

SO FINDEN SIE UNS!

Im Lautertal:

Getreidemühle Luz
Mühlsteige 12
72525 Münsingen-Buttenhausen
Telefon 07383 1261
Fax 07383 1063
info@luzmuehle.de

Öffnungszeiten:

Mo – Fr 8 – 12 Uhr und 13 – 18 Uhr
Sa 8 – 14 Uhr

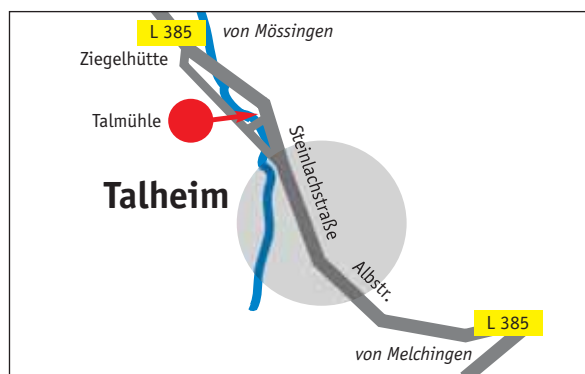


Im Steinlachtal:

Getreidemühle Luz
Talmühle 1
72116 Mössingen-Talheim
Telefon 07473 6224
Fax 07473 271301

Öffnungszeiten:

Di 8 – 18 Uhr
Do + Fr 13 – 18 Uhr
Sa 8 – 12 Uhr



Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

Ihre Müllermeister

Erwin Luz und Thomas Manz

Aktuelles über uns und wo Sie unsere Produkte außerdem erhalten, finden Sie im Internet unter www.luzmuehle.de.



ALBKORN

onser Alb – onser Korn

mei Brot, mei Bier!



ART OFFICE · Martin Lang · Pflzechhausen

Getreidemühle · Naturkost · Futtermittel

**PRODUKTANGEBOT MÜHLENLADEN
BUTTENHAUSEN – TALHEIM**

HERZLICH WILLKOMMEN BEI DER MÜHLE LUZ!

Wir freuen uns über Ihr Interesse an unserer Mühle und unseren Produkten. In diesem Heft haben wir einige Informationen für Sie zusammengetragen – über unsere Getreidemühle, unsere Arbeitsweise, unsere Rohstoffe und über das, was wir daraus herstellen.

Denn seit Generationen arbeiten wir hier mitten im Biosphärengebiet Schwäbische Alb Tag für Tag daran, Ihnen eine Vielzahl an hochwertigen, naturbelassenen Mühlenprodukten anzubieten, hergestellt aus dem wertvollen Getreide der Schwäbischen Alb und des Albvorlands.

Außerdem stehen wir Ihnen mit Rat und Tat beim Backen zur Seite. Deshalb finden Sie hier auch eine Liste unserer Backmischungen, ein Brotrezept sowie Erklärungen zu Mehltypen und Tipps für gelungenes Brot.

Aber wir haben noch mehr für Sie: In unserem Mühlenladen finden Sie auch ein reichhaltiges Sortiment an Naturkost und regionalen Spezialitäten, außerdem Futtermittel für Haus und Hof. Eine Übersicht dazu finden Sie ebenfalls auf diesen Seiten.

Lassen Sie sich inspirieren!

*Ihre Müllermeister
Erwin Luz und Thomas Manz*



Die Mühle Luz in **Buttenhausen im Lautertal** verbindet Handwerk mit modernster Technik an einem traditionellen Mühlenstandort. Erstmals urkundlich erwähnt wird die Getreidemühle im Jahr 1630. Seit 1928 befindet sie sich – inzwischen in dritter Generation – im Besitz der Familie Luz. Inzwischen ist sie die letzte aktive Mühle an der Großen Lauter.

In unserer **Getreidemühle** stellen wir alle gängigen Typenmehle her, dazu Schrote und Vollkornprodukte sowie einige

Besonderheiten, die Sie sonst nirgends oder nur selten finden: etwa unsere Hausmarke Albkorn, das Musmehl für den traditionellen Schwarzen Brei und Emmermehl.

Unser Angebot richtet sich an **private und gewerbliche Kunden** gleichermaßen. Wir beliefern unter anderem Bäckereien, Gastronomie und Gewerbe, Großhandel und Direktvermarkter. Dabei liefern wir sowohl lose als auch Sackware und verpacken sowohl haushaltsübliche Mengen von 1 kg und 2,5 kg als auch Großgebinde bis zu 50 kg.



Alle Mehle und Produkte erhalten Sie in Haushaltsmengen sowohl in unserem **Mühlenladen** in Buttenhausen als auch in unserer Zweigstelle im Steinlachtal, der Talmühle in Mössingen-Talheim.

Wenn Sie für Ihren Bäckereibetrieb ein qualitativ herausragendes Mehl suchen, empfehlen wir Ihnen unsere haus-eigene Marke **Albkorn**.

Für erfolgreiches Backen liefern wir Ihnen jedoch nicht nur den Rohstoff, sondern stehen Ihnen auch gern mit Rat und Tat zur Seite. Fragen Sie uns einfach – wir beraten Sie gerne. Viele Tipps und Anregungen haben wir auch auf unserer Internetseite **www.luzmuehle.de** für Sie zusammengetragen.

DIE ERZEUGER- GEMEINSCHAFT ALBKORN

Im Herzen der Schwäbischen Alb, mitten im Biosphärengebiet, ist Albkorn zuhause. 30 Vertragslandwirte bauen Weizen, Roggen, Dinkel und Braugerste an.

Unsere Erzeugerrichtlinien reichen weit über herkömmlichen Getreideanbau hinaus:

- Kontrolliert-integrierter Anbau – so wenig Dünger und Pflanzenschutzmittel wie möglich kommen aufs Feld, der Bedarf wird vorher exakt gemessen.
- Genaueste Dokumentation, regelmäßige Kontrolle vom Erzeuger bis zum Verbraucher
- Keine Gentechnik, kein Klärschlamm
- Aktiver Naturschutz – Blütenstreifen am Ackerrand und Gehölzpflege.

Dreh- und Angelpunkt von Albkorn ist die **Getreidemühle Luz** in Buttenhausen im Lautertal. Das Getreide unserer Vertragslandwirte wird hier getrocknet, gereinigt und weiterverarbeitet. Weizen, Roggen und Dinkel werden vermahlen, die Braugerste für die Berg Brauerei aufbereitet.

- Mit Sorgfalt und Können erzeugen wir erstklassiges, naturbelassenes Albkorn-Mehl mit herausragenden Backeigenschaften.
- Kurze Transportwege schonen Umwelt und Korn: Vom Acker bis zur Mühle und zum Bäcker sind Getreide und Mehl höchstens 50 Kilometer unterwegs.
- Bei Albkorn bleibt die gesamte Wertschöpfung in der Region.

Bei jedem **Albkorn-Bäckermeister** finden Sie eigene Spezialitäten und unterschiedliches Gebäck. Denn Albkorn ist keine Kette, sondern ein Zusammenschluss von Individualisten mit gemeinsamen Werten:

Wir backen ausschließlich mit Albkorn-Mehl.

Alle Backwaren fertigen wir täglich frisch nach traditioneller Handwerkskunst – wie das Wort Handwerk besagt, mit unseren eigenen Händen.

Unser Ziel: aus heimischem Qualitätsmehl beste Backwaren zu erschaffen.

Kleine, feine Bierspezialitäten sind das Markenzeichen der **Berg Brauerei** Ulrich Zimmermann aus Ehingen-Berg. Ausschließlich beste Rohstoffe aus der Region reifen im alten klassischen Brauverfahren mit viel Zeit zu einem erlesenen Gebräu – der perfekten Ergänzung zum Brot.

Seit 2008 wird unser Bräumeister Pils als einziges Bier ausschließlich mit Albkorn-Gerste gebraut.

Auf heimische Rohstoffe legen wir größten Wert: Unser Wasser stammt aus Griesingen, unser Hopfen aus Tettnang, unser Getreide von der Schwäbischen Alb. Mit der Mühle Luz arbeiten wir seit Jahrzehnten zusammen. Diese Partnerschaft haben wir mit der Umstellung auf Albkorn noch vertieft.

www.albkorn.de



onser Alb – onser Korn

mei Brot, mei Bier!

DAS KORN



Vom Korn zum Mehl

Viele Brotgetreidesorten stehen dem Landwirt zur Wahl. Damit er immer die optimale Qualität erreicht, entscheidet er sorgfältig, welche Sorten er am besten an seinem Standort anbaut. Denn gerade bei Qualitätsgetreide können Witterung und Ernteverlauf die Mahl- und Backeigenschaften von Weizen, Roggen und Dinkel entscheidend beeinflussen. Zudem prüft der Müller die Qualität des Getreides ganz genau. Jede angelieferte Getreidepartie wird zunächst mit modernen Schnelluntersuchungen sorgfältig auf Qualität geprüft und dann nach Sorte und Qualitätsstufe in Silos eingelagert. Danach folgen Backtests, mit denen die Backeigenschaften verschiedener Sorten ermittelt werden. So kann der Müller durch fachkundige Mischung und Vermahlung der Getreidepartien Mehle herstellen, die genau auf den gewünschten Verwendungszweck abgestimmt sind.

Jede Menge Mehltypen

Welches Mehl man für welchen Zweck verwendet, hängt vom jeweiligen Gebäck ab. Denn jedes Gebäck stellt andere Ansprüche an sein Mehl. So stehen dem Bäcker unterschiedliche Weizen-, Roggen- und Dinkelmehle, Vollkornschrote und Vollkornmehle zur Verfügung. Dabei gilt: Je höher die Mehltypen, desto mehr Randschicht- und Schalenbestandteile des Korns sind im Mehl enthalten – dementsprechend dunkler, vitamin-, mineral- und ballaststoffreicher ist das Mehl.

Alles unter Kontrolle

Auf allen Stationen des Weges vom Feld zur Mühle und bis in die Verkaufsregale der Bäcker werden Qualitätsprüfungen und hygienische Kontrollen großgeschrieben.



DAS MEHL

Grundsätzliches zur Mehlqualität

Zwei Faktoren sind für die Eigenschaften eines Mehls ausschlaggebend: der Eiweißanteil und der Anteil an Mineralstoffen. Der Mineralstoffgehalt bestimmt auch die Helligkeit eines Mehls und wird in der Typenbezeichnung angegeben.

Mehltypen

Die Typenbezeichnung gibt an, wie viel Ballaststoffe, Vitamine und Mineralstoffe ein Mehl enthält. Beim hellsten Mehl der Type 405 stecken in 100 g bis zu 0,50 mg Mineralstoffe; ein dunkleres Mehl der Type 1050 enthält bis zu 1,20 mg, also mehr als doppelt so viel Mineralstoffe. Welche Typenbezeichnung ein Mehl trägt, regelt in Deutschland die DIN-Norm 10355.

Hellere Mehle mit niedrigen Typen (etwa 405, 550, 630 oder 812) enthalten einen hohen Anteil vom Mehlkörper des Getreidekerns, also besonders viel Stärke.

Dunklere Mehle mit höheren Typen (etwa 1050, 1150, 1600) enthalten einen höheren Anteil an Randschichten des Korns und sind deshalb reicher an Eiweiß, Mineralstoffen, Vitaminen und Ballaststoffen.

Bei allen Mehlen mit Typenbezeichnung wird der Keimling entfernt. Je dunkler das Mehl, desto höher der Anteil an Randschichten bei der Vermahlung.

Vollkornprodukte enthalten alle Bestandteile des Getreidekorns, also auch den Keimling. Sie tragen keine Typenbezeichnung.

Eiweißgehalt (Kleber, Gluten)

Über das Backergebnis entscheidet nicht allein die Type, sondern vor allem die Qualität des Mehles. Menge und Qualität an Eiweiß – auch Kleber oder Gluten genannt – sind die entscheidenden Kriterien. So können zum Beispiel zwei Mehle der gleichen Type extrem unterschiedliche Backqualitäten aufweisen.

Schrot und Grieß

Schrot: grob zerkleinertes Getreide. Vollkornschrot wird aus dem kompletten Korn hergestellt.

Grieß: kleinkörnig gemahlenes Getreide. Weichweizengrieß wird vor allem zum Kochen, Hartweizengrieß zur Herstellung von Teigwaren verwendet.

Dunst: feiner als Grieß, aber nicht so fein wie Mehl. Weizen-dunst verwendet man vor allem für Spätzle.



DIE MEHLSORTEN

Welches Mehl für welches Brot?

Weizenmehl Type 405 – Helles Qualitätsmehl

Bestens geeignet für die Herstellung von Spätzle und sämtlichem Feingebäck (etwa Biskuit, Rührteig).

Weizenmehl Type 550 – Kleberreiches, backstarkes Qualitätsmehl

Bestens geeignet für Weißbrot, Hefezopf, Pizza, Baguette, Kuchen, Weihnachtsgebäck. Weniger geeignet für Spätzle und Nudelkuchen!

Weizenmehl Type 812 – Helleres Brotmehl

Universalbrotmehl für Bauernbrot, genetztes Brot, Wäs.

Weizenmehl Type 1050 – Dunkles Brotmehl

Mehl für herzhaft dunkle Weizenbrote.

Weizenvollkornmehl

Bestens geeignet für lockeres Vollkornbrot, Vollkornbrötchen und zum Mischen mit anderen Mehlen. Enthält alle Bestandteile des Korns einschließlich des Keimlings.

Weizenvollkornschrot

Zum Mischen mit Brotmehl/Vollkornmehl/Roggenmehl. Wie Vollkornmehl, jedoch grob und nicht so backstark.

Roggenmehl Type 1150

Zum Backen von Roggenbrot (nur mit Sauerteig!) und zum Beimischen zu Weizenbrotmehl bis etwa 30 % (Brot bleibt länger frisch!).

Roggenvollkornmehl/-schrot

Für Vollkornbrot (nur mit Sauerteig!) oder zum Beimischen.

Sechs-Korn-Schrotmischung

Aus Weizen-, Dinkel-, Roggen-, Hafer-, Mais- und Hirseschrot; für herzhaftes Vollkornbrot oder zum Beimischen.

Dinkelmehl Type 630

Helles Dinkelmehl für Dinkelspezialitäten wie z.B. Spätzle, Hefezopf, Kuchen, Springerle.

Dinkelmehl Type 1050

Dunkles Dinkelmehl für schmackhaftes Brot.

Dinkelvollkornmehl/-schrot

Für Vollkornbrot oder zum Beimischen.

Emmermehl

Aus dem Weizen-Urkorn, als Brotmehl oder zum Beimischen.

Musmehl

Aus geröstetem Dinkel und Weizen, besonders für Schwarzen Brei. Unsere Rezepte für Schwarzen Brei und Muskuchen finden Sie auf www.luzmuehle.de/musmehl.html.

„Albkorn“ Weizenmehl Type 405

Aus kontrolliert-integriertem Anbau Weißmehl in Premiumqualität für sämtliche helle Backwaren.

„Albkorn“ Brotmehl

Aus kontrolliert-integriertem Anbau Brotmehlmischung aus Weizen, Dinkel und Roggen – eine Spezialität unserer Mühle!



UNSERE MISCHUNGEN

AOK-Brot – ballaststoffreich

Mit unserer ballaststoffreichen AOK-Mischung verbucken Sie eine ausgewogene Mischung aus Weizenvollkornmehl, Roggenvollkornmehl, Haferflocken, Sonnenblumen, Leinsaat, Sesam, Kürbiskernen und Natursauerteig. Das gibt ein richtig dunkles Vollkornbrot mit einem hohen Ballaststoffanteil.

Ciabatta-Backmischung

Die Ciabatta-Mischung besteht aus Weizenmehl, Hartweizendunst, Weizensauerteig und Backmittel. Sie backen daraus ein sehr lockeres, helles, grobporiges Ciabatta-Brötchen. Es erhält seine typische Kruste und Form durch sehr intensives Backen. Genießen Sie einen italienischen Moment!

Charlottes Flocken- und Saaten-Backmischung

Unsere Flocken- und Saaten-Mischung Charlotte enthält Weizen-, Roggen- und Dinkelmehl, Weizenvollkornmehl, Haferflocken, Sonnenblumen, Leinsaat, Sesam und Kürbiskerne. Sie erhalten daraus ein sehr lockeres helles Vollkornbrot.

Kartoffelbrot-Backmischung

Unsere Kartoffelbrot-Mischung besteht aus Weizenmehl und Kartoffelflocken. Das Kartoffelbrot zeichnet sich durch seine einfache Herstellung und durch seine lange Frischhaltung nach dem Backen aus.

Sechs-Korn-Schrot-Mischung

Die Sechs-Korn-Schrot-Mischung setzt sich zusammen aus Weizenvollkornmehl, Roggenschrot, Dinkelschrot, Haferkernschrot, Hirseschrot und Maismehl. Wenn Sie es pur verbucken, erhalten Sie ein kerniges Vollkornbrot. Oder Sie mischen den Sechs-Korn-Schrot mit Mehl und erhalten ein Brot ganz nach Ihren eigenen Wünschen.

Spezial Spätzlesdunst

Der Spezial Spätzlesdunst ist eine Mischung aus Weizendunst und Hartweizendunst. Durch die Eigenschaften dieser beiden Zutaten erhalten Sie Spätzle, die höchsten Ansprüchen gerecht werden, eine schöne Farbe haben und mit Biss sind.

Spezial Biskuitmehl

Das Spezial Biskuitmehl ist eine Mischung aus hochwertigen Zutaten. Die Menge ist so gewählt, dass Sie nichts mehr abwiegen müssen. Durch die Eigenschaften der Zutaten brauchen Sie nicht mehr Eier und Zucker schaumig zu rühren, sondern können alle Zutaten in einem Gang aufschlagen – und fertig ist der saftige, feinporige Biskuit.

Alle unsere Backmischungen sind handwerklich hergestellt. Das Mehl für die Mischungen stammt ausschließlich aus wertvollem, gesundem Getreide von Landwirten der Münsinger und Ehinger Alb und aus dem Albvorland, erzeugt nach kontrollierten Anbauverfahren – denn nur das Beste ist uns gut genug.

Getreideprodukte sind Natur und sollen es auch bleiben. Dafür stehen wir.

Außerdem im Sortiment:

Mehlmischung glutenfrei

Spezialmehl für die glutenfreie Ernährung.

REZEPTE UND TIPPS



Backrezept Bauernbrot

1kg Albkorn-Brotmehl (oder Weizenmehl 812 oder 1050), 700ml Wasser, 25g Salz (3 Teelöffel), 20g Hefe, 40g Buttermilch oder Naturjoghurt, 1-2 EL Essig

Das Mehl und die anderen Zutaten in eine Schüssel geben, die Hefe im Wasser auflösen und dazugeben.

Den Teig etwa 10 min. gut durchkneten, anschließend mit einer Folie abdecken und 60 min. gehen lassen. Dann den Teig nochmals kräftig durchkneten. Den Teig wieder zudecken und jetzt nochmals 30 min. ruhen lassen.

Anschließend den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben, teilen, rund wirken, 2 Laibe formen und auf ein gefettetes, bemehltes (oder mit Backpapier ausgelegtes) Blech legen und in den auf 250°C vorgeheizten Backofen (unterste Schiene) schieben und eine Tasse Wasser dazustellen, nach ca. 15 min. auf 200°C zurückschalten. Das Brot muss etwa 60 min. backen. Nach dem Herausnehmen aus dem Backofen gleich mit Wasser bestreichen.

Je nach Geschmack können auch Kümmel, Leinsamen, Sonnenblumenkerne oder ähnliche Zutaten zugegeben werden.

Tipps zum Brotbacken

Achten Sie auf die richtige Teiggare, denn davon ist der Geschmack des Brotes abhängig. Die richtige Gare ist erreicht, wenn der Teig bei vergrößertem Volumen noch so elastisch ist, dass ein Fingerdruck wieder verschwindet.

Die Teiggare ist von Teigtemperatur und Teigfestigkeit abhängig. Der Teig sollte eine Temperatur von 20 bis 23°C haben, wärmere und weiche Teige benötigen eine kürzere, kühle und feste Teige eine längere Teiggare.

Natursauerteig

Unsere Anleitung zur Sauerteigführung finden Sie unter www.luzmuehle.de/natursauerteig.html.

Hinweise auf Brotfehler und ihre möglichen Ursachen

Zu flache Form: zu weicher Teig, Übergare, zu kalter Backofen.

Krümeln und Risse in der Krume: zu fester Teig, zu wenig geknetet, zu wenig oder zu kühle Teiggare.

Abbacken der Rinde: zu fester Teig, zu viel Teiggare.

Speckstreifen am Boden: zu weicher Teig, enzymreiches Mehl.

Weitere Backtipps und Rezepte finden Sie unter www.luzmuehle.de/backtipps_und_rezepte.html.

UNSER ANGEBOT



Naturkost-Sortiment

Saaten:

Sonnenblumenkerne
Leinsaat braun
Sesam geschält/ungeschält
Saatenmischung, Saatenmix
Kürbiskerne
Kürbiskern-Sonnenblumenkern-Mischung
Goldleinsaat
Grünkern, Grünkernschrot
Hirse
Buchweizen
Buchweizenmehl/-schrot
Sojaschrot
Popcornmais
Maismehl
Reismehl
Kamut
Qinoa
Amaranth
Pinienkerne

Linsen:

Champagnerlinsen
Grüne Linsen Art du Puy
Berglinsen
Belugalinsen
Tellerlinsen
Schwäbische Linsen/Albleisa
Schwäbische Bohnenkerne

Reis und Weiteres:

Basmatireis
Parboiled-Reis
Naturreis
Rundkornreis
Dinkelreis
Gerstegrauen

Fertiggerichte:

Bratlinge (4 Sorten)
Curry-Risotto
Tomaten-Risotto

Trockenfrüchte:

Sultaninen
Aprikosen
Pflaumen
Feigen
Apfelringe

Nüsse:

Studentenfutter
Pistazien
Nusskernmischung
Macadamia-Nüsse (natur/
mit Honig/gesalzen)
Cashewkerne

Essig:

Verschiedene Sorten

Knabbereien:

Schokoreiswaffeln
Schokoreistaler
Schokoäpfel
Reiswaffeln natur
Zimt-Schoko-Mandeln
Dinkelwaffeln
Müsliriegel
Waffelbruch
Hollywood-Splitter
Dinkel-Orangen-Kekse

Müсли:

Cornflakes
Amaranthpops
Schokomuscheln
Schokocornflakes
Schokoreis
Weizenpops
Mühlenmüсли (3 Sorten)
Früchtemüсли
Schokomüсли
Müсли für Sportliche
Sportivmüсли
Joghurtmüсли
Nuss-Crunchy
Flockenmüсли

Flocken:

Haferflocken grob/fein
Dinkelflocken
Flockenmischung
Roggenflocken
Haferkleie
Weizenflocken
Hirseflocken
Sojaflocken

Honig:

Blüten-, Raps- und Waldhonig von der Alb
Blütenhonig cremig/flüssig
Kastanienhonig
Akazienhonig
Waldbhonig
Weißtannenhonig
Sonnenblumenhonig

Öl:

Sonnenblumenöl kaltgepresst
Erdnussöl
Rapsöl
(jeweils in Flaschen oder
5-Liter-Kannen)
Distelöl
Leindotteröl

Backzutaten:

Vanillezucker
Sauerteig flüssig/trocken
Trockenhefe
Brotgewürz
Kümmel
Reinweinstein-Backpulver
Mohn
Meersalz
Brezellauge (Konzentrat
oder fix&fertig)
Brezelsalz grob
Rohrzucker
Anis

Speisegetreide:

Weizen
Dinkel
Roggen
Haferkerne

Grieße:

Weichweizengrieß
Hartweizengrieß
Hartweizendunst
Dinkelgrieß
Maisgrieß

Teigwaren:

18 Sorten mit Ei
3 Sorten ohne Ei
13 versch. Spezialitäten
Albkorn-Dinkelnudeln
Dinkelvollkornnudeln
Lasagneblätter
Suppeneinlagen
Dinkel- und Weizenback-
erbsen
Schupfnudeln

Diverses:

Musmehl
Mutschelmehl
Paniermehl
Weizenspeisekleie
Glutenfreies Mehl
Fildersauerkraut
Brotkörbe rund/lang
(verschiedene Größen)
Dauerbackfolie
(verschiedene Größen)
Dinkelspreukissen 40x40cm
Herzel-Gewürze
Dinkelspreu

Futtermittel

Wir halten ein umfangreiches Angebot an Futtermitteln bereit – sowohl für den landwirtschaftlichen Nutztierbedarf als auch für Heimtiere und Kleintierzüchter.

Geflügelfutter:

Geflügelkörnerfutter
Legemehl, Legekorn
Küken- u. Junghennenfutter
Enten- u. Putenfutter
Austernschalen/Mineralfutter

Kaninchen- u. Nagerfutter:

Verschiedene Zuchtfutter von Ovator und Beweka
Mischungen für Hamster und Meerschweinchen

Pferdefutter:

Verschiedene Müslifutter von Horstella, St. Hippolyt und Eggersmann
Mineralfutter, Lecksteine
Leckerli

Rinder- u. Schweinefutter:

Milchleistungsfutter
Kälberkorn
Eiweißkonzentrat, Sojaschrot
Mineralfutter, Salz
Leinkuchenmehl

Tauben- u. Vogelfutter:

Brief- und Rassetaubenfutter
Wellensittich- und Kanarienfutter
Papageienfutter
Sonnenblumenkerne
Winterfutter (versch. Sorten)

Hunde- u. Katzenfutter:

Verschiedene Futter von Milky, Bubeck, Spinne und Beweka
Große Auswahl an Hundekuchen

Außerdem erhalten Sie sämtliche **Einzel Futtermittel** wie Weizen, Gerste, Hafer, Mais Hafer/Gerste gequetscht Mais gebrochen Kleie, Melasseschnitzel und vieles mehr.