**Glutenfreier Mehlmix
universal 500 g, demeter** 

Artikel-Nr. 063200
VPE: 4*500 g 4 022381 027533



Zutaten: Reis-Vollkornmehl, Maismehl,
Maisstärke, Guarkernmehl



**Glutenfreier Mehlmix Brot
500 g, demeter** 


Artikel-Nr. 063210
VPE: 4*500 g 4 022381 027557



Zutaten: Reis-Vollkornmehl, Maismehl,
Buchweizenmehl, Hirsemehl,
Guarkernmehl


Backmischungen

Getreide
 Mehl
Backmischung
 Flocken
 Müsli
 Reis
 Saaten
 Nudeln
 Unverpackt



**Bauernbrot, Vollkorn,
Backmischung 500 g demeter**

Artikel-Nr. 063214
VPE: 4*500 g 4 022381 033770



OATS-DE-099-037




**Kraftbrot, glutenfrei,
Backmischung 600 g kbA**

Artikel-Nr. 063224
VPE: 6*600 g 4 022381 033855



OATS-DE-099-038



**Haferbrot, glutenfrei,
Backmischung 500 g demeter**

Artikel-Nr. 063216
VPE: 6*500 g 4 022381 033794




OATS-DE-099-037




**Dinkel-Pizzateig,
Backmischung 350 g demeter**

Artikel-Nr. 063222
VPE: 4*350 g 4 022381 033817




**Glutenfreier Pizzateig,
Backmischung 350 g kbA**

Artikel-Nr. 063226
VPE: 4*350 g 4 022381 033879




DE-099-039




**Brownies, glutenfrei,
Backmischung 400 g kbA**

Artikel-Nr. 063302
VPE: 4*400 g 4 022381 033671




OATS-DE-099-036



**Hefezopf, glutenfrei,
Backmischung 500 g kbA**


Artikel-Nr. 063230
VPE: 6*500 g 4 022381 037891

Stärkeprodukte




**Speisestärke, glutenfrei,
(Mais) 250 g, kbA**

Artikel-Nr. 063402
VPE: 4*250 g 4 022381 033916




DE-099-040



**Kartoffelmehl, glutenfrei
(Stärke) 250 g, kbA**

Artikel-Nr. 063404
VPE: 4*250 g 4 022381 033930



DE-099-041

demeter Flocken



Roggenflocken 500 g
demeter

Artikel-Nr. 062108

VPE: 6*500 g



Gerstenflocken 500 g
demeter

Artikel-Nr. 062208

VPE: 6*500 g



Haferflocken Großblatt 500 g
demeter

Artikel-Nr. 062308

VPE: 6*500 g



Haferflocken Großblatt 1 kg
demeter

Artikel-Nr. 062306

VPE: 6*1 kg



Haferflocken Zartblatt 375 g
demeter

Artikel-Nr. 062349

VPE: 6*375 g



Haferflocken Zartblatt 750 g
demeter

Artikel-Nr. 062346

VPE: 6*750 g



Haferflocken Kleinblatt 500 g
demeter

Artikel-Nr. 062358

VPE: 6*500 g



Haferflocken Kleinblatt 1 kg
demeter

Artikel-Nr. 062356

VPE: 6*1 kg



Dinkelflocken Großblatt 500 g
demeter

Artikel-Nr. 062408

VPE: 6*500 g



Dinkelflocken Zartblatt 375 g
demeter

Artikel-Nr. 062428

VPE: 6*375 g



Dinkelflocken Kleinblatt 500 g
demeter

Artikel-Nr. 062418

VPE: 6*500 g



Dinkelflocken Kleinblatt 1 kg
demeter

Artikel-Nr. 062416

VPE: 6*1 kg



Siehe auch unser Sortiment für Unverpackt und Vorrat ab Seite 28

Porridgeflocken - Mischungen



Hafer Porridgeflocken Klassik
425 g, demeter

Artikel-Nr. 062432

VPE: 6*425 g

Zutaten: Haferflocken, Hafer-Vollkornmehl



Hafer Erdmandel Porridgeflocken
425 g, demeter

Artikel-Nr. 062436

VPE: 6*425 g

Zutaten: Haferflocken, Hafer-Vollkornmehl, Erdmandelflocken, Erdmandelstückchen



Dinkel Porridgeflocken Klassik
425 g, demeter

Artikel-Nr. 062434

VPE: 6*425 g

Zutaten: Dinkelflocken, Dinkel-Vollkornmehl



Hirse Porridgeflocken Mischung
400 g, demeter

Artikel-Nr. 062494

VPE: 6*400 g

Zutaten: Hirseflocken, Reisflocken, Hirsemehl



NEU



Buchweizen Porridgeflocken Mischung, 400 g, kBA*

Artikel-Nr. 062474

VPE: 6*400 g

Zutaten: Buchweizenflocken, Reisflocken, Buchweizenmehl



NEU

demeter Flocken-Spezialitäten



Reisflocken 500 g
demeter

Artikel-Nr. 062458

VPE: 6*500 g

Zutaten: Reisflocken



Hirseflocken 500 g
kBA*

Artikel-Nr. 062498

VPE: 6*500 g

Zutaten: Hirseflocken



Buchweizenflocken 500 g
kBA*

Artikel-Nr. 062479

VPE: 6*500 g

Zutaten: Buchweizenflocken



Sojaflocken 500 g
demeter

Artikel-Nr. 062488

VPE: 6*500 g

Zutaten: Sojaflocken



Einkornflocken 250 g
demeter

Artikel-Nr. 064202

VPE: 4*250 g

Zutaten: Einkornflocken



Emmerflocken 250 g
demeter

Artikel-Nr. 064201

VPE: 4*250 g

Zutaten: Emmerflocken



* aktuell rohstoffbedingt nicht in Demeter-Qualität verfügbar

Getreide
 Mehl
 Backmischung
 Flokken
 Müsli
 Reis
 Saaten
 Nudeln
 Unverpackt



Kamut® Khorasan-Flocken 250 g kbA*

Artikel-Nr. 064203

VPE: 4*250 g



4 022381 013680

* aktuell rohstoffbedingt nicht in Demeter-Qualität verfügbar

demeter Flocken-Mischungen



3-Korn-Flocken 500 g demeter

Artikel-Nr. 062508

VPE: 6*500 g



4 022381 311205

Zutaten: Hirse-, Reis- und
Buchweizenflocken



4-Korn-Flocken 500 g weizenfrei, demeter

Artikel-Nr. 062518

VPE: 6*500 g



4 022381 312202

Zutaten: Hafer-, Gersten-, Dinkel-
und Roggenflocken



5-Korn-Flocken Zartblatt 375 g demeter

Artikel-Nr. 062538

VPE: 6*375 g



4 022381 020268

Rohstoffe/Zutaten: Hafer-, Dinkel-,
Gersten-, Roggen- und Hirseflocken



6-Korn-Flocken 500 g demeter

Artikel-Nr. 062528

VPE: 6*500 g



4 022381 314206

Rohstoffe/Zutaten: Hafer-, Gersten-,
Weizen-, Dinkel-, Reis- und Roggenflocken

Siehe auch unser Sortiment für Unverpackt und Vorrat ab Seite 28

Glutenfreie Flocken



Glutenfreie Haferflocken Großblatt 475 g, demeter



OATS-DE-099-001

Artikel-Nr. 062370

VPE: 6*475 g



4 022381 027571



Glutenfreie Haferflocken Großblatt 950 g, demeter



OATS-DE-099-051

Artikel-Nr. 062372

VPE: 6*950 g



4 022381 037358



Glutenfreie Haferflocken Kleinblatt 475 g, demeter



OATS-DE-099-002

Artikel-Nr. 062373

VPE: 6*475 g



4 022381 027595



Glutenfreie Haferflocken Kleinblatt 950 g, demeter



OATS-DE-099-051

Artikel-Nr. 062375

VPE: 6*950 g



4 022381 037334



**Glutenfreie Haferflocken
Zartblatt 375 g, demeter**  OATS-DE-099-047

Artikel-Nr. 062380
VPE: 6*375 g 4 022381 037372




**Glutenfreie Haferflocken
Zartblatt 750 g, demeter**  OATS-DE-099-049


Artikel-Nr. 062382
VPE: 6*750 g 4 022381 037310



**Glutenfreie Hafer Porridge-
flocken klassik 475 g,
demeter**  OATS-DE-099-048


Artikel-Nr. 062433
VPE: 6*425 g 4 022381 037396
Zutaten: Haferflocken, Hafer-Vollkornmehl




**Glutenfreie Buchweizenflocken
250 g, kBA***  DE-099-006


Artikel-Nr. 062476
VPE: 4*250 g 4 022381 027632



**Glutenfreie Hirseflocken
250 g, kBA***  DE-099-007

Artikel-Nr. 062496
VPE: 4*250 g 4 022381 027656




**Glutenfreie Braunhirseflocken
250 g, kBA***  DE-099-025


Artikel-Nr. 062028
VPE: 4*250 g 4 022381 027670



**Glutenfreie Erdmandelflocken
250 g, kBA***  DE-099-035

Artikel-Nr. 062038
VPE: 4*250 g 4 022381 027694



**Glutenfreie Quinoaflocken
250 g, kBA***  DE-099-021

Artikel-Nr. 064205
VPE: 4*250 g 4 022381 020282



**Amaranthflocken, glutenfrei
250 g demeter**  DE-099-044

Artikel-Nr. 064207
VPE: 4*250 g 4 022381 023566



**Glutenfreie Reisflocken 250 g
demeter**  DE-099-008

Artikel-Nr. 062456
VPE: 4*250 g 4 022381 027618

demeter Flakes, traditionell gewalzt



**Dinkelflakes 250 g
demeter**

Artikel-Nr. 062556
VPE: 6*250 g 4 022381 358224
Zutaten: Dinkel, Meersalz



**Glutenfreie Cornflakes
250 g, demeter**  DE-099-009

Artikel-Nr. 062559
VPE: 6*250 g 4 022381 355223
Zutaten: Mais, Blütenhonig, Meersalz, Reissirup

* aktuell rohstoffbedingt nicht in Demeter-Qualität verfügbar



Glutenfreie Braunhirsebällchen



150 g, kbA*

Artikel-Nr. 062576



VPE: 6*150 g

4 022381 027878

Zutaten: Maisgrieß, Braunhirsemehl, Hirsemehl, Salz

* aktuell rohstoffbedingt nicht in Demeter-Qualität verfügbar

demeter Müsli



Basis Müsli 750 g

NEU

demeter

Artikel-Nr. 062616



VPE: 6*750 g

4 022381 040365

Zutaten: Haferflocken, Gestenflocken, Dinkelflocken, Leinsaat braun, Sonnenblumenkerne, Sesam



Bircher Müsli 500 g

NEU

demeter

Artikel-Nr. 062620



VPE: 6*500 g

4 022381 040389

Zutaten: Roggenflocken, Dinkelflocken, Emmerflocken, Einkornflocken, Äpfel, Zwetschgen, Birnen, Leinsaat gold, Sonnenblumenkerne



Früchte Müsli 500 g

NEU

demeter

Artikel-Nr. 062622



VPE: 6*500 g

4 022381 040402

Zutaten: Haferflocken, Sultaninen, Dinkelflocken, Hafer Crunchy, Aprikosen, Äpfel, Datteln, Feigen, Leinsaat braun, Sonnenblumenkerne



Original Mühlen Müsli 500 g, demeter

NEU

Artikel-Nr. 062614



VPE: 6*500 g

4 022381 040341

Zutaten: Haferflocken, Sultaninen, Dinkelflocken, Gerstenflocken, Sonnenblumenkerne, Haselnüsse, Sesam, Leinsaat braun, Buchweizen



Schoko Müsli 375 g

NEU

demeter

Artikel-Nr. 062618



VPE: 6*375 g

4 022381 040426

Zutaten: Haferflocken, Zartbitter Nuss Crunchy, Schokoflakes, Leinsaat braun



Mond & Sterne Kinder Müsli 375 g, demeter

NEU

Artikel-Nr. 062610



VPE: 6*375 g

4 022381 040303

Zutaten: Haferflocken, Kakao-Monde und -Sterne, Schokodrops, Dinkel gepufft, Dinkelflakes, Cornflakes, Hafer Crunchy



Mond & Sterne Kinder Müsli 750 g, demeter

NEU

Artikel-Nr. 062612



VPE: 6*750 g

4 022381 040327

Zutaten: Haferflocken, Kakao-Monde und -Sterne, Schokodrops, Dinkel gepufft, Dinkelflakes, Cornflakes, Hafer Crunchy

Siehe auch unser Sortiment für Unverpackt und Vorrat ab Seite 28

demeter Reis



**Rundkornreis, natur 500 g
demeter**

Artikel-Nr. 065058

VPE: 4*500 g



4 022381 501200



**Rundkornreis, natur 1 kg
demeter**

Artikel-Nr. 065056

VPE: 6*1 kg



4 022381 501187



**Milchreis, weiß 500g
Rundkorn, demeter**

Artikel-Nr. 065208

VPE: 4*500g



4 022381 503204



**Milchreis, weiß 1 kg
Rundkorn, demeter**

Artikel-Nr. 065206

VPE: 6*1 kg



4 022381 036832



**Parboiled Reis, weiß 500 g
Langkorn, demeter**

Artikel-Nr. 065678

VPE: 4*500 g



4 022381 016971



**Parboiled Reis, weiß 1 kg
Langkorn, demeter**

Artikel-Nr. 065676

VPE: 6*1 kg



4 022381 016933



**Langkornreis, weiß 500 g,
demeter**

Artikel-Nr. 065668

VPE: 4*500 g



4 022381 016957



**Langkornreis, weiß 1 kg,
demeter**

Artikel-Nr. 065666

VPE: 6*1 kg



4 022381 016919



**Langkornreis, natur 500 g,
demeter**

Artikel-Nr. 065658

VPE: 4*500 g



4 022381 036856



**Langkornreis, natur 1 kg,
demeter**

Artikel-Nr. 065656

VPE: 6*1 kg



4 022381 036870



**Risottoreis Ribe, weiß
500 g, kbA***

Artikel-Nr. 065682

VPE: 4*500 g



4 022381 036894

* aktuell rohstoffbedingt nicht in Demeter-Qualität verfügbar

Getreide
Mehl
Backmischung
Flocken
Müsli
Reis
Saaten
Nudeln
Unverpackt



**Risottoreis Arborio, weiß
500 g, demeter**

Artikel-Nr. 065688

VPE: 4*500 g



**Risottoreis Carnaroli, weiß
500 g, kBA***

Artikel-Nr. 065684

VPE: 4*500 g



**Reismischung mit Wildreis, natur
500 g, demeter**

Artikel-Nr. 065358

VPE: 4*500g



**Echter Basmatireis 500 g
natur, demeter**

Artikel-Nr. 065408

4*500 g



**Echter Basmatireis 1 kg
natur, demeter**

Artikel-Nr. 065406

6*1 kg



**Echter Basmatireis, weiß
500 g, demeter**

Artikel-Nr. 065418

VPE: 4*500 g



**Echter Basmatireis, weiß
1 kg, demeter**

Artikel-Nr. 065416

VPE: 6*1 kg



**Jasminreis, weiß 500 g
kBA***

Artikel-Nr. 065428

VPE: 4*500 g



* aktuell rohstoffbedingt nicht in Demeter-Qualität verfügbar

Hülsenfrüchte



Linsen aus Deutschland 400 g
demeter

Artikel-Nr. 067008

VPE: 4*400 g

Herkunft: Deutschland



Kichererbsen aus Deutschland
Bioland

Artikel-Nr. 067010

VPE: 4*500 g

Herkunft: Deutschland



demeter Saaten



Sonnenblumenkerne 400 g
demeter

Artikel-Nr. 066004

VPE: 4*400 g

Herkunft: Österreich / Deutschland



Leinsaat braun 400 g
*kba**

Artikel-Nr. 066114

VPE: 4*400 g

Herkunft: Europa



Goldleinsaat 400 g
*kba**

Artikel-Nr. 066164

VPE: 4*400 g

Herkunft: Europa



Kürbiskerne 250 g
demeter

Artikel-Nr. 066559

VPE: 4*250 g

Herkunft: Österreich



Sesam ungeschält 400 g
demeter

Artikel-Nr. 066404

VPE: 4*400 g

Herkunft: Ägypten / Sekem



Blaumohn 250 g
*kba**

Artikel-Nr. 066120

VPE: 4*250 g

Herkunft: Türkei



Hanfsamen, geschält 200 g
kba

Artikel-Nr. 066420

VPE: 6*200 g

Herkunft: Deutschland



Hanfsamen, ungeschält 200 g
demeter

Artikel-Nr. 066422

VPE: 6*200 g

Herkunft: Deutschland



Siehe auch unser Sortiment für Unverpackt und Vorrat ab Seite 28

* aktuell rohstoffbedingt nicht in Demeter-Qualität verfügbar

Schwäbische *demeter* Teigwaren aus Hartweizen



**Bauernspätzle 500 g
*demeter***

Artikel-Nr. 068131

VPE: 12*500 g 4 022381 471206

Zutaten: Hartweizengrieß



Bauernspätzle 5 kg, *demeter*

Artikel-Nr. 068132

VPE: 1*5 kg 4 022381 013116

Zutaten: Hartweizengrieß



**Dinkel-Vollkorn Bauernspätzle
250 g, *demeter***

Artikel-Nr. 068332

VPE: 12*250 g 4 022381 000291

Zutaten: Dinkel-Vollkornmehl



Helle *demeter* Teigwaren aus Hartweizengrieß



**Breite Bandnudeln 500 g
*demeter***

Artikel-Nr. 069601

VPE: 12*500 g 4 022381 013826

Zutaten: Hartweizengrieß



**Dreh-Hörnchen 500 g
*demeter***

Artikel-Nr. 069603

VPE: 8*500 g 4 022381 013864

Zutaten: Hartweizengrieß



**Gabel-Spaghetti 500 g
*demeter***

Artikel-Nr. 069605

VPE: 10*500 g 4 022381 015936

Zutaten: Hartweizengrieß



Helle *demeter* Teigwaren aus Dinkelmehl



**Dinkel-Spaghetti 500 g
*demeter***

Artikel-Nr. 069631

VPE: 12*500 g 4 022381 019729

Zutaten: Dinkelmehl Type 812



**Dinkel-Vollkorn-Spaghetti 500 g
*demeter***

Artikel-Nr. 069651

VPE: 12*500 g 4 022381 038812

Zutaten: Dinkelvollkornmehl



**Dinkel-Penne 500 g
*demeter***

Artikel-Nr. 069632

VPE: 8*500 g 4 022381 019705

Zutaten: Dinkelmehl Type 812



**Dinkel-Röhrchen 500 g
*demeter***

Artikel-Nr. 069633

VPE: 8*500 g 4 022381 019743

Zutaten: Dinkelmehl Type 812



NEU

Getreide
Mehl
Backmischung
Flocken
Müsli
Reis
Saaten
Nudeln
Unverpackt



**Dinkel-Lasagne 250 g
demeter**

Artikel-Nr. 069638

VPE: 10*250 g 4 022381 019767

Zutaten: Dinkelmehl Type 812



**Dinkel-Spiralen 500 g
demeter**

Artikel-Nr. 069646

VPE: 8*500 g 4 022381 014007

Zutaten: Dinkelmehl Type 812



**Dinkel-Muschelnudeln 250 g
demeter**

Artikel-Nr. 069648

VPE: 15*250 g 4 022381 015950

Zutaten: Dinkelmehl Type 812



**Dinkel-Buchstabennudeln
250 g, demeter**

Artikel-Nr. 069644

VPE: 15*250 g 4 022381 013987

Zutaten: Dinkelmehl Type 812



**Dinkel-Bandnudeln, 9mm
500 g, demeter**

Artikel-Nr. 069642

VPE: 8*500 g 4 022381 013949

Zutaten: Dinkelmehl Type 812



**Breite Dinkel-Bandnudeln
18mm 500 g, demeter**

Artikel-Nr. 069641

VPE: 8*500 g 4 022381 013925

Zutaten: Dinkelmehl Type 812



Vollkorn-Teigwaren aus demeter Dinkelvollkornmehl



**Dinkel-Vollkorn-Bandnudeln
9mm 500 g demeter**

Artikel-Nr. 069652

VPE: 8*500 g 4 022381 014021

Zutaten: Dinkelvollkornmehl



**Dinkel-Vollkorn-Röhrchen 500 g
demeter**

Artikel-Nr. 069653

VPE: 8*500 g 4 022381 014045

Zutaten: Dinkelvollkornmehl



**Dinkel-Vollkorn-Fadennudeln
250 g demeter**

Artikel-Nr. 069654

VPE: 15*250 g 4 022381 014069

Zutaten: Dinkelvollkornmehl



**Dinkel-Vollkorn-Spiralen 500 g
demeter**

Artikel-Nr. 069655

VPE: 8*500 g 4 022381 014106

Zutaten: Dinkelvollkornmehl



* aktuell rohstoffbedingt nicht in Demeter-Qualität verfügbar

Glutenfreie *demeter* Teigwaren aus Hafer



Hafer Rigatoni, glutenfrei 250 g
demeter

NEU

Artikel-Nr. 069404



VPE: 6*250 g 4 022381 039130

Zutaten: Hafer-Vollkornmehl, glutenfrei



Hafer Spiralen, glutenfrei 250 g
demeter

NEU

Artikel-Nr. 069402



VPE: 6*250 g 4 022381 039116

Zutaten: Hafer-Vollkornmehl, glutenfrei

Suppeneinlagen



Schwäbische Weizen-Backerbsen
150 g, kbA*

Artikel-Nr. 068603



VPE: 6*150 g 4 022381 000345

Zutaten: Weizenmehl (56%), Maismehl, Sonnenblumenöl, Magermilchpulver, Steinsalz, Reinweinstein-Backpulver, Muskat



Schwäbische Dinkel-Backerbsen
125 g, kbA*

Artikel-Nr. 068605



VPE: 6*125 g 4 022381 014786

Zutaten: Dinkelmehl (56%), Maismehl, Sonnenblumenöl, Magermilchpulver, Steinsalz, Reinweinstein-Backpulver, Muskat

Getreide
Mehl
Backmischung
Flocken
Müsli
Reis
Saaten
Nudeln
Unverpackt

Sortiment für Unverpackt und Vorrat



**Weizen 5 kg
demeter**

Artikel-Nr. 060002

VPE: 1*5 kg

Zutaten: Weizen



**Roggen 5 kg
demeter**

Artikel-Nr. 060102

VPE: 1*5 kg

Zutaten: Roggen



**Dinkel 5 kg
demeter**

Artikel-Nr. 060202

VPE: 1*5 kg

Zutaten: Dinkel



**Hafer geschält 5 kg
demeter**

Artikel-Nr. 060408

VPE: 1*5 kg

Zutaten: Hafer



**Buchweizen 5 kg
kbA**

Artikel-Nr. 066209

VPE: 1*5 kg

Zutaten: Buchweizen



**Emmer 5 kg
demeter**

Artikel-Nr. 064076

VPE: 1*5 kg

Zutaten: Emmer



**Einkorn 5 kg
demeter**

Artikel-Nr. 064012

VPE: 1*5 kg

Zutaten: Einkorn



**6-Korn-Mischung 2,5 kg
demeter**

Artikel-Nr. 060707

VPE: 1*5 kg

Zutaten: Weizen, Roggen, Dinkel, Gerste, Hafer, Goldhirse



**Langkornreis, natur 5 kg
kbA**

Artikel-Nr. 065420

VPE: 1*5 kg

Zutaten: Langkornreis, natur



**Basmatireis, weiß 5 kg
kbA**

Artikel-Nr. 065412

VPE: 1*5 kg

Zutaten: Basmatireis, weiß



**Parboiled Reis, Langkorn 5 kg
kbA**

Artikel-Nr. 065422

VPE: 1*5 kg

Zutaten: Parboiledreis Langkorn



Getreide
Mehl
Backmischung
Flocken
Müsli
Reis
Saaten
Nudeln
Unverpackt



Langkornreis weiß 5 kg
kbA

Artikel-Nr. 065426

VPE: 1*5 kg



Zutaten: Langkornreis weiß



Mittelkornreis natur 5 kg
demeter

Artikel-Nr. 065005

VPE: 1*5 kg



Zutaten: Mittelkornreis natur



Kürbiskerne 3,75 kg
demeter

Artikel-Nr. 066552

VPE: 1*3,75 kg



Zutaten: Kürbiskerne



Sesam, ungeschält 3,75 kg
kbA

Artikel-Nr. 066405

VPE: 1*3,75 kg



Zutaten: Sesam



Sonnenblumenkerne 3,75 kg
kbA

Artikel-Nr. 066005

VPE: 1*3,75 kg



Zutaten: Sonnenblumenkerne



Leinsaat braun 3,75 kg
kbA

Artikel-Nr. 066116

VPE: 1*3,75 kg



Zutaten: Leinsaat



Haferflocken Großblatt 2,5 kg
kbA

Artikel-Nr. 062334

VPE: 1*2,5 kg



Zutaten: Haferflocken



Haferflocken Großblatt 2,5 kg
demeter

Artikel-Nr. 062304

VPE: 1*2,5 kg



Zutaten: Haferflocken



Haferflocken Kleinblatt 2,5 kg
kbA

Artikel-Nr. 062355

VPE: 1*2,5 kg



Zutaten: Haferflocken



Haferflocken Kleinblatt 2,5 kg
demeter

Artikel-Nr. 062354

VPE: 1*2,5 kg



Zutaten: Haferflocken



Haferflocken Großblatt 5 kg
demeter

Artikel-Nr. 062302

VPE: 1*5 kg



Zutaten: Haferflocken



Haferflocken Kleinblatt 5 kg
demeter

Artikel-Nr. 062352

VPE: 1*5 kg



Zutaten: Haferflocken



Haferflocken Zartblatt 2 kg demeter

Artikel-Nr. 062344

VPE: 6*2 kg

Zutaten: Haferflocken



Dinkelflocken Großblatt 2,5 kg kbA

Artikel-Nr. 062415

VPE: 1*2,5 kg

Zutaten: Dinkelflocken



Dinkel-Vollkorn-Spiralen 2 kg demeter

Artikel-Nr. 069755

VPE: 1*2 kg

Zutaten: Dinkelvollkornmehl



Dinkel-Spiralen, hell 2 kg demeter

Artikel-Nr. 069746

VPE: 1*2 kg

Zutaten: Dinkelmehl Type 812



Dinkel-Röhrchen, hell 2 kg demeter

Artikel-Nr. 069733

VPE: 1*2 kg

Zutaten: Dinkelmehl Type 812



Dinkel-Penne, hell 2 kg demeter

Artikel-Nr. 069732

VPE: 1*2 kg

Zutaten: Dinkelmehl Type 812



Basis Müsli 3 kg kbA

Artikel-Nr. 062710

VPE: 1*3 kg

Zutaten: Weizenflocken, Hafer-, Roggen-, Gersten- und Dinkelflocken, Sonnenblumenkerne, Buchweizen, Leinsaat braun, Sesam



Schoko Müsli 3 kg kbA

Artikel-Nr. 062716

VPE: 1*3 kg

Zutaten: Haferflocken Großblatt, Weizen- und Gerstenflocken, Cornflakes, Schokoflakes, Vollmilchschokolade, Schokocrispies, Schokostückchen



Früchte Müsli 3 kg kbA

Artikel-Nr. 062712

VPE: 1*3 kg

Zutaten: Weizenflocken, Sultaninen, Haferflocken, Corflakes, Sonnenblumenkerne, Feigen, Datteln, Äpfel, Aprikosen, Reismehl





Die Spielberger Mühle in Brackenheim

**Kauf anders. Iss anders.
Und Du veränderst die Welt.**

Spielberger GmbH
Burgermühle
74336 Brackenheim
Tel. +49 (0) 71 35 - 98 15 - 0
Fax. +49 (0) 71 35 - 98 15 - 49
info@spielberger-muehle.de
www.spielberger.de
DE-ÖKO-007