

# Unser Mühlenladen

Eine Auswahl unseres Sortiments erhalten Sie in einigen umliegenden Hofläden, online und im ausgewählten Einzelhandel. Eine Übersicht finden Sie auf der Homepage.

Besuchen Sie auch gerne unseren Mühlenladen.

Da wir keine festen Öffnungszeiten haben, empfehlen wir eine kurze Voranmeldung. Nach Absprache ist Abholung, sowie Lieferung möglich.

Hier können Sie im historischen Mühlenambiente unsere Produkte erwerben.

Hier finden sie in Bio-Qualität

- über 15 Getreide- und Urgetreidesorten
- über 30 Mehlsorten, Schrote und Flocken
- über 20 verschiedene kaltgepresste Speiseöle
- Saaten, Nüsse, Pseudogetreide
- Senfsorten, Muse
- glutenfreie Backzutaten: Salz, Zucker, Hefe, uvm.
- Backmischungen
- Haushaltsmühlen, Flocker, Gärkörbe, uvm.
- Lohnarbeit: Mahlen, Schälen, Ölpresen



Jesus aber sprach zu ihnen: Ich bin das **Brot des Lebens.**

Wer zu mir kommt, den wird nicht hungern, und wer an mich glaubt wird niemals dürsten.

*Johannes 6,35*

## Luftmühle Rodersdorf

Johannes Löffler  
Hauptstraße 95  
08538 Weischlitz  
OT Rodersdorf

☎ 01735750148 / 037436 127047  
🌐 [www.luftmuehle.de](http://www.luftmuehle.de)  
✉ [post@oelwerk-burgstein.de](mailto:post@oelwerk-burgstein.de)



DE-ÖKO-022  
DE-Landwirtschaft



Ölmühle — Mahlmühle — Schälmmühle

# Luftmühle Rodersdorf

Die "Luftmühle Rodersdorf" ist eine der ältesten Mühlen im Vogtland, sie wurde 1266 erstmals in der Dorfchronik von Rodersdorf erwähnt.

Der Antrieb erfolgte mittels Wasserkraft, das Wasserrad trieb somit den Mühlstein an.



Später baute man einen mechanischen Turbinenantrieb in die Mühle ein. Mit dem Anschluss an das neu errichtete öffentliche Stromnetz in den 1950er Jahren ließ der Müller neue Walzenstühle einbauen, die eine schnellere und bessere Vermahlung erreichten.

Um 1910 herum gab es dazu ein Mühlencafé, in welchem die Familie Kaffee und Selbstgebackenes servierte. Sie betätigte sich auch in der Forst- und Landwirtschaft.

1992 wurde die Mühle dann jedoch still gelegt.

Die Familie Löffler erwarb 2017 das Grundstück und nach einigen Bauarbeiten, 2019, kam wieder Leben ins Mühlenanwesen.

2018 begann gleichzeitig die Einrichtung der Bio-zertifizierten Ölmühle von Johannes Löffler. Im Kaltpressverfahren entsteht eine Vielzahl an Speiseölen mit deren Nebenprodukten.

Seit 2020 werden über 20 verschiedene und seltene Getreidesorten auf drei Natursteinmühlen in der historischen Mühlenumgebung zu qualitativ hochwertigen Bio-Mehlen vermahlen.

# Öle

Mit modernen Schneckenpressen wird das Öl langsam und schonend aus der Saat gepresst. Dabei erwärmt sich das Öl je nach Ölsaart nur auf 20 bis 50°C, so dass Vitamine und Mineral- bzw. Vitalstoffe weitestgehend erhalten bleiben. Gefiltert wird das Öl mittels Sedimentation (Absetzen durch Schwerkraft). Bei der Herstellung ist viel Handwerk und wenig Maschinenkraft im Spiel. In reiner Handarbeit erfolgt das Um- und Abfüllen, die Etikettierung bis hin zur Verpackung.

Die temperaturgesteuerten Ölpresen werden vom Ölmüller befüllt und überwacht. Auch wenn dieser Prozess aufwändiger ist als in der Industrie, so sind wir überzeugt, dass die naturnahe Bearbeitung gute Qualität garantieren kann.

Aktuell besteht unser Sortiment aus 20 reinen Ölsorten. Weitere Öle befinden sich in der Entwicklungsphase.

Mit dazu gekommen ist auch unser hauseigener, frischer Mühlensenf in verschiedenen Ausführungen.

Alle Saaten, Nüsse und Kerne sowie Produkte aus den

Presstrestern sind auch einzeln

erhältlich. Bei individuellen

Wünschen sprechen Sie uns

gerne an.



# Mehle

Im Gegensatz zu den heutzutage üblichen Stahlwalzen, produzieren wir in der Luftmühle unsere Mehle auf Natursteinmühlen.

Hier wird das volle Getreidekorn schonend vermahlen. Je nach gewünschter Feinheit des Mehls werden anschließend Schalenanteile ausgesiebt.

Unser Anliegen ist, dass wir Ihnen ein hochwertiges und möglichst gesundes Lebensmittel anbieten können, aufgrund dessen vermahlen wir unser Getreide inklusive des Keimlings, welcher der vitamin- und nährstoffreichste Bestandteil des Getreidekorns ist. In der Industrie wird dieser vor der Verarbeitung des Kornes abgeschlagen, da dieser die Haltbarkeit verringert und das Mehl zwischen der Produktion bis zum Verbrauch längere Zeit gelagert wird.

Unsere Mehle werden nach Möglichkeit frisch für Sie vermahlen, so dass der Keimling enthalten bleiben kann und wir dennoch eine möglichst lange Haltbarkeit gewährleisten können.

Ebenfalls verarbeiten wir alte, besondere Getreidesorten, wie Rotkornweizen, Gelbmehlweizen, Waldstaudenroggen, Champagner-Roggen, Emmer, Einkorn, Kamut, uvm.

Viele Sorten stammen aus dem regionalen Anbau hier in Sachsen/Thüringen/Bayern.

Desweiteren finden Sie bei uns fertige Backmischungen für Brot und Pizza, Flocken und Müslis.

Für Allergiker bieten wir zudem glutenfreie Mehle und Produkte an, wie Reis-, Mais- und Buchweizenmehl.

