



Dort-Hagenhausen-Verlag

PRESSEINFORMATION

Das Gute aus der Getreidemühle

Das Koch- und Backbuch „**Köstliches von der Müllerin**“ widmet sich der guten und qualitätsvollen Ernährung und gibt nicht nur einen umfassenden Einblick in alle wichtigen Aspekte rund um Getreidesorten und Mühle, sondern bietet auch über 80 Rezepte, welche die Beschäftigung mit Getreide, Mehl, Backen und Müslis zum Genuss für Zuhause machen.

Duftendes, ofenfrisches Brot, wunderbare Kuchen und kernige Müslis – Köstlichkeiten aus Getreide gehören zu den ursprünglichen Genüssen, die unsere kulinarische Tradition prägen und für glückliche Gesichter am Esstisch sorgen. Dabei spielt die Qualität der verwendeten Getreide und Mehle eine ganz besondere Rolle.

Monika Drax, eine der wenigen deutschen Müllermeisterinnen, und die Journalistin Franziska Lipp machen in ihrem ersten gemeinsamen Buch „**Köstliches von der Müllerin**“ mit über 80 erprobten Rezepten aus ihrem persönlichen Fundus Lust, auf Kuchen, Brot und feine Kost mit Körnern. Die Auswahl reicht von trendig und schnell bis zu traditionellen Klassikern, vom Vollkornwürstchen bis zu veganen Köstlichkeiten. Besonders zu empfehlen sind die Himbeer-Käsekuchen-Brownies, die glutenfreien Amaranthwaffeln und die Eierlikör-Sauerkirsch-Torte. Für alle, die es lieber herzhaft mögen, gibt es leckere Rezepte für Wildkräuter-Buttermilch-Brötchen, Dinkelvollwert-Müslibrot, kerniges Knäckebrot und Grünkern-Quinoa-Burger.

Die Qualität der Biomehle und Getreidemischungen ist dabei Inspiration und Grundlage für alle Rezepte. Als traditionsbewusste Müllerin in der oberbayerischen Drax-Mühle legt Monika Drax schon immer Wert auf hochwertige Getreideprodukte: „Gute Zutaten, Liebe und Muße sind für mich die Voraussetzung dafür, dass sich das Ergebnis nicht nur sehen lassen kann, sondern auch vorzüglich schmeckt.“

Zudem erklären die Expertinnen, wie Mühlenprodukte ihren Weg in die moderne Küche gefunden haben, welche Inhaltsstoffe im vollen Korn enthalten sind, wie Getreide schonend vermahlen wird und welche Getreide- und Mehltypen es gibt. Neben Klassikern wie Weizen, Roggen, Hafer und dem bereits von Hildegard von Bingen hochgelobten Dinkel werden auch wiederentdeckte Sorten wie Einkorn, Emmer und Kamut sowie glutenfreie Alternativen vorgestellt.



Köstliches von der Müllerin Mehl, Kuchen, Brot und feine Kost mit Körnern

Hardcover mit Schutzumschlag

Format: 19 x 24,5 cm

168 Seiten mit rund 220 Farbfotos

€ 19,95 (D), € 20,60 (A), CHF 28,50

ISBN 978-3-86362-026-4

Monika Drax ist Müllermeisterin und gelernte Betriebswirtin. Ihr gehört die über 100 Jahre alte Drax-Mühle in Hochhaus bei Haag in Oberbayern, die sie in vierter Generation betreibt. Ihr Mühlenladen, den es auch als Online-Shop im Internet gibt, zählt zu den besten Naturkostläden Deutschlands.

www.drax-muehle.de

Franziska Lipp studierte Soziologie sowie Publizistik- und Kommunikationswissenschaften. Sie lebt und arbeitet als freie Journalistin und Autorin in Salzburg, genießt aber auch die ländliche Idylle auf dem Hof ihres Mannes in Oberbayern. Dort wird bereits in dritter Generation Brotgetreide wie Roggen oder Dinkel angebaut, das in die Drax-Mühle geliefert wird. Mit Monika Drax verbindet sie seit Jahren eine berufliche Beziehung und Freundschaft.

Der **Dort-Hagenhausen-Verlag** hat sich auf die Themen „Nachhaltigkeit“ und „bewusster Umgang mit dem Leben und der Natur“ spezialisiert. Um diese zentrale Thematik gruppieren sich die Felder „Leben“, „Kochen & Genießen“, „Garten“ und „Freizeit & Outdoor“ mit hochwertigen Büchern. Durch ihre gut recherchierten, ansprechenden Texte und einer überzeugenden Bildsprache aus der Lebenswelt „Landleben“ bieten die Bücher für den Leser nicht nur einen hohen Nutzwert, sondern auch optische Genüsse. 2010 gründete der Verlag die Community aus-liebe-zum-landleben.de.

www.d-hverlag.de

www.aus-liebe-zum-landleben.de

www.facebook.com/dort-hagenhausen.verlag

Dort-Hagenhausen Verlag
c/o Presseagentur Gabriele Becker
Nymphenburgerstr. 101, 80636 München
Tel. 089-15820206, FAX 089-15820208
gabriele.becker@d-hverlag.de