Gesamtkatalog 2021
Gültig bis 31.12.2021
Katalogwert € 3,-

HÄUSSLER

WICHTIG

Wegen Engpässen / Teuerungen beim Rohmaterial wird ein Teuerungszuschlag von 4,8 % auf Geräte und betroffene Produkte ab dem 01. November erhoben. Dieser ist in dem aktuellen Katalog noch nicht berücksichtigt und muß in die Preise mit eingerechnet werden.



Mehr als ein

Katalog

Geräte • Tipps • Rezepte



Häussler Beratungs- und Bestellservice:

Online-Shop
Rund um die Uhr bestellen unter
www.backdorf.de

Am Telefon
Persönliche Beratung und Bestellungsannahme unter der Telefonnummer
0 73 71 / 93 77-0

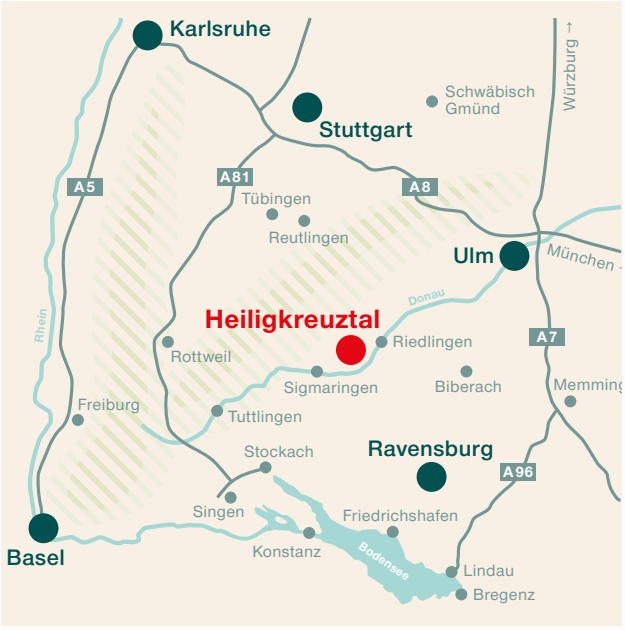
Montag bis Freitag	**8 - 18 Uhr**
Samstag	**8 - 13 Uhr**

Öko-Kontrollstelle
DE-ÖKO-037

Per Post
Karl-Heinz Häussler GmbH
Nussbaumweg 1
88499 Heiligkreuztal

Per Fax
Rund um die Uhr erreichbar:
0 73 71 / 93 77-40

Per E-Mail
Für Fragen und Anregungen:
info@backdorf.de
Für Ihre Bestellung:
verkauf@backdorf.de



Ihr Navigationssystem findet uns unter
88499 Heiligkreuztal Zentrum



Wir holen Sie auch gerne auf dem Bahnhof in Riedlingen oder dem Flugplatz in Mengen ab.
Wir freuen uns auf Sie.



Herzlich Willkommen

Willkommen in der Welt rund um das Mahlen, Kneten, Backen und Nudelmachen! Eine Welt, die knistert, prasselt und duftet. Wer kennt sie nicht – die heimelige Atmosphäre, wenn das Brot frisch und duftend heiß aus dem Ofen und frische Pasta dampfend auf den Tisch kommt?

Wir, die Firma Häussler, beschäftigen uns seit über 45 Jahren mit diesem genussvollen Thema und haben in dieser Zeit mehr als 150.000 Geräte in alle Welt geliefert. So sind unsere Geräte heute in vielen Haushalten, Gastronomiebetrieben und Bäckereien nicht mehr wegzudenken.

Mit diesem Katalog haben Sie das Vergnügen der Auswahl – bei den Geräten gleichwohl wie bei unserem umfangreichen Qualitätszubehör. Blättern Sie sich in Ruhe durch alle Seiten – bei Fragen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

Kommen Sie vorbei: Unsere großen Ausstellungs- und Schauräume laden zum Verweilen ein und Sie können Ihr Wunschgerät hautnah erleben. Wir, die Familie Häußler und unsere kompetenten Mitarbeiter beraten Sie gerne. Auch können Sie unser Produktionswerk besichtigen oder an einer unserer zahlreichen Back- und Nudelvorführungen teilnehmen. Sie werden sehen – ein Besuch lohnt sich immer.

Herzlichst,

Ihre Familie Häußler

und das engagierte Backdorf-Team







Einladung ins Häussler Backdorf

Besuchen Sie unsere 1.500 m² große Ausstellung mit über 150 Ausstellungsgeräten und über 2.500 Zubehörteilen.

Bei uns finden Sie:

- Holzbacköfen, Elektro-Steinbacköfen, Pelletgrill, Getreidemühlen, Teigknetmaschinen, Nudelmaschinen und Räucherschränke
- Professionelles Zubehör rund ums Mahlen, Kneten, Backen und Nudelmachen, mit Lebensmittelabteilung
- Gebrauchtgeräte und Sonderverkauf
- Verschiedene Vorführstationen (Nudeln, usw.)
- Nostalgische Backstube mit Holzbackofen
- Schaubäckerei mit gewerblichen Holzbacköfen
- Vorführbackräume und Ofenpark
- Bücherecke

Unser Service für Sie:

- Informationsmaterial für Ausflugsziele und Übernachtungsmöglichkeiten in unserer Nähe
- Vor-Ort-Service für Ihre Geräte bei uns im Haus
- Gemütliche Beratungsstuben
- Kinderspielecke
- Sitzgelegenheiten
- Verladeservice











Unsere Öffnungszeiten:

Montag bis Freitag
8 bis 18 Uhr

Samstag
8 bis 13 Uhr

Die Geräte sind in der Regel auf Lager und sofort verfügbar.









Unser Außengelände
wird Sie begeistern.

- Musterbackhäuser als Anregung für Ihr eigenes Traumbackhaus
- Bauern- und Steingarten
- Teich mit Terrasse
- Bachlauf und Picknick-Gelegenheit
- Ein Backhaus steht für Sie zum Backen zur Verfügung (Anmeldung erforderlich)
- Großer Parkplatz
- Parkplätze für PKW mit Anhänger
- Busparkplatz
- Reisemobil-Parkplätze mit Wasser- und Stromversorgung
- Hundeherberge für Ihren vierbeinigen Liebling











Inspiration

Auf dem Hof des Backdorfs und im neu angelegten Ofenpark finden Sie Europas größte Holzbackofen-ausstellung. Über 20 verschiedene Ideen wurden hier umgesetzt und aufgebaut. Klassisch, modern, exotisch oder extravagant, für jeden Geschmack eine individuelle Lösung.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

Wir stellen Ihnen unsere Wohnmobilstellplätze zur Verfügung.



Seminare
im Backdorf





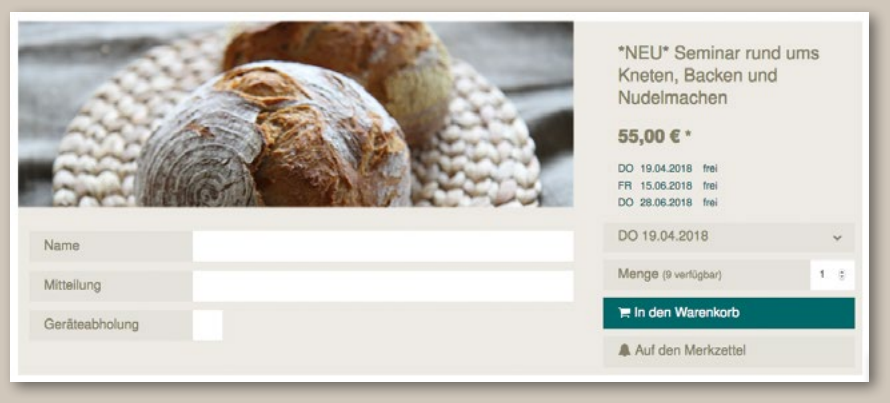
Lieben Sie den Duft von frischgebackenem Brot? Möchten Sie gerne selbst für Ihre Familie backen? Spielen Sie mit dem Gedanken, in Ihrem Hofladen zusätzlich köstliches Brot und einzigartige Nudelvariationen mit anzubieten? Fehlen Ihnen noch die letzen Profitricks oder möchten Sie überhaupt wissen, wie es geht? Dann kommen Sie zu uns. Bei uns sind Sie richtig.
Termine und weitere saisonale Kurse im Internet buchbar unter www.backdorf.de.

AKTUELLE TERMINE UND ANMELDUNG:
www.backdorf.de



Kursangebote:

- Grundkurs Kneten, Backen, Nudelmachen
- Holzofenseminar Grundlagen
- Holzofenseminar für Fortgeschrittene
- Der Holzbackofen – Ein Alleskönner
- Elektro-Steinbackofenseminar
- Praxisseminar Kleingebäck
- Brotspezialitäten-Kurs
- Praxisseminar Nudel- und Pizza
- Urgetreide- und Vollkornkurs
- Kuchen, Torten und Co. aus dem Elektro-Steinbackofen
- Sauerteigkurs
- Praxisseminar Backen
- Praxisseminar Intensiv Grillkurs
- Weihnachtsgebäckkurs
- Backparty
- Exklusives Individualseminar



Viele weitere Kurse und auch saisonale Themen unter: www.backdorf.de

Seminare
Online & Live





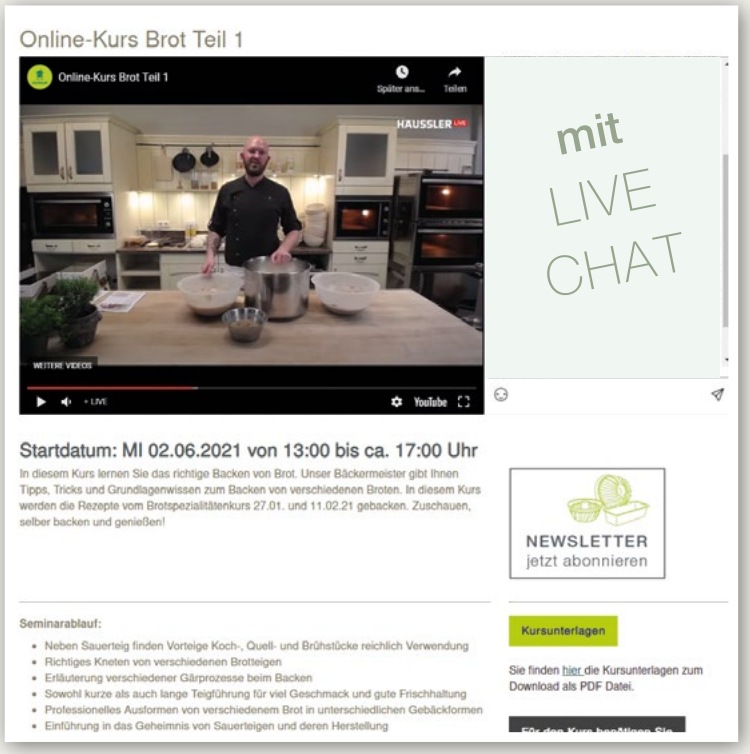
Online-Kurse

Das beliebten Backdorf-Seminare gibt es nun auch als Streaming-Variante für Zuhause.
Der Ablauf ist ganz einfach: Sie buchen Ihren Wunschtermin und erhalten vor dem Seminar den Video-Link zum Kurs. So nehmen Sie bequem von zu Hause aus live am Backkurs teil. Über den Chat können Sie auch Fragen an den Kursleiter stellen.

Online-Kompaktkurse

Die Online-Seminare bieten wir auch in einer kompakten Variante mit verkürzter Kursdauer an. Kurz, kompakt und konzentriert ist hier das Motto. Die Kursdauer beträgt ca. 2 Stunden denen jeweils ein zentrales Thema vertieft wird. Ideal zur Ergänzung des Wissens sowie auch für kurzentschlossene Buchung. Die Buchung ist bis kurz vor Kursbeginn möglich.





Online-Kursangebote:

- Elektro-Steinbackofen
- Glutenfrei Backen
- Dinkel Pur
- Schwäbische Gebäckspezialitäten
- Nudel- und Pizza
- Laugengebäck
- Urgetreide- und Vollkorn
- Brotspezialitäten-Kurs
- Gefüllte Teigtaschen
- Backen mit Hefewasser
- Vollkornnudeln
- Baguette
- Grillen und Smoken im Holzbackofen
- Langzeitführung
- Lievito Madre

Viele weitere Kurse und auch saisonale Themen unter: www.backdorf.de

Ihr **Häussler** Beratungsteam



Rosemarie Häußler-Mayer
Geschäftsleitung
Kundenberatung

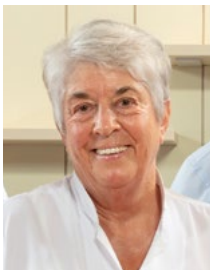
E-Mail:
rhm@backdorf.de



Richard Häußler
Geschäftsleitung
Kundenberatung

Telefon:
0 73 71 / 93 77-15

E-Mail:
richard.haeussler
@backdorf.de



Adelinde Häußler
Gesundheitsberaterin
nach Dr. Bruker
Kundenberatung

Telefon:
0 73 71 / 93 77-16

E-Mail:
adelinde.haeussler
@backdorf.de



Klaus Müller
Bäckermeister
Verkaufsleiter

Telefon:
0 73 71 / 93 77-66

E-Mail:
klaus.mueller
@backdorf.de



Oliver Frahm
Lager- und
Logistikleiter

Telefon:
0 73 71 / 93 77-740

E-Mail:
oliver.frahm
@backdorf.de



Armin Pfender
Leitung
Kundenservice

Telefon:
0 73 71 / 93 77-181

E-Mail:
armin.pfender
@backdorf.de



Tobias Rieth
Händlerbetreuung

Telefon:
0 73 71 / 93 77-637

E-Mail:
tobias.rieth
@backdorf.de



Inge Bez
Export

Telefon:
0 73 71 / 93 77-631

E-Mail:
export
@backdorf.de



Bettina Harnau
Export

Telefon:
0 73 71 / 93 77-632

E-Mail:
export
@backdorf.de



Stefan Leichtle
Bäckermeister
Kundenberatung

Telefon:
0 73 71 / 93 77-51

E-Mail:
stefan.leichtle
@backdorf.de



Stefan Kotz
Bäckermeister
Konditor
Kundenberatung

Telefon:
0 73 71 / 93 77-45

E-Mail:
stefan.kotz
@backdorf.de



Christa Schlechter
Bäckerin und Konditorin
mit Meisterqualifikationen
Kundenberatung

Telefon:
0 73 71 / 93 77-634

E-Mail:
christa.schlechter
@backdorf.de



Carmen Aleker
Bäckermeisterin
Kundenberatung

Telefon:
0 73 71 / 93 77-635

E-Mail:
carmen.aleker
@backdorf.de



Brigitte Stöhr
Kundenberatung

Telefon:
0 73 71 / 93 77-62

E-Mail:
brigitte.stoehr
@backdorf.de



Katja Hanner
Kundenberatung

Telefon:
0 73 71 / 93 77-61

E-Mail:
katja.hanner
@backdorf.de



Claudia Lang
Kundenberatung

Telefon:
0 73 71 / 93 77-31

E-Mail:
claudia.lang
@backdorf.de



Ingrid Stemmer
Kundenberatung

Telefon:
0 73 71 / 93 77-638

E-Mail:
ingrid.stemmer
@backdorf.de



Ruth Mayer
Kundenberatung

Telefon:
0 73 71 / 93 77-633

E-Mail:
ruth.mayer
@backdorf.de



Sandra Eisele
Telefonzentrale
Auftragsbearbeitung

Telefon:
0 73 71 / 93 77-33

E-Mail:
sandra.eisele
@backdorf.de

Holzbacköfen und Holzbackofen-Bausätze ab Seite 12
und Zubehör

Elektro-Steinbacköfen ab Seite 84
und Zubehör

Teigknetmaschinen ab Seite 118
und Zubehör

Pelletgrill, Ambientelicht und Terrassenstrahler ab Seite 148
und Zubehör rund um das Grillen

Nudelmaschinen ab Seite 168
und Zubehör rund um die Nudel

Holz-Küchenherde ab Seite 204
mit Holz heizen, backen und kochen

Räucherschränke ab Seite 222
und Zubehör

Getreidemühlen ab Seite 236
Mehlsiebmaschinen und Zubehör rund ums Mahlen

Back- und Küchenzubehör in Profiqualität ab Seite 254
sowie Ausstattungen für die Backstube

Lebensmittel zum Backen, Kochen und Genießen ab Seite 334
Adelindes Spezialitäten

Bücher und Literatur ab Seite 360
Häussler Rezeptbücher, Back-und Kochbücher

Produktion, Service, Stichwortverzeichnis ab Seite 372
AGB und Bestellformulare



Holzbackofen

Beste Backqualität mit original Holzbacköfen


SSLER
reuztal

Original Holzbacköfen von Häussler

Über 45 Jahre Erfahrung. Qualität Made in Germany.



Was macht den Holzbackofen so faszinierend?

Geselligkeit

Das Feuer anzünden, Zeit haben, mit Freunden und Familie genießen ...

Einen Tag gestalten, sich die Zeit nehmen, für das was Ihnen Freude macht!

„Das Brot backen, die Kraft des Feuers erleben, bringt uns wieder zurück, um uns zu erden."
Mit dem Häussler Holzbackofen ist das Backen ganz einfach. Wir geben Ihnen genaue Aufheizzeiten, Backzeiten und Backtemperaturen an die Hand. Auch die benötigten Holzmengen finden Sie in der ausführlichen Bedienungsanleitung. So gut vorbereitet können Sie nach dem Einschießen schon den sich ausbreitenden würzigen Duft genießen und sich auf Ihre selbstgebackenen Holzofenspezialitäten freuen. Hausgemachtes Brot, knusprige Pizzen und Flammkuchen, krosses Kleingebäck, lockere Kuchen, saftiges Spanferkel und Braten, Spießchen, Aufläufe, Fisch und vieles mehr ...





Brot ca. 60 Minuten bei 280° C



Pizza ca. 3-4 Minuten bei 340° C



Schweinelende ca. 20 Minuten bei 340° C



Kuchen ca. 50 Minuten bei 190° C

Backqualität

Rückkehr zur besten Backqualität Würziger Duft, Geschmack und Aroma ...

Beim Backen im Häussler Holzbackofen bilden sich auf der Oberfläche des Gebackenen Röst- und Geschmacksstoffe, die Feinschmecker besonders schätzen. Bis heute, im Zeitalter modernster Techniken, ist diese Art des Backens unübertroffen.
Der Wunsch nach Natürlichkeit und Ursprünglichkeit wird mit einem Holzbackofen auf köstlichste und gesunde Weise erfüllt. Der Häussler Holzbackofen eignet sich sehr gut zum Backen, Braten und Dörren. Egal ob Spanferkel oder Geflügel – Fleisch wird knusprig braun & saftig gebraten. Ist der Ofen erst einmal aufgeheizt, hält er aufgrund seiner hohen Hitzespeicherfähigkeit sehr lange eine hohe Temperatur. So backen Sie zuerst die Gerichte, die am meisten Hitze brauchen, wie zum Beispiel Pizzen und Flammkuchen, dann Brote und Fleisch, und danach noch Kuchen und Feingebäck.
Die Restwärme eignet sich optimal zum Trocknen von Pilzen und Obst.

Was sind die Vorteile?



Schamotte

Feuerfeste Tonerde

Auf Stein zu backen ist eine der natürlichsten und ältesten Methoden Brot herzustellen. Die Steine der Häussler Holzbacköfen werden ausschließlich aus naturbelassenen Rohstoffen hergestellt. Feuerfeste Tonerde wird getrocknet, gemahlen und gebrannt. Dieses gebrannte Tonerdemehl wird wieder mit frischem, ungebranntem Ton und Wasser in einem exakten Mischungsverhältnis gemischt. Diese Mischung wird in die vorgefertigten Häussler Formen gepresst, luftgetrocknet und dann bei sehr hohen Temperaturen 48 Stunden lang gebrannt. Diese Herstellungsweise verleiht den Schamottesteinen einen hohen Grad an Porosität. Dadurch kann der Schamottestein beim Backen die Feuchtigkeit in idealer Weise aufnehmen und danach wieder an das Backgut abgeben. Jeder Stein muss bestimmte Eigenschaften besitzen – je nach Position im Ofen. Die Häussler Schamottesteine werden deshalb mit unterschiedlichen Mischungsverhältnissen, Formen und Dicken gebrannt. **Denn nur mit der richtigen Steinkombination können Sie sich an stets gleichmäßig guten Holzofen-Spezialitäten erfreuen.**

Direkte Befeuerung

Bequemes Backen

Es gibt zwei Möglichkeiten einen Holzbackofen zu befeuern: Direkt im Backraum oder indirekt in einer separaten Befeuerungskammer. Der Häussler Holzbackofen wird direkt befeuert. Dies entspricht dem Prinzip des altdeutschen Ofens. Bei dieser Art der Befeuerung ist die Anfangshitze beziehungsweise Einschießtemperatur sehr hoch (≈ 320 °C). Die Backhitze fällt dann sehr langsam und schonend ab. So hat der Ofen nach 4 bis 5 Stunden immer noch etwa 180° C. Neben den hervorragenden Backergebnissen hat ein direkt befeuerter Ofen noch einen entscheidenden Vorteil: Im Gegensatz zum indirekt befeuerten Ofen muss man sich um kein Nachheizen kümmern und auch nicht ständig die Temperatur im Auge behalten.
Mit einem Häussler Holzbackofen ist das Backen sehr einfach und bequem.





Gleichmäßige Hitze

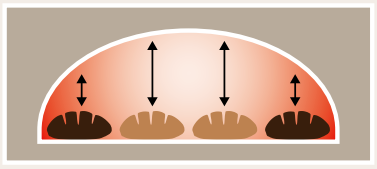
Ein Holzbackofen ohne Gewölbe

Über die Jahrhunderte konnten Holzbacköfen nur mit einem Gewölbe gebaut werden. Wie bei Torbögen, Brücken und Kellern wurde das Gewölbe aus statischen Gründen benötigt. Für das Backen hat das Gewölbe allerdings gravierende Nachteile. Denn durch die unterschiedliche Höhe im Backraum verteilt sich die Hitze ungleichmäßig. Bei den Häussler-Öfen ist dies anders. Durch die modernen Techniken braucht man kein Gewölbe mehr. Die Schamotteplatten werden mit hohem Pressdruck hergestellt und ermöglichen große Spannweiten. Im gesamten Backraum ist der Deckenabstand exakt gleich. Die Strahlungshitze wirkt gleichmäßig auf alle Brotlaibe. An jeder Stelle im Ofen wird ein identisches Backergebnis erzielt. Alle Brote haben die gleiche Bräunung.

In einem Gewölbeofen werden die Brote an der Seite allerdings schnell zu heiß. Aus diesem Grund müssen sie während des Backvorgangs komplett versetzt werden. Bei den Häussler-Öfen ist kein Versetzen notwendig. Dies spart eine Menge Arbeit und gewährleistet ein entspanntes Backen.

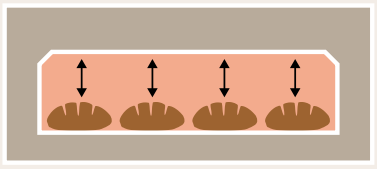
Klassischer Holzbackofen mit Gewölbe

- Ungleiche Backraumhöhen
- Ungleichmäßige Hitzeverteilung
- Ungleiche Backergebnisse
- Während des Backvorgangs ist ein Versetzen der Brote nötig



Häussler Holzbackofen ohne Gewölbe

- Gleiche Backraumhöhen
- Gleichmäßige Hitzeverteilung
- Einheitliche Backergebnisse
- Kein Versetzen der Brote während des Backvorgangs nötig



Natürlicher Brennstoff

Das Feuerholz

Holz ist ein vollkommen natürlicher Brennstoff. Der Umgang mit ihm macht Freude und spricht die Sinne an. Jedes Holz riecht anders und hat eine individuelle Farbe und Maserung. Dieser Brennstoff hat Charakter und ist dazu noch CO_2-neutral. Zum Aufheizen des Holzbackofens eignen sich alle unbehandelten Hölzer – vom Reisig bis zum Scheitholz. Wir empfehlen Fichten-, Tannen- und Kiefernholz. Diese entwickeln durch das Harz ein besonderes Aroma und haben beim Abbrand eine weiche Flamme. Es können aber auch Reisig, Reb- und Baumhölzer verwendet werden. Buchenholz hat den Vorteil, dass es weniger raucht. Insgesamt hängt der Holzbedarf von der Ofengröße ab. Die genauen Angaben sind in unseren Bedienungsanleitungen enthalten. Für eine langanhaltende Hitze beträgt die Aufheizzeit etwa 2 bis 2,5 Stunden.



So einfach geht’s



Aufheizen



Ausräumen



Einschießen



Genießen

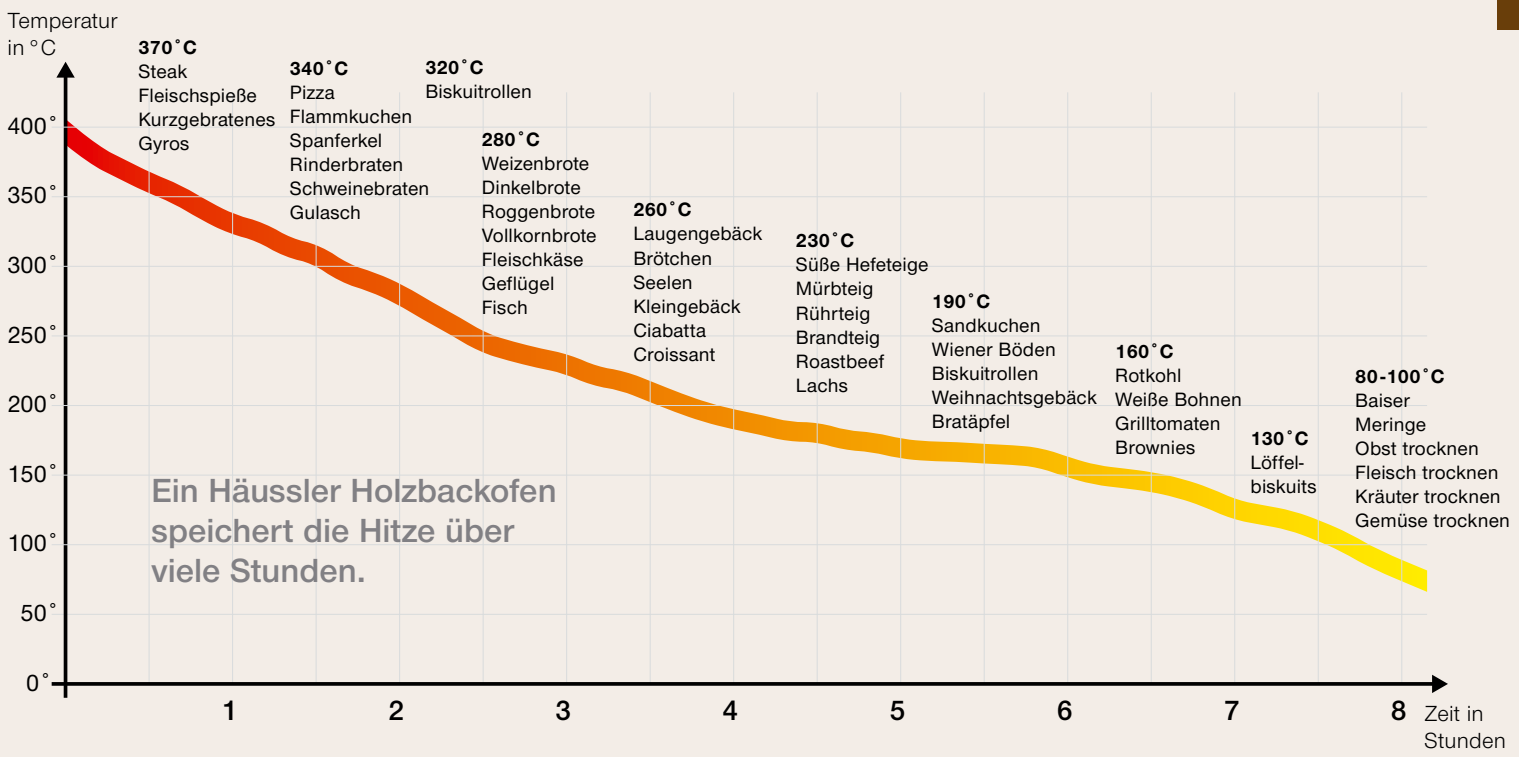
Das Backen

Einfacher als gedacht

Nachdem das Holz und die Glut abgebrannt sind, kehrt man die Aschereste aus dem Ofen – in den dafür vorgesehenen Ascheschacht. Diese Ofenarbeit macht gerade den Reiz des Holzbackofens aus und sorgt für Geselligkeit. Anschließend wird das Thermometer in die dafür vorgesehene Aufnahme an der Frontseite geschoben. Binnen kurzer Zeit wird die exakte Temperatur im Backraum angezeigt. Das vage Abschätzen der Hitze gehört der Vergangenheit an. Mit dem Häussler-Ofen backen, heißt präzise backen. Nach dem Ausfegen sollte der Ofen etwa eine Viertelstunde abstehen, damit sich die Hitze gleichmäßig im Ofen verteilt. Hat der Ofen die gewünschte Temperatur erreicht, wird „eingeschossen“. Nun wird das Backgut schonend bei abnehmender Speicherhitze gebacken.
Das Aroma aus dem Holzbackofen ist einzigartig.



Temperaturen



Häufig gestellte Fragen

Was kann ich im Häussler Holzbackofen backen?

Alles was Ihr Herz begehrt: Pizzen, Flammkuchen, Brote, Kuchen, Plätzchen, Spanferkel, Braten, Grillspezialitäten, Aufläufe und vieles mehr.

Wie reinige ich den Häussler Holzbackofen?

Feuer reinigt! Egal, ob Sie backen, braten oder dörren – Ihr Holzbackofen ist durch die selbstreinigende Pyrolyse (Ausbrennen) nach jedem Aufheizen wieder absolut geschmacks- und geruchsneutral. Deshalb ist es völlig ausreichend, wenn Sie den Innenraum einfach nur mit einem Reinigungsbesen mit Edelstahlborsten auskehren.

Wie lange bleibt der Häussler Holzbackofen heiß?

Mit unseren Holzbacköfen können Sie über Stunden hinweg backen – ohne nachzuheizen. Beachten Sie die obenstehende Grafik.

Kann ich auch nachheizen?

Ja, das geht. Man macht einfach für 20 bis 30 Minuten, mit entsprechender Holzmenge, nochmals ein Feuer, räumt dann den Ofen aus und hat wieder ein höheres Temperaturlevel.

Kann ich die Glut zum Backen im Ofen belassen?

Generell wird der altdeutsche Holzbackofen nach dem Aufheizen ausgeräumt und es wird mit der Speicherwärme gebacken. Speziell für Kurzgebackenes wie z.B. Pizza oder Flammkuchen oder auch für Steak und Fleischspieße kann ein Teil der Glut im Ofen verbleiben.
Er wird entweder in das hintere Drittel der Backfläche oder seitlich geschoben. Der Zug und die Türe bleiben leicht geöffnet. Bei Bedarf können einzelne dünne Holzstücke nachgelegt werden. So kann über längere Zeit mit gleichbleibender Hitze gebacken werden.

Bei welchen Temperaturen wird gebacken?

Die empfohlenen Temperaturen sind in den Betriebsanleitungen aufgeführt sowie in den Rezepten und Büchern von Häussler angegeben.

Wertvolle Unikate aus der Backofen-Manufaktur



Beste Qualität aus Heiligkreuztal

Der Häussler Holzbackofen ist nicht irgendein Ofen. Der HABO ist regelrecht „aus dem Vollen geschnitzt“. Mit den dicken Schamottesteinen und dem massiven Metallgehäuse bringt er locker über eine halbe Tonne Gewicht auf die Waage – die großen gewerblichen Holzbacköfen wiegen oftmals sogar mehrere Tonnen. Aber weshalb bauen wir so schwere Öfen? Ganz einfach: Die Physik lässt sich schlicht und einfach nicht überwinden. Masse bringt Klasse! Wer einmal die Köstlichkeiten aus einem vollschamottierten Ofen genossen hat, weiß die Qualität zu schätzen. Der HABO speichert die Hitze des Feuers in seinem Schamottemantel und gibt sie danach kräftig, aber schonend an das Backgut ab. Im Ofen herrscht eine ruhende Backatmosphäre, die optimale Ergebnisse garantiert.



Merkmale der HABO-Serie



Die Ascheklappe

Hier befördern Sie die Asche bequem und sauber in die Ascheschublade.



Die Backfläche mit Hitzeschild

Jeder Stein an seinem Platz, das ausgeklügelte Häussler-System sorgt für perfekte Backergebnisse.



Die Ascheschublade

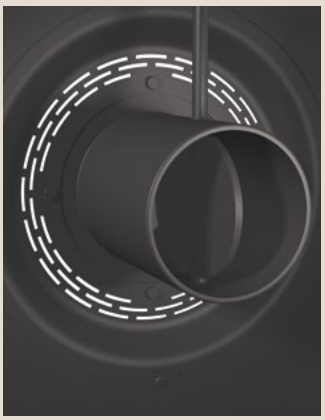
Hier kann die Restasche auskühlen und danach einfach und bequem entsorgt werden.

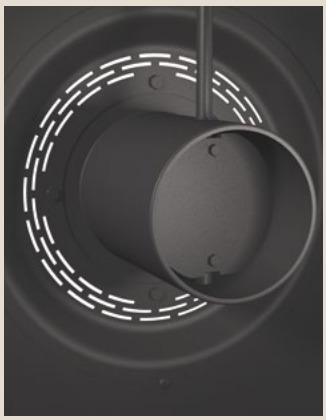


Das Bimetall-Zeigerthermometer

Nach dem Ausräumen des Ofens lesen Sie hiermit die Temperatur im Innern des Ofens ab. So wissen Sie genau, wann Ihre Backwaren in den Ofen müssen.







Der Zug

Hiermit regeln Sie die Stellung der Abluftklappe auf der Rückseite des Holzbackofens.



Holzbacköfen

Serie HABO

Backen auf Schamotte

Die Häussler Holzbacköfen sind nach dem bewährten System des altdeutschen Holzbackofens gebaut. Charakteristisch hierfür ist das Feuermachen direkt im Backraum. Ganz entscheidend für gute Backergebnisse ist das Temperaturverhältnis von Ober- und Unterhitze. Nur mit der richtigen Steinkombination erhält man die legendäre Holzofenqualität. Unsere Backöfen verfügen über eine extrem hitzebeständige Spezialisolierung und exakt aufeinander abgestimmte Schamottesteine: Decken- und Bodenplatten, sowie die Seitensteine sind aus unterschiedlichen Materialien und Stärken gefertigt. Dadurch speichern und geben sie die Backhitze genau im richtigen Verhältnis zueinander ab. Das Material der Steine wird aus verschiedenen, prädestinierten Tongruben gewonnen. Die exakte Temperatur zeigt das Thermometer. So erreicht unser Holzbackofen eine Handhabungssicherheit, die dem elektrischen Ofen gleicht.

Deshalb ein

Holzbackofen von Häussler

- Extrem lange Lebensdauer
- Hochwertigste Materialien: hervorragender Ofenguss und extrem hitzebeständige Spezialisolierung
- Verschiedenartige Schamottesteine, optimal aufeinander abgestimmt
- Einfache Handhabung
- Gleichmäßige Backergebnisse
- Bimetall-Zeigerthermometer
- Allgemeines baurechtliches Prüfzeugnis für den Betrieb eines Holzbackofens

Die werkseigene Produktion der Firma Häussler garantiert Ihnen Qualität “Made in Germany”

IBP

Fraunhofer-Institut für Bauphysik

Allgemeines baurechtliches Prüfzeugnis

Für den Gegenstand: Holzbackofen

Was sollte man beim Ofenkauf beachten?

Kapazität

Wie viel will ich auf einmal backen? Die Ofengröße ist ein wichtiges Kriterium. Wie viele Brote möchte ich auf einmal backen? Möchte ich für Freunde und Verwandte mitbacken? Wird sich die Familie vergrößern? Brauche ich Platz für große Pizzen? Will ich eine Weihnachtsgans samt Zutaten machen? Falls Sie unschlüssig sind, ob Sie ein kleineres oder größeres Modell wählen sollen, so empfehlen wir in der Regel den größeren Ofen.

Es ist immer gut, wenn man Reserven hat. Der Aufwand ist bei allen Modellen nahezu gleich und auch der Holzverbrauch ist im Grunde vernachlässigbar. Allerdings sollte man beim Brotbacken darauf achten, dass der Ofen mindestens zur Hälfte gefüllt ist, damit die Hitze nicht zu intensiv wird. Bei den anderen Produkten ist dies weniger von Belang. Hier funktionieren auch kleine Mengen.

Maximales Fassungsvermögen

Kapazität	HABO 2/4	HABO Vario	HABO 4/6	HABO 6/8	HABO 10	HABO 15
Brötchen[1] (bis zu Stück)	ca. **15**	ca. **15**	ca. **18**	ca. **25**	ca. **40**	ca. **60**[4]
oder **Brezeln**[1] (bis zu Stück)	ca. **12**	ca. **12**	ca. **15**	ca. **20**	ca. **28**	ca. **48**[4]
oder **Pizzen**[2] Ø 28 cm (bis zu Stück)	ca. **3**	ca. **3**	ca. **5**	ca. **8**	ca. **12**	ca. **15**
oder **Brote**[2] 1 kg (bis zu Stück)	ca. **5**	ca. **5**	ca. **8**	ca. **12**	ca. **18**	ca. **28**
oder **Hefezöpfe**[1] 450 g (bis zu Stück)	ca. **5**	ca. **5**	ca. **6**	ca. **8**	ca. **12**	ca. **20**[4]
oder **Schweinehals**[3] (bis zu kg)	ca. **5**	ca. **5**	ca. **10**	ca. **15**	ca. **20**	ca. **26**

[1] wird auf dem passenden Blech gebacken
[2] wird direkt auf dem Stein gebacken
[3] wird gebacken in der Bratpfanne (oder in einer Kasserolle oder einem ähnlichen passenden Behältnis)
[4] wird auf mehreren Blechen verteilt gebacken

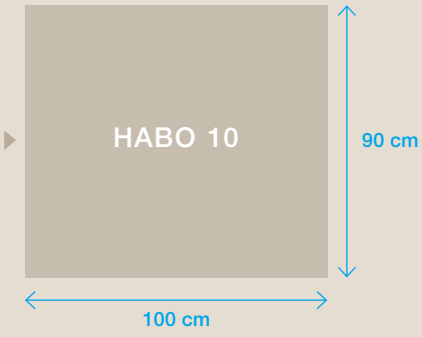
Backflächen im Vergleich



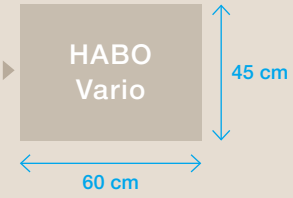
Knetmaschinen-empfehlungen:
Alpha / Alpha 2G
SP 10 KA



Knetmaschinen-empfehlung:
SP 15 KA



Knetmaschinen-empfehlungen:
SP 30 KA



Knetmaschinen-empfehlungen:
Alpha / Alpha 2G
SP 10 KA



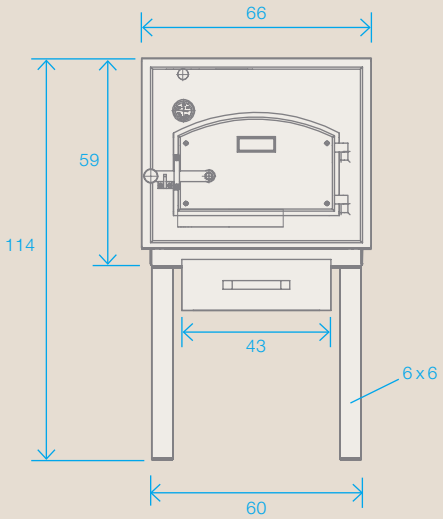
Knetmaschinen-empfehlung:
SP 20 KA

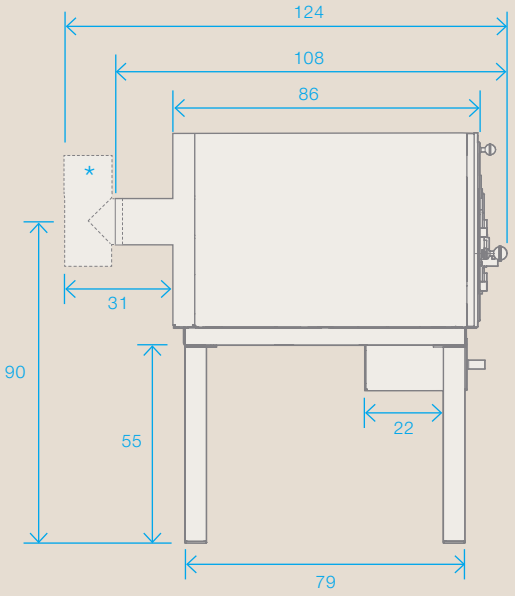


Knetmaschinen-empfehlung:
SP 40 KA

Außenmaße in der Übersicht

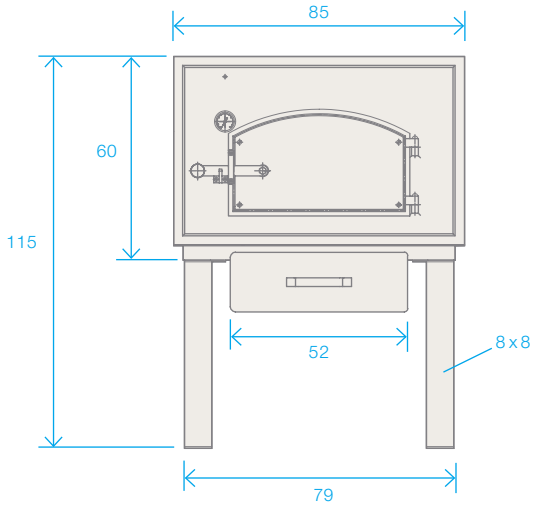
HABO 2/4

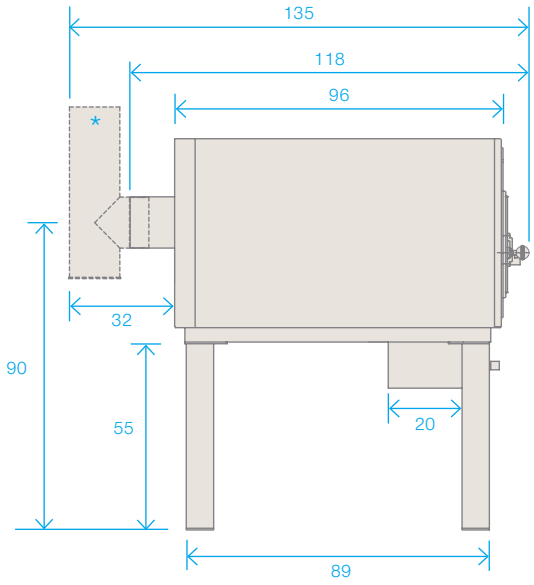




Maßangaben mit normalen Ofenbeinen (Einschusshöhe 71 cm). Optional Ofenbeine mit einer Länge von 79 cm für Einschusshöhe 95 cm.

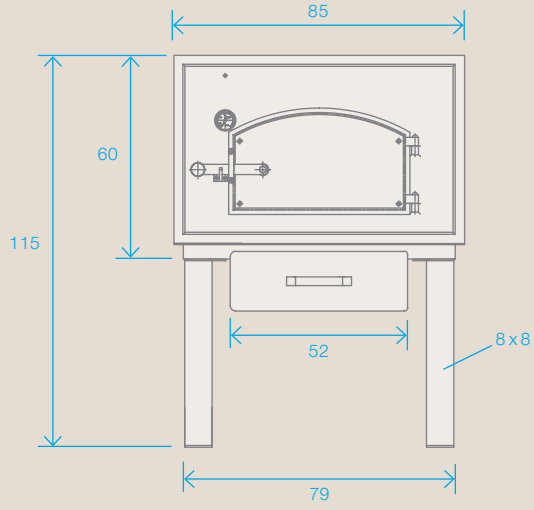
HABO 4/6

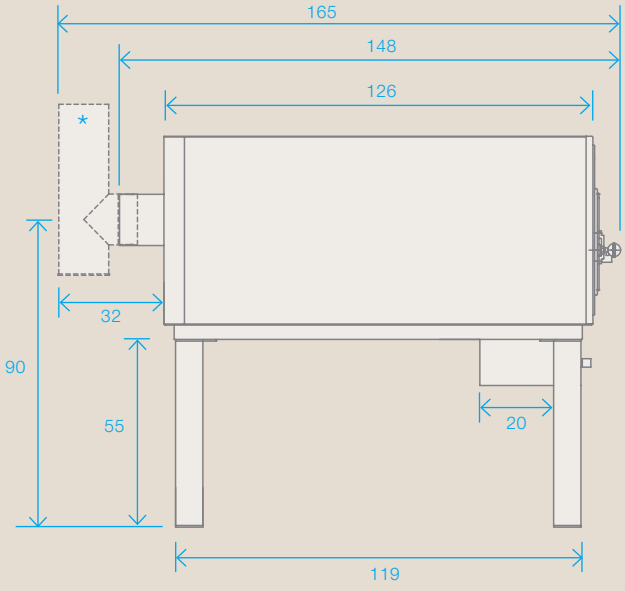




Maßangaben mit normalen Ofenbeinen (Einschusshöhe 71 cm). Optional Ofenbeine mit einer Länge von 79 cm für Einschusshöhe 95 cm.

HABO 6/8

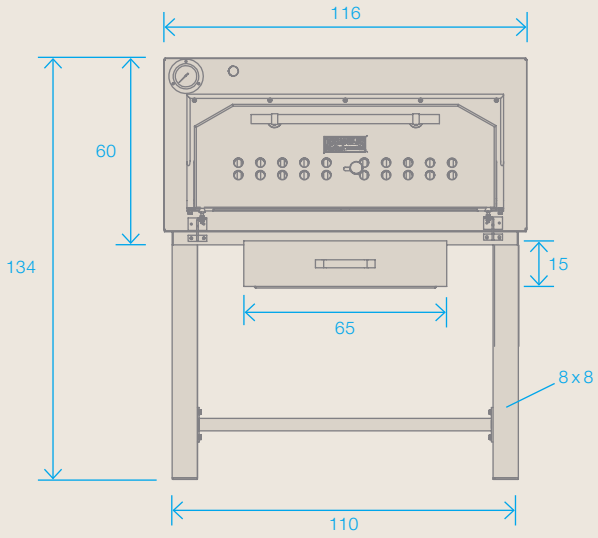


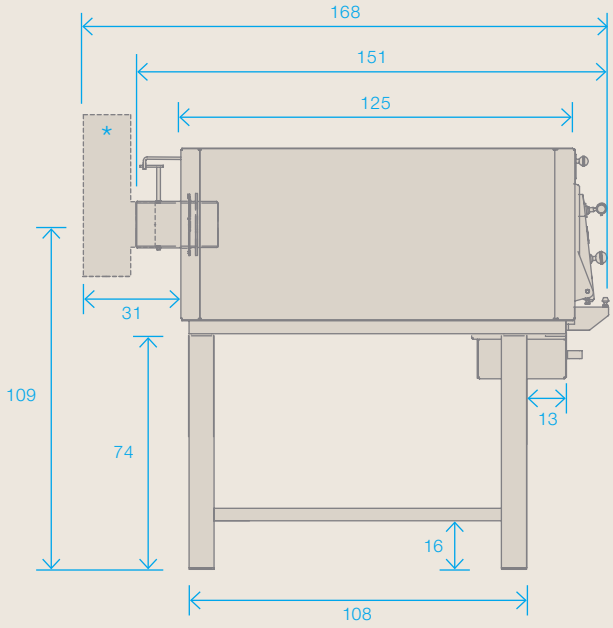


Maßangaben mit normalen Ofenbeinen (Einschusshöhe 71 cm).
Optional Ofenbeine mit einer Länge von 79 cm für Einschusshöhe 95 cm.

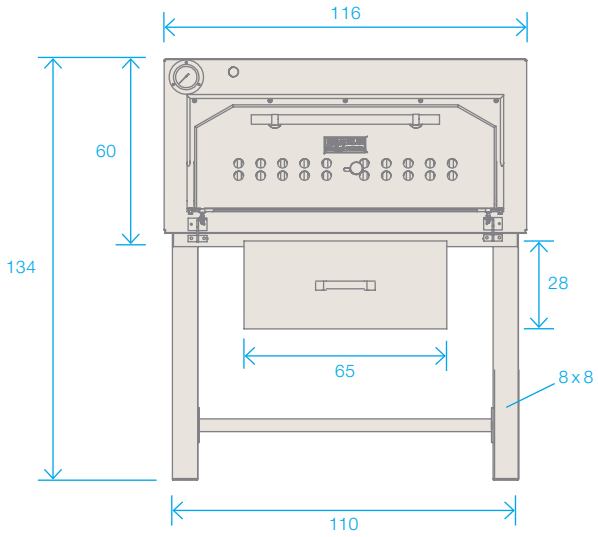
*Rauchrohr nicht im Lieferumfang enthalten.
Außenmaße in Zentimeter.

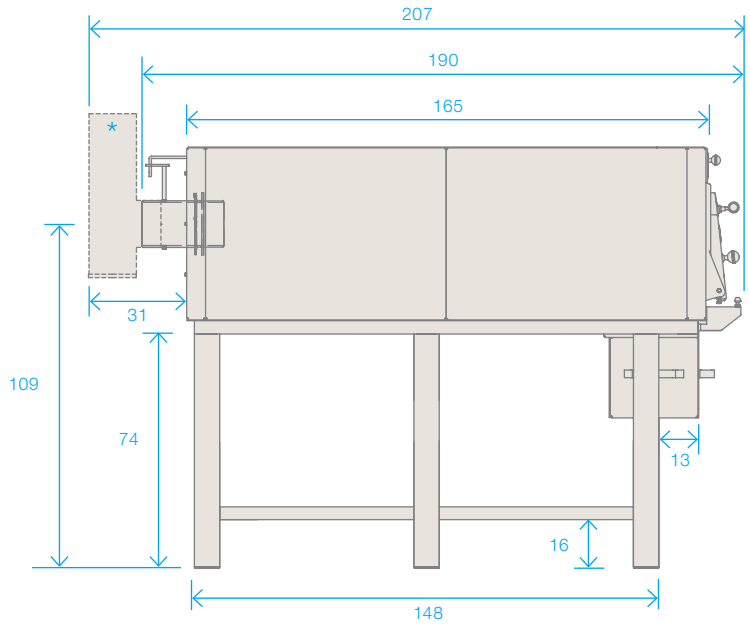
HABO 10





HABO 15





*Rauchrohr nicht im Lieferumfang enthalten.
Außenmaße in Zentimeter.

Holzbackofen

HABO 2/4

So groß kann „klein“ sein

Der HABO 2/4 ist mit einer Backfläche von 45 x 60 cm der kleinste unserer Holzbacköfen. Dabei steht er seinen großen Brüdern in nichts nach. Mit ihm gelingen Brote, Gebäcke, Kuchen und Fleisch ebenso geschmackvoll wie in allen unseren Backöfen. Verwöhnen Sie sich mit den Köstlichkeiten aus diesem Qualitätsofen!

Im Lieferumfang enthalten:

- Aschekrücke
- Bimetall-Zeigerthermometer
- Schürhaken
- Aufheiz- und Backanleitung

Empfohlenes Zubehör:

- Backschieber
- Reinigungsbesen
- Backblech

Backfläche B x T	45 x 60 cm
Türöffnung B x H	42,5 x 25/20 cm
Außenmaße B x T x H	65 x 107 x 59 cm
Abgasanschluss*	35 cm
Rauchrohr Ø	13 cm
Gewicht mit Füßen	327 kg
3/303690 Ofenbeine Einschusshöhe 71 cm	€ 160,-
3/303691 Ofenbeine Einschusshöhe 95 cm	€ 180,-
3/300990 ohne Beine	**€ 3.250,-**

* Maß ohne Beine. Unterkante Ofenkorpus bis Mitte Rauchrohrstutzen.

Kapazität	
Brötchen[1] (bis zu Stück)	ca. 15
oder Brezeln[1] (bis zu Stück)	ca. 12
oder Pizzen[2] Ø 28 cm (bis zu Stück)	ca. 3
oder Brote[2] 1 kg (bis zu Stück)	ca. 5
oder Hefezöpfe[1] 450 g (bis zu Stück)	ca. 5
oder Schweinehals[3] (bis zu kg)	ca. 5 kg

[1] auf Blech gebacken [2] auf dem Stein gebacken [3] in der Bratpfanne



Beine im Lieferumfang nicht enthalten.

Die Ergänzung der HABO-Reihe

Mit dem neuen HABO 2/4 ergänzen wir das beliebte Holzbackofensortiment nach unten. Nachdem im letzten Jahr der HABO 2/3 ausgelaufen ist, präsentieren wir jetzt den würdigen Nachfolger. Mit dem Maß von 45 x 60 cm bietet der HABO 2/4 eine vergrößerte Backfläche, die zudem ein besser nutzbares Seitenverhältnis aufweist. Auch die Türöffnung ist größer geworden und um satte 15 cm breiter als früher. Der Ofen lässt sich angenehm beschicken und ist einfach zu bedienen. Die Ofentür kommt ohne Tür-Relief, denn der HABO 2/4 ist bewusst als kompakter und geradliniger Ofen konzipiert – mit einem modernen Erscheinungsbild. Er bietet sich bevorzugt an für kleinere Haushalte, Paare, Einzelnutzer und Backfreunde, die keine so großen Mengen auf einmal backen möchten. Auch bei beengten Platzverhältnissen lässt sich der HABO 2/4 sehr gut einsetzen.

Bei der Backqualität gibt es natürlich keinerlei Kompromisse. Der HABO 2/4 ist ein vollwertiger Holzbackofen mit allen Häussler-Vorteilen:

- Integrierte Ascheklappe samt Aschekasten
- Vollschamottierter Backraum/enormer Hitzespeicher
- Extrem hitzebeständige Spezialisolierung
- Steckbares Bimetall-Zeigerthermometer
- Front, Tür und Rauchrohr aus bestem Ofenguss
- Gleichmäßige Backergebnisse im gesamten Ofen
- Extrem lange Lebensdauer
- Allgemeines baurechtliches Prüfzeugnis für den Betrieb eines Holzbackofens



Perfekte Technik





Holzbackofen

HABO 4/6

Der Allrounder im Haushalt

Wie alle unsere Holzbacköfen ist der HABO 4/6 ein direkt befeuerter Ofen, welcher mit ruhender Strahlungswärme backt. Er ist nach etwa 2-2 ½ Stunden Anheizen heiß und gibt seine Wärme langsam und schonend abfallend wieder ab. Sie können nacheinander backen: Ab 340° C Pizza und Dinnete, bei 280° C Brot und Fleisch, danach noch Kuchen, Hefezöpfe und vieles mehr. Ofen kann auch teilzerlegt gekauft werden. Informationen auf Seite 33.

Im Lieferumfang enthalten:

- Aschekrücke
- Bimetall-Zeigerthermometer
- Schürhaken
- Aufheiz- und Backanleitung

Empfohlenes Zubehör:

- Backschieber
- Reinigungsbesen
- Backblech

Backfläche B x T	60 x 70 cm
Türöffnung B x H	48 x 28 cm
Außenmaße B x T x H	85 x 117 x 60 cm
Abgasanschluss*	35 cm
Rauchrohr Ø	15 cm
Gewicht mit Füßen	505 kg
3/303680 Ofenbeine Einschusshöhe 71 cm	€ 170,-
3/303681 Ofenbeine Einschusshöhe 95 cm	€ 190,-
3/300100 ohne Beine	**€ 3.550,-**

* Maß ohne Beine. Unterkante Ofenkorpus bis Mitte Rauchrohrstutzen.

Kapazität	
Brötchen[1] (bis zu Stück)	ca. 18
oder Brezeln[1] (bis zu Stück)	ca. 15
oder Pizzen[2] Ø 28 cm (bis zu Stück)	ca. 5
oder Brote[2] 1 kg (bis zu Stück)	ca. 8
oder Hefezöpfe[1] 450 g (bis zu Stück)	ca. 6
oder Schweinehals[3] (bis zu kg)	ca. 10

[1] auf Blech gebacken [2] auf dem Stein gebacken [3] in der Bratpfanne



auch teilzerlegt erhältlich

Beine im Lieferumfang nicht enthalten.

360° Ansicht auf www.backdorf.de

Besuchen Sie uns online: Facebook YouTube Instagram Newsletter

Holzbackofen

HABO 6/8

Darf es etwas mehr sein?

Dieser Backofen ist ideal für Ihren Garten oder Ihr Haus. Mit dem Fassungsvermögen von bis zu 12 Broten oder bis zu 25 kg Fleisch im Bräter eignet der HABO 6/8 sich nicht nur für den größeren Haushalt, sondern Sie können nach Herzenslust bis zu 30 Freunde bei einer Familienfeier bekochen und bebacken. Begeistern Sie sich und Ihre Freunde mit diesem robusten Alleskönner. Auch teilzerlegt erhältlich. Informationen auf Seite 33.

Im Lieferumfang enthalten:

- Aschekrücke
- Bimetall-Zeigerthermometer
- Schürhaken
- Aufheiz- und Backanleitung

Empfohlenes Zubehör:

- Backschieber
- Reinigungsbesen
- Backblech

Backfläche B x T	60 x 100 cm
Türöffnung B x H	48 x 28 cm
Außenmaße B x T x H	85 x 147 x 60 cm
Abgasanschluss*	35 cm
Rauchrohr Ø	15 cm
Gewicht mit Füßen	640 kg
3/303680 Ofenbeine Einschusshöhe 71 cm	€ 170,-
3/303681 Ofenbeine Einschusshöhe 95 cm	€ 190,-
3/300101 ohne Beine	**€ 4.100,-**

* Maß ohne Beine. Unterkante Ofenkorpus bis Mitte Rauchrohrstutzen.

Kapazität	
Brötchen[1] (bis zu Stück)	ca. 25
oder Brezeln[1] (bis zu Stück)	ca. 20
oder Pizzen[2] Ø 28 cm (bis zu Stück)	ca. 8
oder Brote[2] 1 kg (bis zu Stück)	ca. 12
oder Hefezöpfe[1] 450 g (bis zu Stück)	ca. 8
oder Schweinehals[3] (bis zu kg)	ca. 15

[1] auf Blech gebacken [2] auf dem Stein gebacken [3] in der Bratpfanne

auch teilzerlegt erhältlich



Beine im Lieferumfang nicht enthalten.

360° Ansicht auf www.backdorf.de

Holzbackofen

HABO 10 & HABO 15

Für Großhaushalte und Kleingewerbe

Unsere Kleinsten aus der Gewerbeserie zeichnen sich durch gleichmäßige Backergebnisse und flexible Aufstellmöglichkeiten aus. Dies ist auch bei unseren „Großen“ immer gewährleistet. Durch das integrierte Thermometer – wie bei allen unseren Öfen – können Sie Ihr Backgut sicher und temperaturgerecht einschieben und haben somit Gelinggarantie.

Im Lieferumfang enthalten:

- Aschekrücke
- Bimetall-Zeigerthermometer
- Schürhaken
- Aufheiz- und Backanleitung

Empfohlenes Zubehör:

- Backschieber
- Reinigungsbesen
- Backblech

	HABO 10	HABO 15
Backfläche B x T	90 x 100 cm	90 x 140 cm
Türöffnung B x H	92 x 27 cm	92 x 27 cm
Außenmaße B x T x H	115 x 149 x 134 cm	115 x 189 x 134 cm
Einschusshöhe	90 cm	90 cm
Abgasanschluss*	109 cm	109 cm
Rauchrohr Ø	15 cm	15 cm
Gewicht	905 kg	1150 kg
Artikelnr.	**2/200101**	**2/200102**
Preis	**€ 8.050,-**	**€ 9.850,-**

* vom Fußboden bis Mitte Rauchrohrstutzen

Kapazität	HABO 10	HABO 15
Brötchen[1] (bis zu Stück)	ca. 40	ca. 60[4]
oder Brezeln[1] (bis zu Stück)	ca. 28	ca. 48[4]
oder Pizzen[2] Ø 28 (bis zu Stück)	ca. 12	ca. 15
oder Brote[2] 1 kg (bis zu Stück)	ca. 18	ca. 28
oder Hefezöpfe[1] 450 g (bis zu Stück)	ca. 12	ca. 20[4]
oder Schweinehals[3] (bis zu kg)	ca. 20	ca. 26

[1] auf Blech gebacken [2] auf dem Stein gebacken [3] in der Bratpfanne
[4] wird auf mehreren Blechen verteilt gebacken



NEU: Tür über gesamte Ofenbreite

In unserem gewerblichen Sortiment sind weitere Ofengrößen erhältlich.

Besuchen Sie uns online: Facebook YouTube Instagram Newsletter



Rezept aus dem Häussler Buch **„Unser täglich Brot Band 1“**

Eingenetzter Laib

Zutaten für 4 Brote à 700 g:

1.200 g	Weizenmehl 1050
300 g	Roggenmehl 1150
75 g	Kartoffelflocken oder 2 gekochte Kartoffeln
10 g	Hefe
30 g	Salz
25 g	Roggensauerteig getrocknet
ca.1.275 g	Wasser kalt
30 g	Öl
	Evtl. Muskat, Brotgewürz, Pfeffer
2.945 g	Gesamtteig

Teigtemperatur: 27° C

Stärke-Streiche:

300 g	Wasser
10 g	Stärke

Zubereitung:

Alle Zutaten in die Teigknetmaschine geben und mit 1.000 g Wasser ankneten. Die restliche Wassermenge nach und nach dazugeben und den Teig intensiv 10-15 Minuten kneten. Anschließend ca. 5 Stunden bei Raumtemperatur stehen lassen.

Nach der Teigruhe den Teig mit nassen Händen zu 4 Broten à 700 g ausbrechen und mit dem Schluss nach oben in eine nasse Einnetzschüssel geben. Auf die Schluss-Seite etwas Streumehl (vermahlene Kleie) geben, damit das Brot im Ofen nicht anklebt. Die Einnetzschüssel im Ofen auskippen und nach Anleitung Backen. Direkt nach dem Backen können die Brote mit einer Stärke-Streiche bestrichen werden. Dadurch bekommen sie einen schönen Glanz.

Stärke-Streiche:
250 g Wasser in einem Topf zum Kochen bringen. Währenddessen 50 g kaltes Wasser mit der Stärke verrühren. Sobald das Wasser kocht, die im kalten Wasser aufgelöste Stärke mit einem Schneebesen einrühren und aufkochen lassen. Die Stärkestreiche sollte leicht zähflüssig sein und kann direkt nach dem Backen mit einem Brotpinsel aufgestrichen werden. Die Stärkestreiche können Sie im Kühlschrank aufbewahren und mehrfach verwenden.

Unser täglich Brot Band 1
„Einstieg leicht gemacht“ ist das Motto dieses Buches. Der Theorieteil konzentriert sich auf das Wesentliche und gibt Ihnen das nötige Rüstzeug an die Hand. Im Rezeptteil finden Sie abwechslungsreiche Brote, raffinierte Kleingebäcke und süße Klassiker. Dieses Buch macht Freude und sorgt für köstliche Ergebnisse.
Artikelnr. 200930, € 6



Im Holzbackofen:
Bei 260° C einschießen
Backzeit: 45-50 Minuten

Im Elektro-Steinbackofen:
260° C Oberhitze, 190° C Unterhitze
Backzeit: 45-50 Minuten
Nach dem Einschießen Ofen ausschalten

Im Haushaltsbackofen:
bei 250° C einschießen
Backzeit: 45-50 Minuten
Nach ca. 15 Minuten
auf 200° C zurückschalten

Liefermöglichkeiten

Selbstabholer

Transportkosten sparen. Viele unserer Kunden holen den Ofen selbst mit einem Anhänger oder Lieferwagen in Heiligkreuztal ab. Wir verladen Ihnen den Ofen, sodass Sie nur noch eine Transportsicherung anbringen müssen. Dies lässt sich optimal mit dem Besuch im Backdorf verbinden.



Anlieferung

Bequem per Spedition. Selbstverständlich können Sie sich den Holzbackofen auch nach Hause liefern lassen. Der HABO ist ein schweres Gerät und wird von der Spedition gebracht. Fragen Sie uns – wir organisieren den optimalen Transport für Sie.



Wir soll der Ofen geliefert werden?

1



Ofen mit Ofenbeinen

Der Ofen kommt mit Metallbeinen. Sehr einfacher Ablauf: Ofen zum Aufstellort bringen, Beine anschrauben und an den Kamin anschließen. Nach dem Einbrennen ist der Ofen betriebsbereit. Vorteil gegenüber gemauerten Öfen: Er bleibt versetzbar.

2



Ofen ohne Ofenbeine

Für einen Sockel oder zum Wandeinbau.
So kann der Ofen an bauseitige Gegebenheiten angepasst werden. Sie können von uns Sockelpläne mit Maßen und Aussparungen erhalten.

Für Sockel

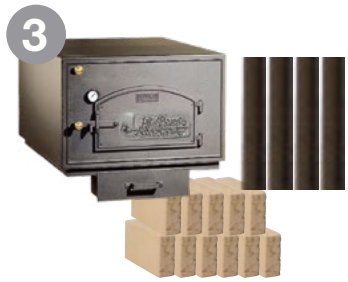


Für Einbau





Als teilzerlegter Ofen



Ein HABO-Ofen ist schwer. Dies kann problematisch sein, wenn es zum Aufstellort über Treppen oder um Ecken geht. Hier empfiehlt sich die teilzerlegte Variante, bei der die Schamottesteine im Gehäuse noch nicht vermauert sind. Steine und Gehäuse können getrennt voneinander transportiert und am Aufstellort zusammengefügt werden. Bei dieser Variante ist der Gehäusedeckel verschraubt und dadurch abnehmbar.

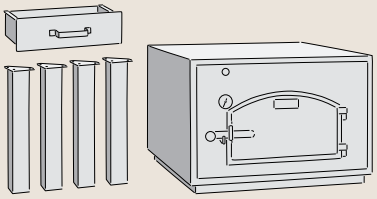
* Technische Daten/Maße auf Seite 28/29

HABO 4/6*	Teilzerlegt
3/300600	**€ 3.550,-**
3/303680 Ofenbeine (71)	**€ 170,-**
3/303681 Ofenbeine (95)	**€ 190,-**
Gewicht Gehäuse (= schwerstes Teil)	**Ca. 125 kg**

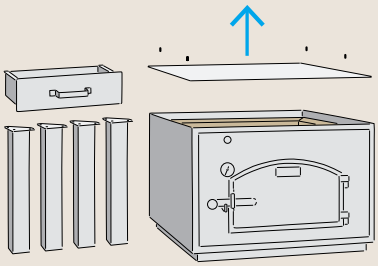
HABO 6/8*	Teilzerlegt
3/300601	**€ 4.100,-**
3/303680 Ofenbeine (71)	**€ 170,-**
3/303681 Ofenbeine (95)	**€ 190,-**
Gewicht Gehäuse (= schwerstes Teil)	**Ca. 148 kg**

Der Aufbau:

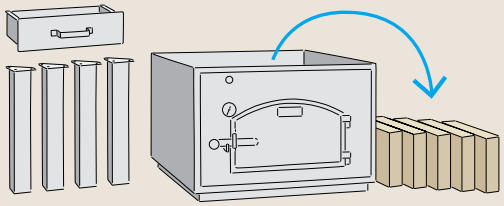
So wird der teilzerlegte Ofen geliefert



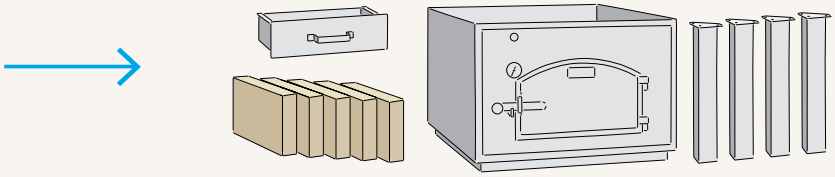
Abschrauben Gehäusedeckel



Herausnahme der Schamottesteine

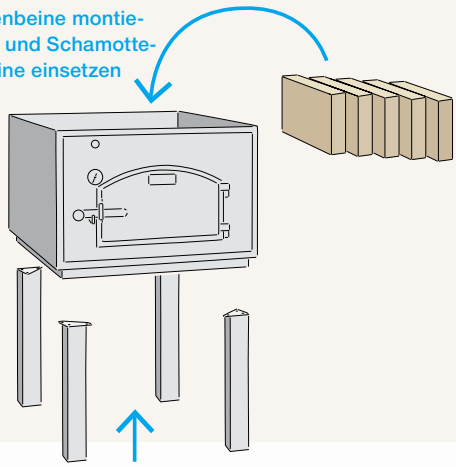


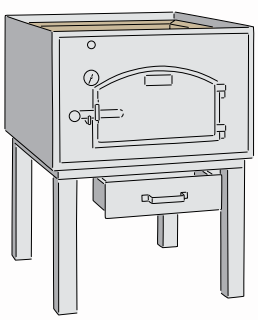
Getrennter Transport der Bauteile zum Aufstellort



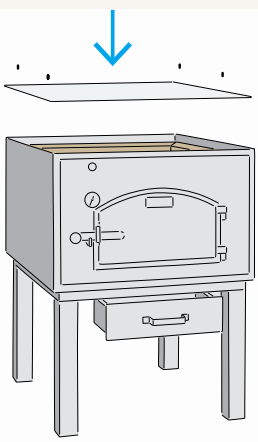
Alle Bauteile am Aufstellort bereitlegen

Ofenbeine montieren und Schamottesteine einsetzen

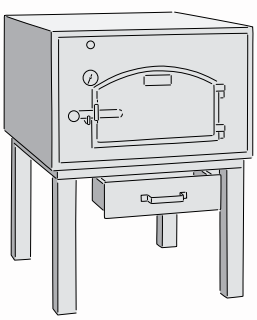




Schamottesteine verfugen



Gehäusedeckel aufschrauben



Anschließen, Trockenheizen und loslegen

Holzbackofen

HABO Zubehör



Verschiedene Dachkonstruktionen für unterschiedliche Ofenmodelle.

Damit wird Ihr Holzbackofen nicht nur zum Schmuckstück sondern auch wetterfest. Ofen sind werksfertig vorbereitet, sodass ein Dach ruckzuck montiert werden kann.

Satteldach, Biberschwanz



Für Ofen	Gewicht	Art.-Nr.	Preis
HABO 4/6 / PARTY 2011	110 kg	**1/300132**	**€ 720,-**
HABO 6/8 / PARTY 2012	143 kg	**1/300133**	**€ 770,-**

Passende Rauchrohrabzüge finden Sie auf S. 36

Satteldach, Biberschwanz schwarz



Für Ofen	Gewicht	Art.-Nr.	Preis
HABO 4/6 / PARTY 2011	110 kg	**1/200132**	**€ 770,-**
HABO 6/8 / PARTY 2012	143 kg	**1/200133**	**€ 820,-**

Passende Rauchrohrabzüge finden Sie auf S. 36

Satteldach, Fassadenplatten



Mit stabilem Dachrahmen aus schwarz lackiertem Edelstahl für extra lange Haltbarkeit. Die Fassadenplatten im modernen Design passen farblich hervorragend zum Ofen.

Für Ofen	Gewicht	Art.-Nr.	Preis
HABO 2/4*	ca. 32 kg	**1/303693**	**€ 760,-**
HABO 4/6 / PARTY 2011	43 kg	**1/303495**	**€ 790,-**
HABO 6/8 / PARTY 2012	52 kg	**1/303496**	**€ 1.050,-**

Rauchrohrabzug Edelstahl Natur (2/4)	**3/301508**	**€ 460,-**
Rauchrohrabzug Schwarz lackiert (2/4)	**3/301509**	**€ 610,-**

Rauchrohrabzug Edelstahl Natur (4/6, 6/8)	**3/301511**	**€ 550,-**
Rauchrohrabzug Schwarz lackiert (4/6, 6/8)	**3/301533**	**€ 730,-**

Passende Rauchrohrabzüge finden Sie auf S. 36



Nur Rahmen
Ohne Ofen & Füße

Räderrahmen mit Schwerlastgummirollen

Ermöglicht das einfache Bewegen Ihres Holzbackofens. Mit extra stabilen Schwerlastgummirollen. Der Ofen wird einfach in den starken Eisenrahmen eingesetzt. Das Gestell ist in der Ofenfarbe lackiert. Einschusshöhe mit Rädern erhöht sich um 15 cm. Auch für Ihren vorhandenen Ofen einsetzbar!

HABO 2/4*	22,5 kg	**1/303692**	**€ 620,-**
HABO 4/6	20 kg	**1/300143**	**€ 660,-**
HABO 6/8	25 kg	**1/300144**	**€ 725,-**
HABO 10	50 kg	**1/300605**	**€ 740,-**
HABO 15	55 kg	**1/300145**	**€ 760,-**

* Nur in Kombination mit kurzen Ofenbeinen (71 cm) möglich

Satteldach, Zink



Für Ofen	Gewicht	Art.-Nr.	Preis
HABO 4/6 / PARTY 2011	50 kg	**1/300837**	**€ 1.120,-**
HABO 6/8 / PARTY 2012	60 kg	**1/300838**	**€ 1.190,-**
HABO 10	90 kg	**1/300839**	**€ 1.380,-**
HABO 15	100 kg	**1/301439**	**€ 1.470,-**

Passende Rauchrohrabzüge finden Sie auf S. 36

Tonnendach, Zink



Für Ofen	Gewicht	Art.-Nr.	Preis
HABO 4/6 / PARTY 2011	85 kg	**1/303440**	**€ 1.450,-**
HABO 6/8 / PARTY 2012	105 kg	**1/303441**	**€ 1.520,-**

Rauchrohrabzug Edelstahl Natur (4/6, 6/8)	**3/301531**	**€ 560,-**
Rauchrohrabzug Schwarz lackiert (4/6, 6/8)	**3/301540**	**€ 740,-**

Satteldach, Glas



Für Ofen	Gewicht	Art.-Nr.	Preis
HABO 4/6 / PARTY 2011	ca. 80 kg	**1/302726**	**€ 1.680,-**
HABO 6/8 / PARTY 2012	ca. 100 kg	**1/302727**	**€ 1.800,-**

Rauchrohrabzug Edelstahl Natur (4/6, 6/8)	**3/301511**	**€ 550,-**
Rauchrohrabzug Schwarz lackiert (4/6, 6/8)	**3/301533**	**€ 730,-**

Pultdach, Metall



Für Ofen	Gewicht	Art.-Nr.	Preis
HABO 4/6 / PARTY 2011	60 kg	**1/303498**	**€ 1.120,-**
HABO 6/8 / PARTY 2012	70 kg	**1/303497**	**€ 1.160,-**

Passende Rauchrohrabzüge finden Sie auf S. 36

Holzbacköfen und Bausätze

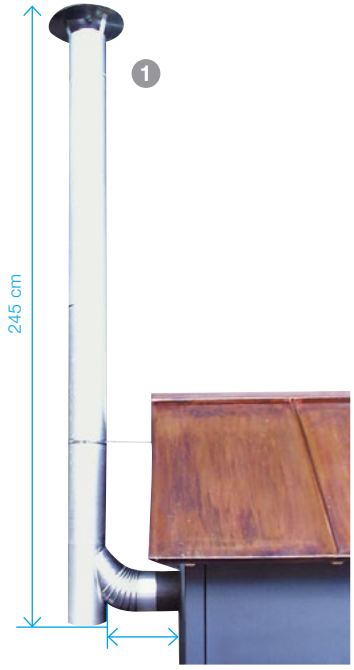
Rauchrohrabzüge

Komplett passend zur Dachkonstruktion 2,20 m hoch.

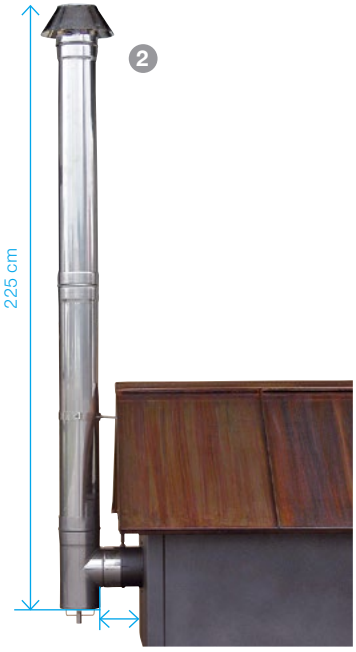
Bestehend aus: Kapselknie, 2 m Rohr, Regenhut bzw. Enddüse, sowie Dreieckshalterung und Rohrschelle zur Befestigung an einem Satteldach.

Regenhut oder Enddüse?

Bei den aluminierten Rohren legen wir als Endstück einen Regenhut bei. Dieser verhindert bei diesen Rohren ein vorschnelles Rosten durch einfallendes Regenwasser.
Bei den Edelstahlausführungen dagegen verwenden wir die Düse. Diese bietet einen besseren Rauchabzug – vor allem auch bei drückendem Wetter. Optional ist aber auch hier ein Regenhut lieferbar – anstelle der Enddüse.



Rauchrohrabzug aluminiert mit Regenhut



Rauchrohrabzug Edelstahl natur mit Enddüse



Rauchrohrabzug schwarz lackiert mit Enddüse

1 Rauchrohrabzug aluminiert*:

Für HABO 2/4 (Ø 13 cm, Gewicht 5,5 kg)

Art.-Nr. 3/300905 **€ 190,-**

Für HABO 4/6 UND HABO 6/8
(Ø 15 cm, Gewicht 7,7 kg)

Art.-Nr. 3/300147 **€ 270,-**

* Feuerverzinkte Rohre können unter ungünstigen Bedingungen Rost ansetzen, hierfür übernehmen wir keine Garantie.

2 Rauchrohrabzug Edelstahl natur:

Für HABO 2/4 (Ø 13 cm, Gewicht 9,3 kg, Materialstärke 1 mm)

Art.-Nr. 3/301508 **€ 460,-**

Für HABO 4/6 UND HABO 6/8
(Ø 15 cm, Gewicht 10,9 kg, Materialstärke 1 mm)

Art.-Nr. 3/301456 **€ 530,-**

3 Rauchrohrabzug Edelstahl schwarz lackiert:

Für HABO 2/4 (Ø 13 cm, Gewicht 9,9 kg, Materialstärke 1 mm)

Art.-Nr. 3/301509 **€ 610,-**

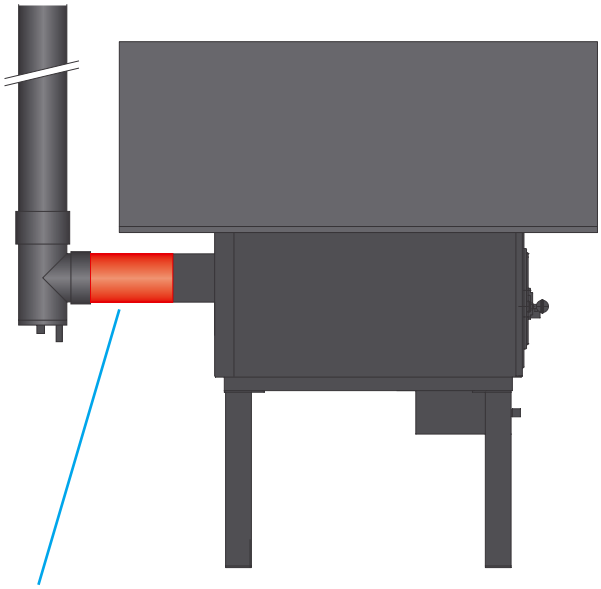
Für HABO 4/6 UND HABO 6/8
(Ø 15 cm, Gewicht 11,1 kg, Materialstärke 1 mm)

Art.-Nr. 3/301510 **€ 710,-**

Rauchrohrabzug inklusive Befestigungsschelle mit Dreiecksplatte zur Befestigung des Rohres an einem Satteldach.
Weitere Rauchrohre finden Sie auf Seite 75



Rauchrohre Distanzstücke



Bei größeren Dachvorsprüngen ist ein Distanzstück als Stutzenverlängerung notwendig. Dieses ist in verschiedenen Ausführungen und Längen erhältlich. Distanzstücke passen auf den Ofenstutzen und sind nur für waagrechten Einsatz verwendbar. Wir empfehlen die Länge von 1 m nicht zu überschreiten aufgrund des Zugverhaltens vom Ofen.

Distanzstücke Ø 13 cm

Länge	Ausführung	Art.-Nr.	Preis
0,25 m	Edelstahl natur	**3/301899**	**€ 29,90**
0,5 m	Edelstahl natur	**3/301895**	**€ 49,90**
1,0 m	Edelstahl natur	**3/301896**	**€ 88,50**
0,25 m	Edelstahl schwarz lack.	**3/301979**	**€ 38,90**
0,5 m	Edelstahl schwarz lack.	**3/301898**	**€ 65,50**
1,0 m	Edelstahl schwarz lack.	**3/301897**	**€ 115,-**

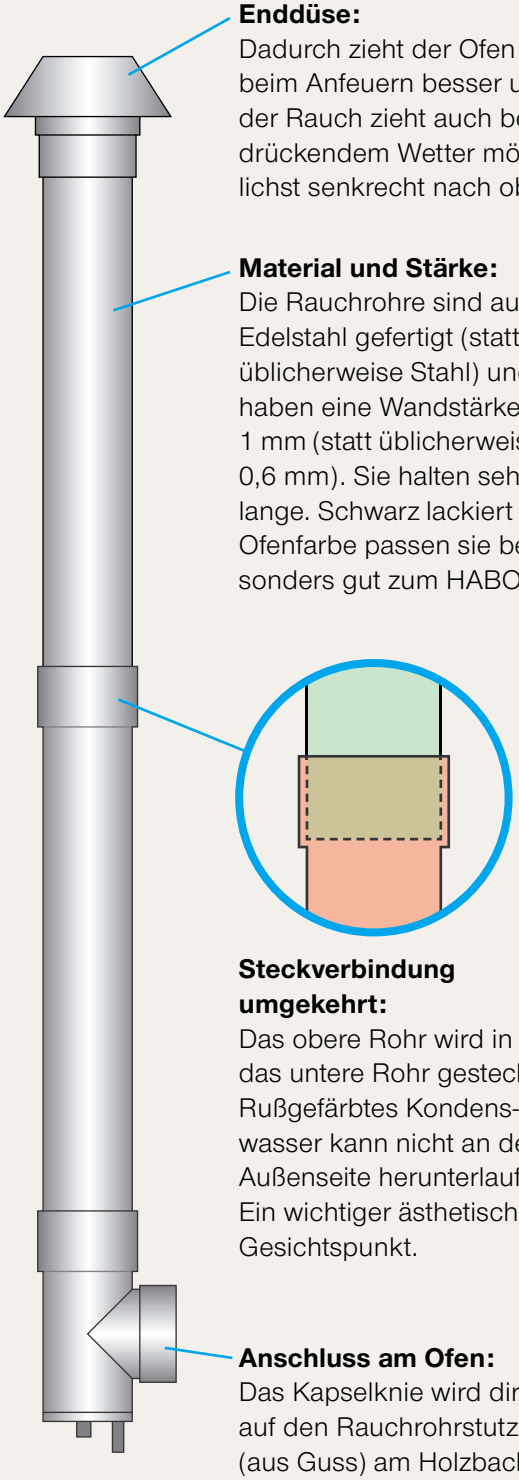
Distanzstücke Ø 15 cm

Länge	Ausführung	Art.-Nr.	Preis
0,25 m	Edelstahl natur	**3/301980**	**€ 36,90**
0,5 m	Edelstahl natur	**3/301891**	**€ 53,70**
1,0 m	Edelstahl natur	**3/301892**	**€ 106,-**
0,25 m	Edelstahl schwarz lackiert	**3/301981**	**€ 42,90**
0,5 m	Edelstahl schwarz lackiert	**3/301894**	**€ 69,90**
1,0 m	Edelstahl schwarz lackiert	**3/301893**	**€ 138,50**



Deshalb ein original Häussler Edelstahl-Rauchrohr

Unsere Rauchrohre sind optimiert für den Einsatz am Holzbackofen und unterscheiden sich in einigen Details von gewöhnlichen Kaminrohren.



Enddüse:
Dadurch zieht der Ofen beim Anfeuern besser und der Rauch zieht auch bei drückendem Wetter möglichst senkrecht nach oben.

Material und Stärke:
Die Rauchrohre sind aus Edelstahl gefertigt (statt üblicherweise Stahl) und haben eine Wandstärke von 1 mm (statt üblicherweise 0,6 mm). Sie halten sehr lange. Schwarz lackiert in Ofenfarbe passen sie besonders gut zum HABO.

Steckverbindung umgekehrt:
Das obere Rohr wird in das untere Rohr gesteckt. Rußgefärbtes Kondenswasser kann nicht an der Außenseite herunterlaufen. Ein wichtiger ästhetischer Gesichtspunkt.

Anschluss am Ofen:
Das Kapselknie wird direkt auf den Rauchrohrstutzen (aus Guss) am Holzbackofen aufgesteckt. Ein perfektes System.



Beispiele aus der Praxis:
Auf dieser Seite sehen Sie den HABO als Wandeinbau (oben), freistehend mit Dach (rechts) und auf einem gemauerten Sockel (unten).





Komplette Holzbacköfen

Vielfältig einsetzbar

Das Schöne am Häussler Holzbackofen ist sein charaktervolles Erscheinungsbild. Er bringt jede Menge Flair mit und fügt sich dennoch überall harmonisch ein. Sogar im Freien macht er eine klasse Figur: Dach drauf, Abzugsrohr dran und los geht das Vergnügen.

Dies ist eben kein genormter Ofen mit kleinen Knöpfen und viel Elektronik. Ganz im Gegenteil: Es ist ein ursprüngliches Gerät, das einen die Faszination von Feuer, Glut und Hitze unmittelbar erleben lässt. Ein Ofen für echte Persönlichkeiten.









Patentierter Backofen mit Pelletfeuerung

HABO Pellet

Beste Technik, bewährte Qualität

Traditionelles Backen verbunden mit den technischen Möglichkeiten der heutigen Zeit. Das haben wir mit dem HABO-Pellet umgesetzt. Ein neues Modell unserer original Häussler Holzbacköfen, welches mit naturreinen Holzpellets beheizt wird. Die einfache Handhabung und der nahezu rauchfreie Abbrand machen diesen Ofen attraktiv für Liebhaber bewährter Traditionen mit modernem Zeitgeist.

Der Häussler Pelletbackofen

So einfach geht‘s:

Das Backen

Zuerst wird die Brennerkassette bis zur Markierung mit Pellets befüllt. Mit etwas Bio-Lampenöl übergossen wird das Feuer mit Holzwolleanzündern entfacht und die Kassette anschließend geschlossen. Die Feuerklappe bleibt geöffnet, ebenso die Abluftklappe. Der Zug wird je nach Witterung und Abbrennverhalten individuell gesteuert, sollte aber während der Aufheizphase nicht geschlossen werden.

Erst nach dem Abbrand wird die Feuerungs- und die Abluftklappe geschlossen. Nun lässt man den Ofen bei geschlossener Tür etwa 15 Minuten abstehen. Beim Abstehen werden die Schmamottewände vollständig aufgeheizt und somit das Maximum an Wärmespeicherung erzielt. Hat der Ofen die gewünschte Temperatur erreicht, kann das Backgut eingeschossen werden.

Nun wird bei abnehmender Speicherhitze schonend gebacken. Es entsteht der unverwechselbare, aromatische Holzofengeschmack.

Sobald der Pelletbrenner abgekühlt ist, können die Ascherückstände aus dem Kasten entfernt werden.



Befüllen



Anzünden



Aufheizen



Einschießen



Genießen



Bitte beachten Sie, dass bei der Aufstellung im Gebäude ein Zugregler am Kamin angebracht werden muss. Passende Rauchrohre für den Pelletofen sind in verschiedenen Ausführungen als Zubehör erhältlich. Rauchrohre und Zugregler finden Sie auf Seite 75.

Der Pelletbrenner

Er beinhaltet Vorratsbehälter für einen Backvorgang, Brennraum und Aschekasten.



Die Feuerklappe

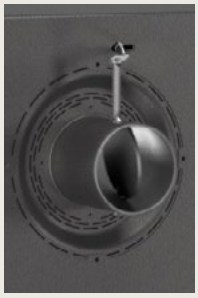
Durch die Flammenführung sorgt sie für einen optimalen Abbrand.



Der Zug

Hiermit regulieren Sie bequem die rückseitige Abluftklappe des Ofens.









HABO Pellet Zubehör

Dächer und Rauchrohre für den HABO Pellet finden Sie auf Seite 34 - 37.

Bei Fragen rufen Sie uns an: 0 73 71 / 93 77-0



Häussler Pelletstarter

Unser Pelletstarter wird aus 100 % pflanzlichen Rohstoffen gewonnen. Er ist paraffinfrei und verbrennt ruß- und rückstandsfrei. Auf Duft- und Farbstoffe wurde bewusst verzichtet.

Inhalt 1 Liter **2/301011** **€ 7,20**



Holzpellets

Unsere Holzpellets bestehen aus getrocknetem, naturbelassenem Holz und werden ohne Zugabe von chemischen Bindemitteln hergestellt. Die Güteklasse A1 garantiert einen sauberen Abbrand und einen geringen Ascherückstand. Somit sind diese Pellets bestens für Häussler Grill und Pelletbackofen geeignet.

Inhalt 15 kg (1 kg = 0,63 €)
3/302442 **€ 9,40**

Feueranzünder

Die mit Wachs getränkten Holzwollwickel eignen sich hervorragend als Brennhilfe für unsere Holzbacköfen, Pelletöfen und unsere Pelletgrill. Er verbrennt geruchs- uns geschmacksneutral ohne Rückstände.
Inhalt 32 Stück oder 160 Stück

Feueranzünder, 500 g (1 kg = 9,20 €)
2/201808 **€ 4,60**

Feueranzünder, 2,5 kg (1 kg = 8,36 €)
2/201849 **€ 20,90**

HABO Pellet 4/6, HABO Pellet 6/8

Nach dem Befüllen der Brennerkassette werden die Holzpellets im HABO-Pellet angezündet. 3 Stunden später kann das Brot in den Holzbackofen. Der komplette Schamottemantel hat die Wärme gespeichert und gibt diese wieder langsam und schonend als Strahlungshitze an das Backgut ab. Knusprige Pizzen, krosses Brot, deftiger Braten, saftiger Kuchen, all dies können Sie nach und nach bei abfallender Hitze im HABO-Pellet backen. Perfekt für den Einsatz bei geselligem Backen und Kochen überzeugt der original Häussler Holzbackofen mit seiner Qualität. Sie werden begeistert sein. Der erforderliche Zugregler für den Kamin ist im Lieferumfang enthalten.

	Pellet 4/6	Pellet 6/8
Backfläche	60 x 70 cm	60 x 100 cm
Laibinhalt	5 bis 8 Brote	8 bis 12 Brote
Außenmaße B x T x H	85 x 117 x 60 cm	85 x 147 x 60 cm
Abgasanschluss*	35 cm	35 cm
Türe B x H	48 x 27 cm	48 x 27 cm
Rauchrohr Ø	15 cm	15 cm
Gewicht	542 kg	677 kg
3/303680 Ofenbeine Einschusshöhe 71 cm	€ 170,-	€ 170,-
3/303681 Ofenbeine Einschusshöhe 95 cm	€ 190,-	€ 190,-
Art. Nr.	**3/301000**	**3/301001**
Preis	**€ 4.850 ,-**	**€ 5.400 ,-**

* Maß ohne Beine. Unterkante Ofenkorpus bis Mitte Rauchrohrstutzen.



Beine im Lieferumfang nicht enthalten.

Rauchrohrabzug Edelstahl Natur	Ø 15 cm	**3/301456** **€ 530,-**

HABO Pellet Brennerkassette zum Nachrüsten

Zum Nachrüsten von bestehenden Holzbacköfen HABO 4/6 oder HABO 6/8 bieten wir die HABO-Pellet Brennerkasette an. Diese ist einfach zu montieren. Der vorherige Ascheschacht wird zum Befeuerungsschacht umgebaut. Der erforderliche Zugregler für den Kamin ist im Lieferumfang enthalten.

Außenmaße B x H x L	61 x 62 x 29 cm
Gewicht	37 kg
Gewicht (leer)	11 kg
Füllmenge	HABO 4/6 untere Füllmarke (max. 11 kg) HABO 6/8 obere Füllmarke (max. 13 kg)
Art. Nr.	**3/300950**
Preis	**€ 1.490,-**





Grande, Modern, Japan und Rondo

Exclusiv Serie

Holzbacköfen in vielen Variationen

Ein eigenes Backhäuschen im Garten ist etwas ganz Besonderes und besticht durch seine rustikale Eleganz. Wer es jedoch moderner und eleganter mag, liegt mit unserer Exklusivserie genau richtig.
Sie bietet Holzbacköfen mit modernem Erscheinungsbild, die sich stilvoll in jedes Garten-, Terrassen- und Wohnambiente einfügen, kombiniert mit der traditionellen Backweise eines altdeutschen Holzbackofens.

Klassisch und zeitlos integriert sich zum Beispiel der HABO Modern, eine elegante Glas-Edelstahl-Kombination. Weitere Highlights der Exklusiv-Modelle sind der HABO Rondo, der HABO Grande und das exotische Modell Japan.

Formschön präsentieren sich diese Öfen und werden auch in Ihrem Garten garantiert zum Mittelpunkt!



* vom Fußboden bis Mitte Rauchrohrstutzen

Holzbackofen

HABO Grande

Mit seinem umlaufenden Stahlrahmen bietet der HABO Grande eine eigenständige und markante Optik. Er will bewusst kein Backhäuschen im klassischen Sinne sein – sondern er ist vielmehr eine moderne Interpretation des klassischen Holzbackofens. Der Stahlrahmen bietet diverse Möglichkeiten zur modulartigen, kreativen Erweiterung. Auch die Versetzbarkeit ist ein großes Plus. Dieser Ofen kann relativ einfach an einen anderen Ort versetzt werden – im Gegensatz zu gemauerten Backöfen.

	HABO 4/6	HABO 6/8
Backfläche	60 x 70 cm	60 x 100 cm
Laibinhalt	5 bis 8 Brote	8 bis 12 Brote
Außenmaße B x T x H	107 x 117 x 144 cm	107 x 147 x 144 cm
Einschusshöhe	89 cm	89 cm
Abgasanschluss*	109 cm	109 cm
Rauchrohr Ø	15 cm	15 cm
Gewicht	560 kg	711 kg
Rauchrohrabzug Edelstahl Natur	3/301531 € 550,-	3/301531 € 550,-
Rauchrohrabzug Schwarz lackiert	3/301533 € 695,-	3/301533 € 695,-
Artikelnr.	**1/302775**	**1/302776**
Preis	**€ 5.300,-**	**€ 5.890,-**

Holzbackofen

HABO Grande Module

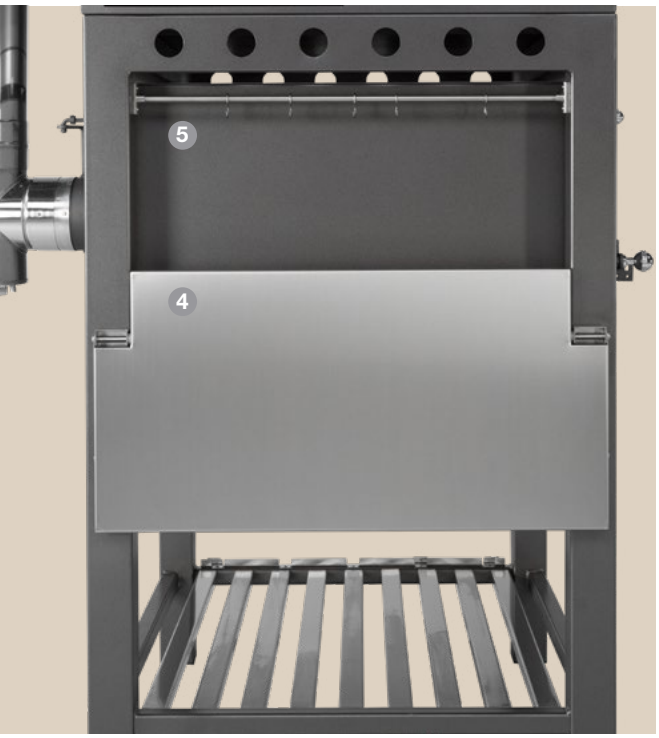
Durch den umlaufenden Stahlrahmen ermöglicht der HABO Grande die modulartige Erweiterung mit schönen und praktischen Elementen: Schwenkbarer Sonnenschirm, klappbare Arbeitsfläche, Hängeleisten und Biertischgarnitur.

Dazu das funktionale Dach mit den integrierten Ablageflächen und der Thermometerhalterung. Den HABO Grande können Sie perfekt nach Ihren Wünschen maßschneidern und entsprechend erweitern.



Rauchrohr auf S. 45, Pultdach auf S. 48





Rauchrohr auf S. 45, Pultdach auf S. 48



Das Holzofenbacken ist oft eine sommerliche Betätigung über viele Stunden. Deshalb ist es gut, wenn man einen Sonnenschutz hat. Mit dem Sonnenschirm und der passenden Schirmhalterung können Sie diesen direkt am HABO Grande anbringen. Die Elemente sind in Profiqualität ausgeführt und für jahrelangen Einsatz ausgelegt.

1 Schirmhalterung		
verzinkt/lackiert	**1/303489**	**€ 130,-**

2 Sonnenschirm		
aluminium/Farbe wählbar	**1/303490**	**€ 1.450,-**

Mit dem seitlichen Klapptisch erhalten Sie eine praktische Ablagefläche direkt am Ofen. Der Klapptisch kann links oder rechts eingesetzt werden – oder sogar beidseitig bei großem Platzbedarf.

4 Klapptisch	HABO 4/6	HABO 6/8
Edelstahl	90 x 45 x 24 cm	120 x 45 x 24 cm
Artikelnr.	**1/303485**	**1/303486**
Preis	**€ 485,-**	**€ 505,-**

Das Backen im HABO ist eine gesellige Sache. Man trifft sich, man genießt zusammen und hat eine gute Zeit. Deshalb passt das Biertisch-Set mit Halterung perfekt dazu. Garnitur ohne Halterung € 180,-.

3 Biertisch-Set	HABO 4/6	HABO 6/8
Holz/Edelstahl	100 x 75 x 110 cm	106 x 2 x 5 cm
Artikelnr.	**1/303487**	**1/303488**
Preis	**€ 440,-**	**€ 530,-**

Ein weiteres nützliches Element ist die Hängeleiste in Edelstahl mit 5 Haken. So halten Sie Werkzeuge, Topflappen oder Ähnliches immer griffbereit.

5 Hängeleiste	HABO 4/6	HABO 6/8
Edelstahl	76 x 2 x 5 cm	106 x 2 x 5 cm
Artikelnr.	**1/303494**	**1/303493**
Preis	**€ 73,-**	**€ 84,-**

Dächer für HABO Grande



Zinkdach

Für unsere Holzbacköfen bieten wir auch **Satteldächer mit Zink beschlagen**.

Ablageblech für Grande 4/6	**1/302810**	**€ 189,-**
Ablageblech für Grande 6/8	**1/302811**	**€ 198,-**
HABO 4/6	**1/303418**	**€ 1.470,-**
HABO 6/8	**1/303419**	**€ 1.580,-**

Rauchrohrabzug	Edelstahl Natur	Schwarz lackiert
HABO 4/6	**3/301531 € 560,-**	**3/301540 € 710,-**
HABO 6/8	**3/301539 € 570,-**	**3/301541 € 720,-**



Glasdach

Eine Alternative zum Ziegeldach mit Biberschwanzziegeln ist unser modernes Glasdach für unseren HABO Grande. Einfach klassisch und zeitlos wie der HABO Grande selbst! Glasdach 1 cm stark.

HABO 4/6	**1/302724**	**€ 1.880,-**
HABO 6/8	**1/302725**	**€ 2.120,-**

Rauchrohrabzug	Edelstahl Natur	Schwarz lackiert
HABO 4/6, HABO 6/8	**3/301511 € 550,-**	**3/301533 € 710,-**



Ziegeldach

Dachkonstruktion mit Biberschwanzziegeln.
Das Holz ist unbehandelt und ohne Farbanstrich.

Ablageblech für Grande 4/6	**1/302810**	**€ 189,-**
Ablageblech für Grande 6/8	**1/302811**	**€ 198,-**
HABO 4/6	**1/302529**	**€ 1.470,-**
HABO 6/8	**1/302525**	**€ 1.590,-**

Rauchrohrabzug	Edelstahl Natur	Schwarz lackiert
HABO 4/6	**3/301531 € 560,-**	**3/301540 € 710,-**
HABO 6/8	**3/301539 € 570,-**	**3/301541 € 720,-**



Pultdach

Aus Stahlblech im modernen Design. Mit Steckplatz für das Thermometer und viel Staufläche. Die attraktive Alternative zum Satteldach! Halter für Rauchrohr ist enthalten.

HABO 4/6	**1/303492**	**€ 1.200,-**
HABO 6/8	**1/303491**	**€ 1.250,-**

Passende Rauchrohrabzüge finden Sie auf S. 36



* vom Fußboden bis Mitte Rauchrohrstutzen
** Maße ohne Rauchrohr

Holzbackofen

HABO Modern

mit Glasdach

Der HABO Modern besticht durch seine exklusive Materialität: 1 cm starkes Dach aus Sicherheitsglas, Gestell und Rauchrohr aus Edelstahl (1,50 m lang) kombiniert mit einem formschönen Ablagetisch. Dieser Ofen passt perfekt zu modernen Architekturen, zu großzügigen Terrassen und Gärten. Mit dem HABO Modern sind Sie sofort startklar: Aufstellen und stilvoll loslegen lautet die Devise.

	HABO 4/6	HABO 6/8
Backfläche	60 x 70 cm	60 x 100 cm
Laibinhalt	5 bis 8 Brote	8 bis 12 Brote
Außenmaße** B x T x H	200 x 148 x 199 cm	200 x 178 x 199 cm
Einschusshöhe	90 cm	90 cm
Abgasanschluss*	110 cm	110 cm
Rauchrohr Ø	15 cm	15 cm
Gewicht	672 kg	809 kg
Rauchrohrabzug Edelstahl Natur	Im Gesamtpreis enthalten	Im Gesamtpreis enthalten
Optional: Rauchrohrabzug schwarz lackiert	3/301541 Aufpreis € 160,-	3/301541 Aufpreis € 160,-
Artikelnr.	**1/302691**	**1/302690**
Preis	**€ 11.900,-**	**€ 12.950,-**



Holzbackofen

HABO Japan

Ein außergewöhnlicher Holzbackofen für einen ganz besonderen Garten! Ausgestattet mit der tausendfach bewährten Häussler Backtechnik ist der HABO Modell Japan ein echter Hingucker und lässt jede Gartenparty garantiert zu einem einzigartigen Erlebnis werden. Sie können alles, was Ihr Herz begehrt, Backen, Grillen und Garen: Pizzen, Flammkuchen, Brot, Kuchen, Spanferkel, Grillspezialitäten, Braten und vieles mehr. Ihre Freunde und Bekannte werden begeistert sein!

HABO Japan	HABO 6/8
Backfläche	60 x 100 cm
Laibinhalt	8 bis 12 Brote
Außenmaße* B x T x H	178 x 189 x 244 cm
Türe B x H	48 x 27 cm
Rauchrohr Ø	15 cm
Rauchrohrabzug Edelstahl Natur	3/301511 € 550,-
Rauchrohrabzug Schwarz lackiert	3/301533 € 710,-
Gewicht	795 kg
1/302610	**€ 10.800,-**

* Maße über alles (ohne Rauchrohr) Maße und Gewichte sind ca.-Werte





Holzbackofen

HABO Rondo

Ein weiteres Highlight unserer Exklusiv-Modelle ist der HABO Rondo. Formschön präsentiert sich dieser Komplettofen mit einem Holztragegestell aus Lärchenholz und einem abgerundeten Dach mit Blechabdeckung, welches den Ofen vor Wind und Wetter schützt.
Der HABO Rondo ist in den Holzbackofengrößen HABO 4/6 und HABO 6/8 erhältlich und wird auch in Ihrem Garten garantiert zum Mittelpunkt.

HABO Rondo Modell-Übersicht

	HABO 2/4	HABO 4/6	HABO 6/8
Backfläche	45 x 60 cm	60 x 70 cm	60 x 100 cm
Laibinhalt	3 bis 5 Brote	5 bis 8 Brote	8 bis 12 Brote
Außenmaße** B x T x H	135 x 117 x 154 cm	165 x 132 x 179 cm	165 x 162 x 179 cm
Einschusshöhe	71 cm	90 cm	90 cm
Abgasanschluss*	89 cm	110 cm	110 cm
Rauchrohr Ø	13 cm	15 cm	15 cm
Gewicht	ca. 445 kg	595 kg	760 kg
Rauchrohrabzug Edelstahl Natur	3/301508 € 460,-	3/301511 € 550,-	3/301511 € 550,-
Rauchrohrabzug Schwarz lackiert	3/301509 € 610,-	3/301533 € 710,-	3/301533 € 710,-
Kupferdach	**1/303761**	**1/302992**	**1/303005**
Kupferdach	**€ 5.350,-**	**€ 7.300,-**	**€ 8.370,-**
Zinkdach	**1/303754**	**1/303025**	**1/303026**
Zinkdach	**€ 5.200,-**	**€ 7.050,-**	**€ 8.150,-**

* vom Fußboden bis Mitte Rauchrohrstutzen ** Maße ohne Rauchrohr



Holzbacköfen

Bausätze

Jeder Ofen ein echtes Unikat

Für alle, die ihren Holzbackofen gerne individuell gestalten möchten, bieten wir unsere bewährten Holzbacköfen auch als Selbstbausätze an. So können Sie die Optik des Backhäuschens nach Ihren Wünschen und Vorstellungen gestalten. Ob mit oder ohne Dach, ob ins Haus oder fürs Freie, wir liefern Ihnen das komplette Innenleben, den „heißen Kern“ im „Häussler Bausatz-Komplettpaket“.

Der Holzbackofen wird durch Ihre Hand zum Einzelstück und bereichert Ihren Haushalt nicht nur durch hervorragende Backqualität, sondern auch durch seine Einzigartigkeit. Zu jedem Bausatz erhalten Sie eine detaillierte Aufbauanleitung mit Zeichnungen und Bildern. Zusätzlich bekommen Sie eine DVD, auf der anschaulich gezeigt wird, wie ein Ofen aufgebaut wird. So erschaffen Sie sich Ihr eigenes Traumbackhaus mit der Häussler Gelinggarantie. Freude am Kochen und Backen ein Leben lang!

Deshalb ein

Häussler-Bausatz

- Einfacher Aufbau mit Anleitung und Aufbau-DVD
- Individuelle Gestaltungsmöglichkeiten
- Hochwertigste Materialien: hervorragender Ofenguss, extrem hitzebeständige Spezialisolierung, hochwertige und vorgeformte Schamottesteine aus unterschiedlichen Stärken und Zusammensetzungen
- Gleichmäßige Backergebnisse
- Einfaches Backen mit Gelinggarantie
- Angaben zu Aufheizzeiten und Holzmengen
- Allgemeines baurechtliches Prüfzeugnis

Die werkseigene Produktion der Firma Häussler garantiert Ihnen Qualität “Made in Germany”

IBP

Fraunhofer-Institut für Bauphysik

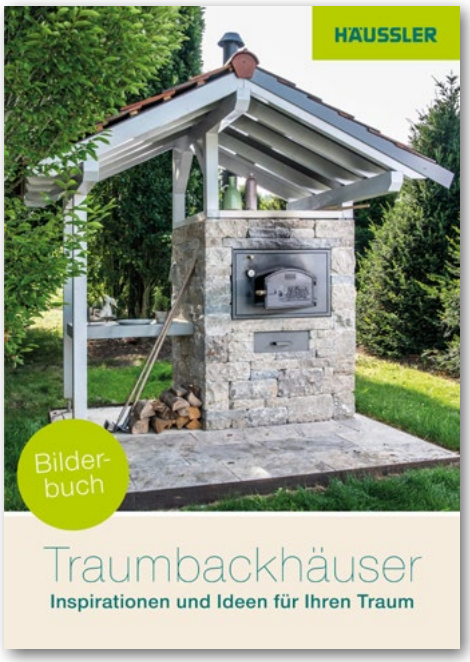
Allgemeines baurechtliches Prüfzeugnis

Für den Gegenstand: Holzbackofen





Gleich anfordern:



Gerne senden wir Ihnen unser Bilderbuch der Traumbackhäuser zu – mit vielen Aufbauideen und Inspirationen.
www.backdorf.de

Ein Häussler Holzbackofen-Bausatz enthält:



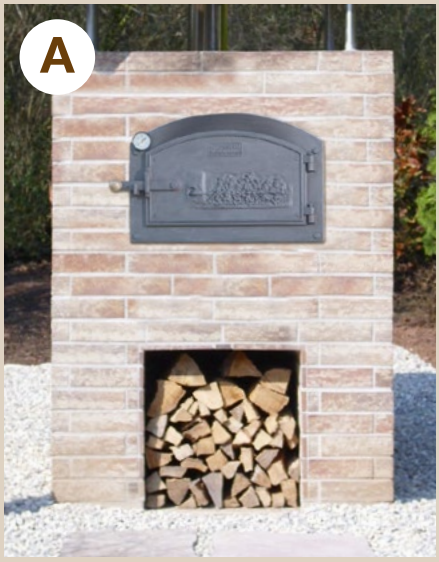


Mit detaillierter Aufbauanleitung und DVD

Alles für den heißen Kern (die sogenannte Backmuffel)

- kompletter Satz spezieller Schamottesteine, aus unterschiedlichen, zum Backen idealen Materialzusammensetzungen – vorgeformt zum leichten Zusammenbau
- Schamottemörtel, Feuerzement und eine extrem hitzebeständige Spezialisolierung
- Rauchrohrstutzen aus Ofenguss mit Klappe und Betätigungsgestänge
- Quarzsandschüttung
- Bimetall-Zeigerthermometer zur exakten Temperaturkontrolle*
- Aschekrücke*
- ausführliche Aufbau-DVD*
- detaillierte, ausführlich bebilderte Aufbauanleitung*
- sowie ein Türmodell nach Ihrer Wahl*

Sowie Türmodell Ihrer Wahl:



Türmodell A:
Ofentüre und Einbaurahmen aus Guss. Ohne Aschekasten.
Türöffnung 48 x 27 cm (B x H)



Türmodell B:
Ofentüre, Einbaurahmen und Aschekanal aus Guss. Mit Aschekasten.
Türöffnung 48 x 27 cm (B x H)



Türmodell C:
Gussfrontplatte, Ofentüre und Aschekanal aus Guss. Mit Aschekasten.
Türöffnung 48 x 27 cm (B x H)

So einfach geht’s

In vier einfachen Schritten zum Ziel:



1) Materialauswahl

Wählen Sie Ihre gewünschten Baumaterialien – erhältlich bei Ihrem Baustoffhändler vor Ort. Es sind viele verschiedenen Materialen geeignet. Im Bilderbuch der Traumbackhäuser finden Sie dazu zahlreiche Anregungen. Nun beginnt der Aufbau des Sockels. Ob mit oder ohne dekorativem Holzfach ist Ihnen überlassen.



2) Sockel mauern

Beim Aufmauern des Ofensockels ist das gewählte Türmodell zu beachten. Bei der Türversion B oder C lassen Sie eine Öffnung für den Aschekasten. Alle Maße und Angaben finden Sie in der Aufbauanleitung, die mit Ihrem HABO Bausatz mitgeliefert wird.



3) Isolierung anbringen und Schamottesteine einsetzen

Nun bringen Sie die Spezialisolierung an. Diese ist extrem hitzebeständig und wird mit Ihrem Bausatz mitgeliefert. Danach setzen Sie die Schamottesteine ein, die im Steckkastensystem ineinander passen. Der Aufbau ist sehr einfach, denn alle Bauteile sind nummeriert.



4) Bausatz fertigstellen und losbacken

Zum Schluss stellen Sie das Backhaus fertig und ergänzen es mit einem Dach – damit es vor Wind und Wetter geschützt ist. Nun kann das Backen beginnen.

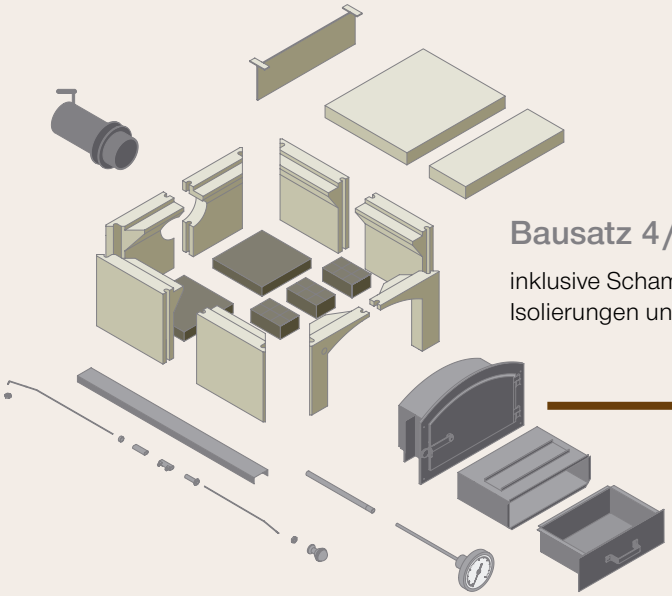
Holzbackofen

Bausatz Typ 4/6

Unser kleinster Bausatz-Ofen

Ihrer Kreativität sind keine Grenzen gesetzt: Durch die zahllosen Aufbaumöglichkeiten fügen sich unsere Bausätze in jedes Ambiente ein. Mit dem HABO-Bausatz 4/6 können Sie sich auf die vielfältigste Art und Weise verwirklichen – das Traumbackhaus für Ihren Garten, der Blickfang für Ihre Freunde und das wöchentliche Backevent für die ganze Familie! Backvergnügen pur.

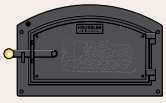
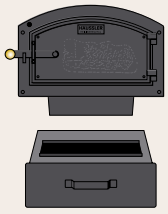
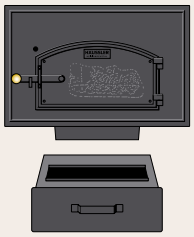
Holzbackofen-Bausatz HABO 4/6	
Backfläche	60 x 70 cm (0,42 m²)
Laibinhalt	5 bis 8 Brote
Außenmaße ohne Mauerwerk B x T x H*	85 x 95 x 55 cm
Rauchrohr Ø	15 cm



Bausatz 4/6

inklusive Schamottesteinen, Isolierungen und Materialien

dazu Ihr gewünschtes Türmodell:

Holzbackofen-Bausatz HABO 4/6	Türmodell A	Türmodell B	Türmodell C
			
Außenmaß B x T bei 11,5 cm breiten Mauersteinen	ca. 110 x 115 cm	ca. 110 x 115 cm	ca. 110 x 110 cm
Gewicht	450 kg	470 kg	480 kg
Artikelnr.	**3/400109**	**3/400111**	**3/400113**
Gesamtpreis (Bausatz + Türmodell)	**€ 1.950,-**	**€ 2.260,-**	**€ 2.490,-**

*Außenmaße des Backofenkerns mit Isolierung = Innenmaß der Ummauerung. Zählt man dann die Mauerstärke jeweils links und rechts, beziehungsweise vorne und hinten dazu, so hat man das Außenmaß des fertigen Backofens.

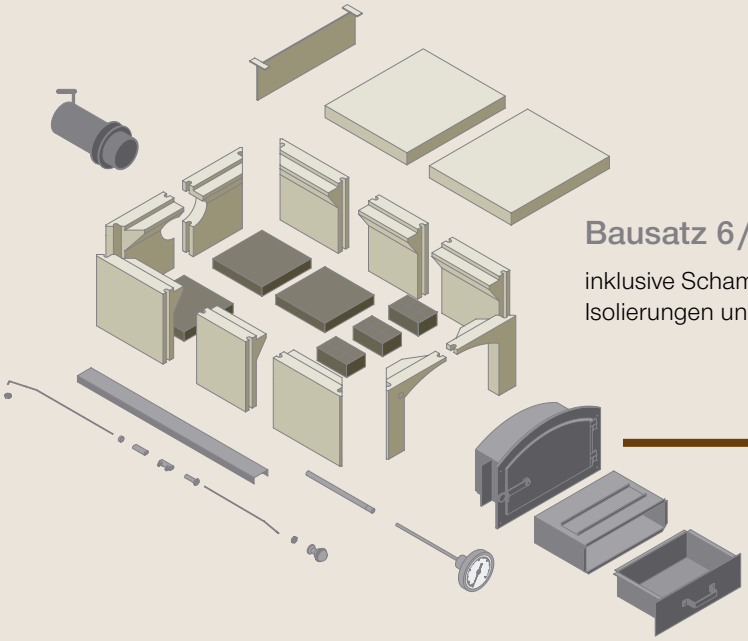
Holzbackofen

Bausatz Typ 6/8

Der große Bruder

Es knistert, prasselt und duftet nach frischem Brot? Nach dem Aufbau des Bausatzes kann das auch bei Ihnen zu Hause zur Wirklichkeit werden! Ob verputzt, verklinkert oder mit Natursteinen aufgebaut – mit dem HABO-Bausatz 6/8 steht Ihrem Backglück nichts mehr im Weg! Mit der Häussler Qualität ausgestattet und Ihrer Kreativität angereichert sind unsere Bausätze Unikate und mit nichts zu vergleichen!

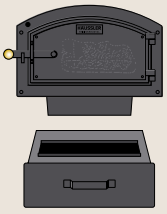
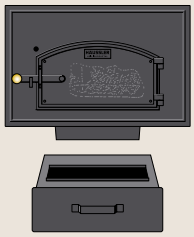
Holzbackofen-Bausatz HABO 6/8	
Backfläche	60 x 100 cm (0,6 m²)
Laibinhalt	8 bis 12 Brote
Außenmaße ohne Mauerwerk B x T x H*	85 x 125 x 55 cm
Rauchrohr Ø	15 cm



Bausatz 6/8

inklusive Schamottesteinen, Isolierungen und Materialien

dazu Ihr gewünschtes Türmodell:

Holzbackofen-Bausatz HABO 6/8	Türmodell A	Türmodell B	Türmodell C
			
Außenmaß B x T bei 11,5 cm breiten Mauersteinen	ca. 110 x 145 cm	ca. 110 x 145 cm	ca. 110 x 140 cm
Gewicht	560 kg	575 kg	585 kg
Artikelnr.	**3/400110**	**3/400112**	**3/400114**
Gesamtpreis (Bausatz + Türmodell)	**€ 2.290,-**	**€ 2.620,-**	**€ 2.830,-**

*Außenmaße des Backofenkerns mit Isolierung = Innenmaß der Ummauerung. Zählt man dann die Mauerstärke jeweils links und rechts, beziehungsweise vorne und hinten dazu, so hat man das Außenmaß des fertigen Backofens.

Dachkonstruktion

Dach für Bausatz 4/6 und 6/8

Für die Bausätze HABO 4/6 und HABO 6/8 bieten wir unseren Kunden auch vorgefertigte Dachkonstruktionen an. Das Holz ist unbehandelt und ohne Farbanstrich. Die Dacheindeckung besteht aus Biberschwanzziegeln, Holzschindeln und Firsthauben. Diese Dächer sind passend für Backhäuser, die mit 11,5 cm Steinen gemauert wurden.

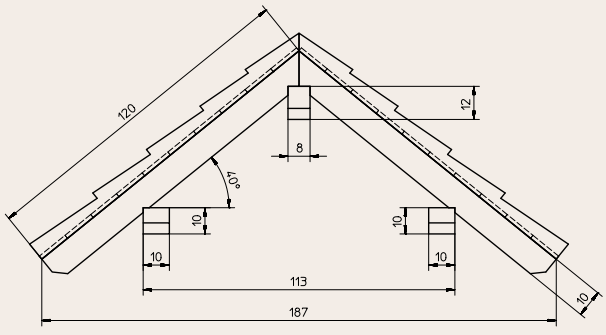
Für diese Dächer benötigen Sie eine Verlängerung des Rauchrohres (zwischen Gussstutzen und Kapselknie).



Ausführung mit 40° Dachneigung

Vollholzkonstruktion (gehobeltes Holz):
First 8 x 12 cm, Pfetten 10 x 10 cm und Sparren 6 x 10 cm,
Sparrenlänge ca. 120 cm
Trauflänge bei HABO 4/6: ca. 175 cm (ohne Ziegel)
Trauflänge bei HABO 6/8: ca. 213 cm

Für HABO 4/6	**Art.-Nr. 1/302526**	**€ 1.690,-**
Für HABO 6/8	**Art.-Nr. 1/302528**	**€ 1.750,-**















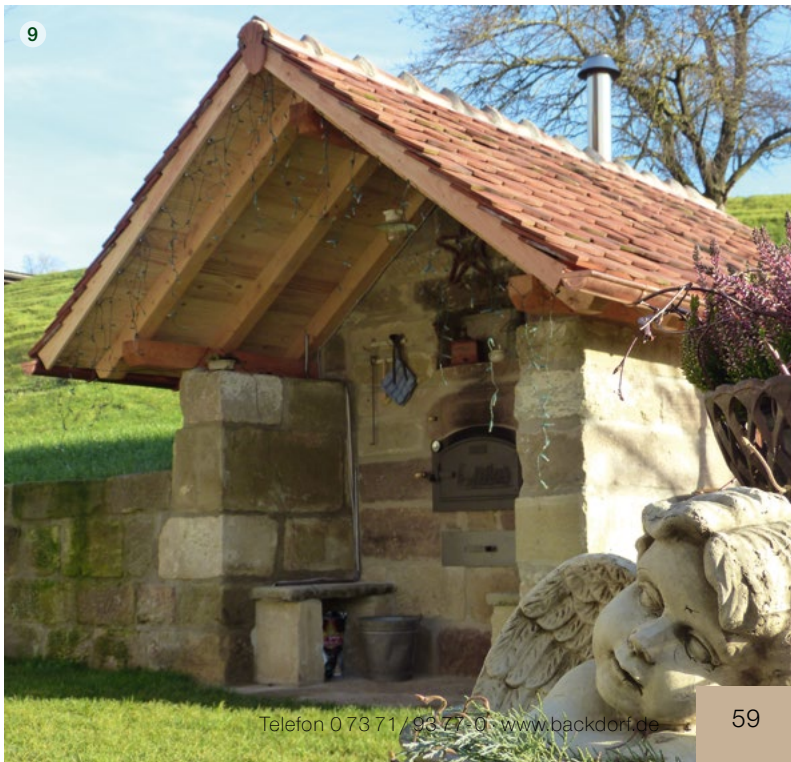
Aufbaubeispiel Bausatz
HABO 6/8 mit Türmodell B

Ein Traumbackhaus entsteht

Hier sehen Sie einige Impressionen vom Aufbau eines Backhauses. Dieses wunderschöne Objekt wurde von der Familie von Berg aus Öhringen verwirklicht. Eine traumhafte Wohlfühloase im eigenen Garten.







Bausätze mit größerer Backfläche

Holzbackofen-Bausätze sind auch ideal für den Aufbau in Bäckereien, Restaurants, Gasthäusern, Cafés, Hotels und überall da, wo gern mit vielen Leuten gefeiert und gegessen wird. Hier sind die Bausätze Typ HABO 10, HABO 15, HABO 20 und HABO 30 die richtige Wahl. Diese Holzofentypen haben große Türen, die nach vorne aufklappbar sind.

Wir beraten Sie gerne. Rufen Sie uns einfach an!



Aufbaubeispiel Türmodell D



Aufbaubeispiel Türmodell E

Türmodelle

D



Türmodell D:
Für Bausatz HABO 10, 15, 20 und 30. Tür nach vorne klappbar mit Einbaurahmen und Aschekanal komplett aus Guss, Aschekasten.
Türöffnung: 70 x 27 cm (B x H)

E



Türmodell E:
Für Bausatz HABO 30: Zwei Türen nach vorne klappbar mit Einbaurahmen und Aschekanal komplett aus Guss, zwei Aschekästen.
Türöffnung: 61 x 27 cm (2x) (B x H)

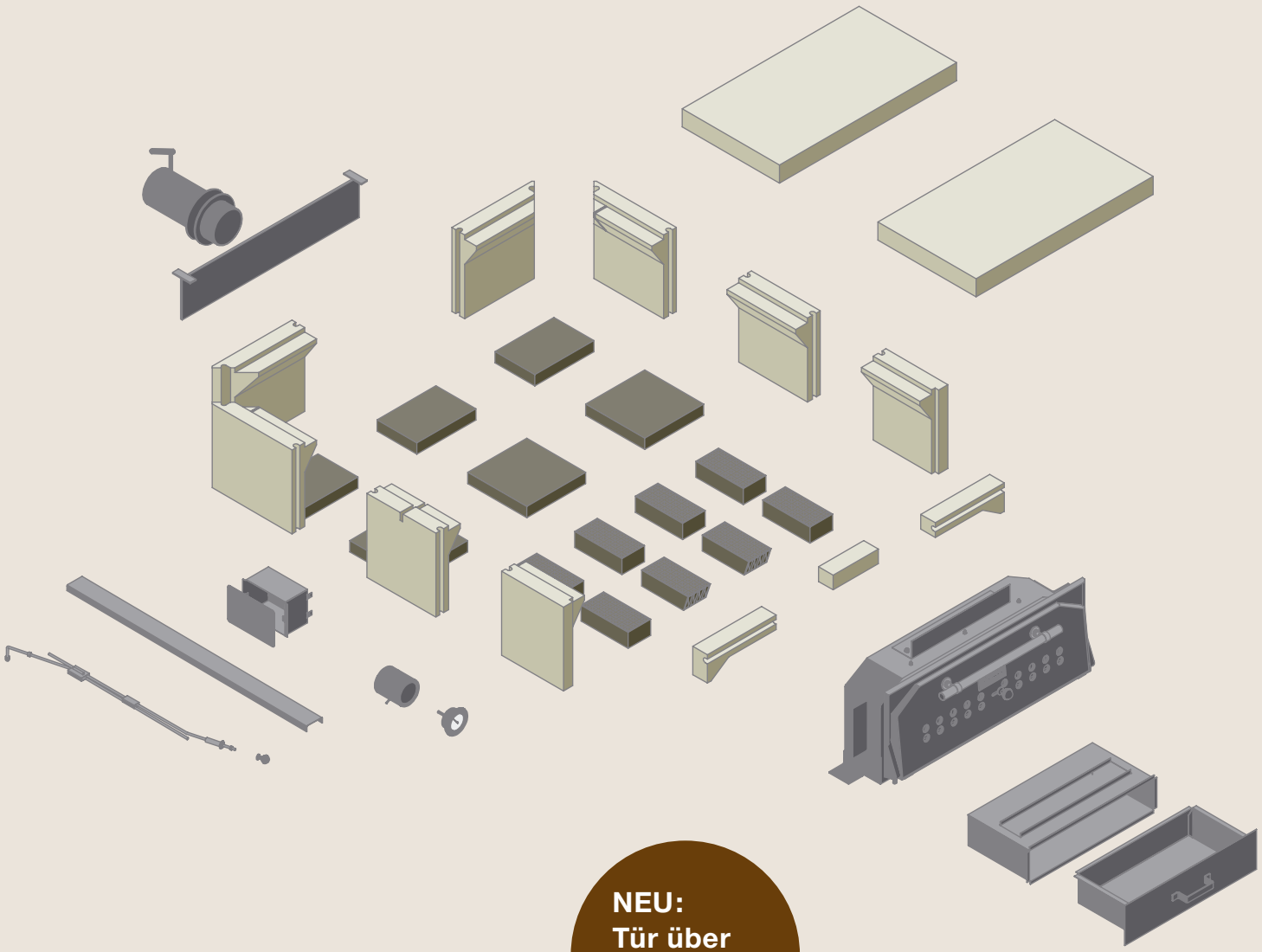
Holzbackofen

Bausatz Typ 10

Der Kleine aus der großen Serie

Dieser Backofen bietet die nach vorn aufklappbare Ofentüre. Mit seiner Backfläche von 90 x 100 cm verfügt er über beachtliche Kapazitäten und eignet sich gut für größere Familien oder Freundeskreise, Vereine und kleingewerbliche Anwendungen.

Holzbackofen-Bausatz HABO 10	
Backfläche	90 x 100 cm (0,9 m²)
Laibinhalt	18 Brote
Außenmaße ohne Mauerwerk B x T x H*	115 x 125 x 55 cm
Rauchrohr Ø	15 cm
Außenmaß B x T (11,5 cm breite Mauersteine)	ca. 140 x 150 cm
Gewicht	920 kg
Tür	Modell D
Artikelnummer	**3/400122**
Preis	**€ 3.960,-**



NEU: Tür über gesamte Ofenbreite

* Außenmaße des Backofenkerns mit Isolierung = Innenmaß der Ummauerung. Zählt man dann die Mauerstärke jeweils links und rechts, beziehungsweise vorne und hinten dazu, so hat man das Außenmaß des fertigen Backofens.

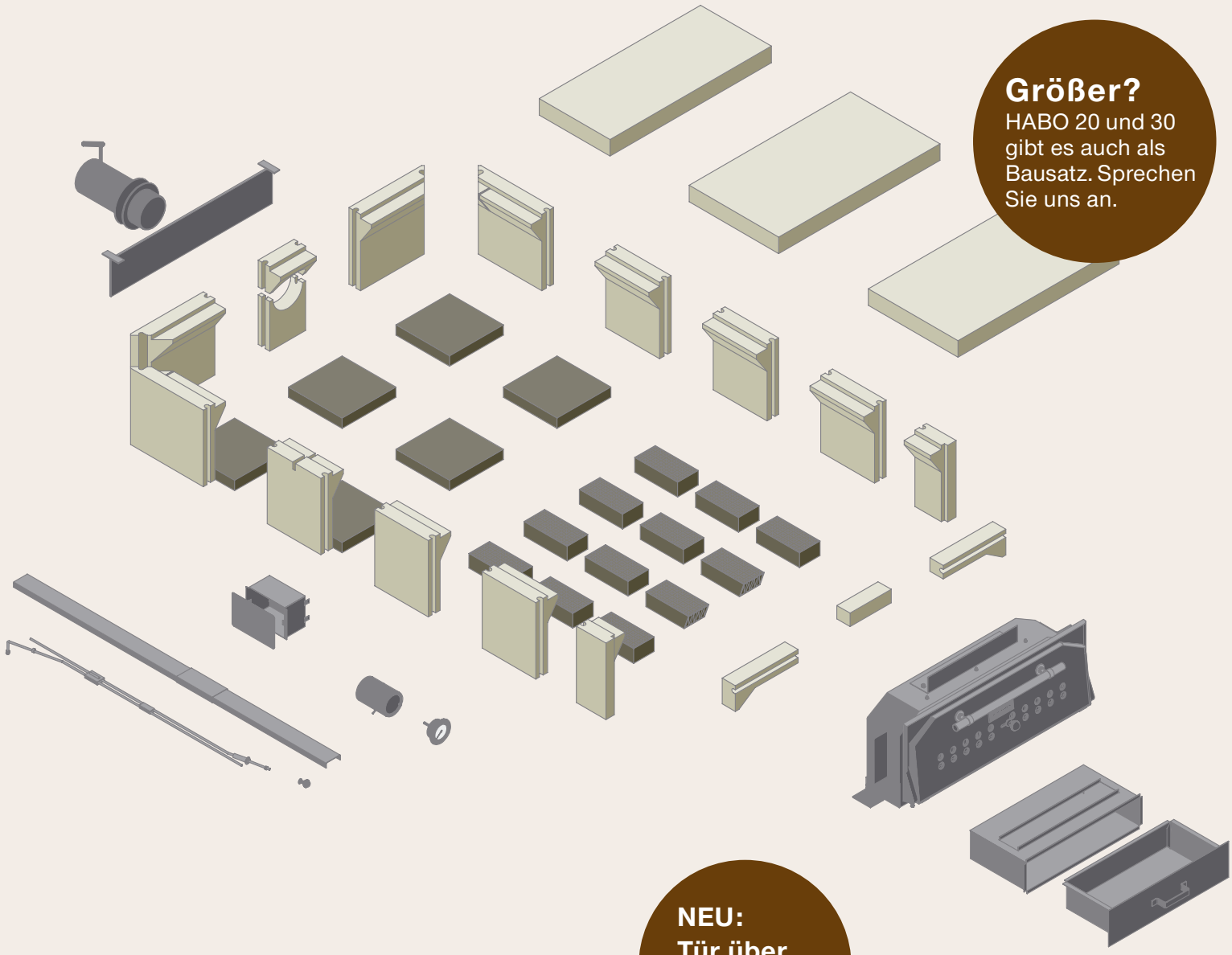
Holzbackofen

Bausatz Typ 15

Der nächstgrößere Bausatz

Nochmals mehr Backfläche bietet der Bausatz Typ 15. Auf 1,26 Quadratmetern Backfläche können Sie bis zu 28 Brot backen. Auch für Spanferkel, Fleischgerichte und vieles mehr ist dieser Backofen bestens geeignet. Dieses Bausatz-Modell wird gerne auch für Dorfbackhäuser verwendet.

Holzbackofen-Bausatz HABO 15	
Backfläche	90 x 140 cm (1,26 m²)
Laibinhalt	28 Brote
Außenmaße ohne Mauerwerk B x T x H*	115 x 165 x 55 cm
Rauchrohr Ø	15 cm
Außenmaß B x T (11,5 cm breite Mauersteine)	ca. 140 x 190 cm
Gewicht	1.030 kg
Tür	Modell D
Artikelnummer	**3/400115**
Preis	**€ 4.300,-**



Größer?
HABO 20 und 30 gibt es auch als Bausatz. Sprechen Sie uns an.

NEU: Tür über gesamte Ofenbreite

* Außenmaße des Backofenkerns mit Isolierung = Innenmaß der Ummauerung. Zählt man dann die Mauerstärke jeweils links und rechts, beziehungsweise vorne und hinten dazu, so hat man das Außenmaß des fertigen Backofens.



Rezept aus dem Häussler Buch **„Unser täglich Brot Band 3“**

Krusti-Semmel
Langzeitführung

Zutaten für 7 Semmel:

Weizenvorteig:

150 g	Weizenmehl 550
150 g	Wasser
5 g	Hefe

Hauptteig:

305 g	Weizenvorteig
650 g	Weizenmehl 550
200 g	Roggenmehl 1150 oder 997
30 g	Malz
5-10 g	Hefe
40 g	Anstellgut vom Roggensauerteig
Ca. 500 ml	Wasser

In den letzten 2 Minuten:

20 g	Salz
30 g	Pflanzenöl
1.730 g	Gesamtteig

Teigtemperatur: 25° C

Zubereitung:

Weizenvorteig:
Die Zutaten für den Vorteig in einer Schüssel miteinander verrühren und für mindestens 12 Stunden bei Raumtemperatur stehen lassen.

Hauptteig:
Am nächsten Tag alle Zutaten in der Teigknetmaschine 6 Minuten langsam und 6 Minuten schnell miteinander verkneten und ca. 90 Minuten ruhen lassen.

Danach in 17x100 g schwere Portionen abwiegen, in Roggenmehl wenden und von beiden Seiten einschlagen, langrollen und mit dem Schluss nach unten auf ein mit Roggenmehl bemehltes Bäckerleinen legen. Dort nochmals 45-60 Minuten gehen lassen. Danach für mindestens 12 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Nachdem die Teiglinge aus dem Kühlschrank genommen worden sind, für etwa 45 Minuten im Raum reifen lassen. Nach dieser Ruhezeit die Teiglinge umdrehen und mit dem Schluss nach oben auf ein mit Dauerbackfolie belegtes Backblech legen. Anschließend nochmals 15 Minuten ruhen lassen und backen.

Unser täglich Brot Band 3
Wer das Brotbacken liebt und sich viel damit beschäftigt, der möchte sich weiterentwickeln und noch bessere Brote aus dem Ofen zaubern. Hierzu lohnt sich die Beschäftigung mit Vor- und Sauerteigen sowie mit der Langzeitführung von Teigen. Wagen Sie den Aufwand – Sie werden mit besserer Frischehaltung und wahrem Geschmack belohnt.
Artikelnr. 200926, € 6



Im Holzbackofen:
Bei 270° C einschießen
Backzeit: 18-20 Minuten

Im Elektro-Steinbackofen:
Oberhitze 270° C
Unterhitze 170° C
Backzeit: 18-20 Minuten
Ofen eingeschaltet lassen

Im Haushaltsbackofen:
Bei 220° C einschießen
Backzeit: 18-20 Minuten



*Preis ohne Granitbank

Holzbackofen

Bausatz Modell Tessin

Das wunderschöne Backhäuschen „Tessin“ aus Granit ist verfügbar mit den Holzbackofen-Bausätzen HABO 4/6 und HABO 6/8, jeweils mit Türmodell B.

Das Gehäuse aus Granit ist komplett zugeschnitten und zur Montage vorbereitet. Die Sockelsteine sind ebenfalls passend vorbereitet. Die Einschusshöhe beträgt ca. 90 cm. Der Rauchrohrsatz ist separat erhältlich. Am besten gleich mitbestellen! Die Steinbank ist im Lieferumfang nicht enthalten.

	HABO 4/6	HABO 6/8
Backfläche	60 x 70 cm	60 x 100 cm
Laibinhalt	5 bis 8 Brote	8 bis 12 Brote
Außenmaße B x T x H ohne Dachüberstand	115 x 150 x 180 cm	115 x 180 x 180 cm
Außenmaße B x T ohne Rauchrohrstutzen	112 x 135 cm	112 x 165 cm
Einschusshöhe	90 cm	90 cm
Abgasanschluss *	106 cm	106 cm
Rauchrohr Ø	15 cm	15 cm
Gewicht ca.	3050 kg	3700 kg
Tür	Modell B	Modell B
Rauchrohr Edelstahl schwarz lackiert 1,5 m mit Düse oder Hut mit Halterung	**3/301512 € 640,-**	**3/301512 € 640,-**
Artikelnr.	**1/302692**	**1/302693**
Preis	**€ 9.490,-**	**€ 10.500,-**

* vom Fußboden bis Mitte Rauchrohrstutzen

So könnte Ihr Holzbackofen aussehen!

Ideen für Ihr Traumbackhaus











Die Holzbackofen-Bausätze bieten vielfältige Gestaltungsmöglichkeiten. Der Kreativität sind keine Grenzen gesetzt.



















Bilderbuch der Traumbackhäuser

Hier finden Sie ganz viele realisierte Traumbackhäuser und zahlreiche Inspirationen.

Gleich anfordern unter Telefon 0 73 71 / 93 77-0 oder im Internet unter www.backdorf.de



Auf unserer Homepage finden Sie viele weitere Referenzen. Lassen Sie sich von den tollen Beispielen inspirieren.
www.backdorf.de/Backdorf/Referenzen

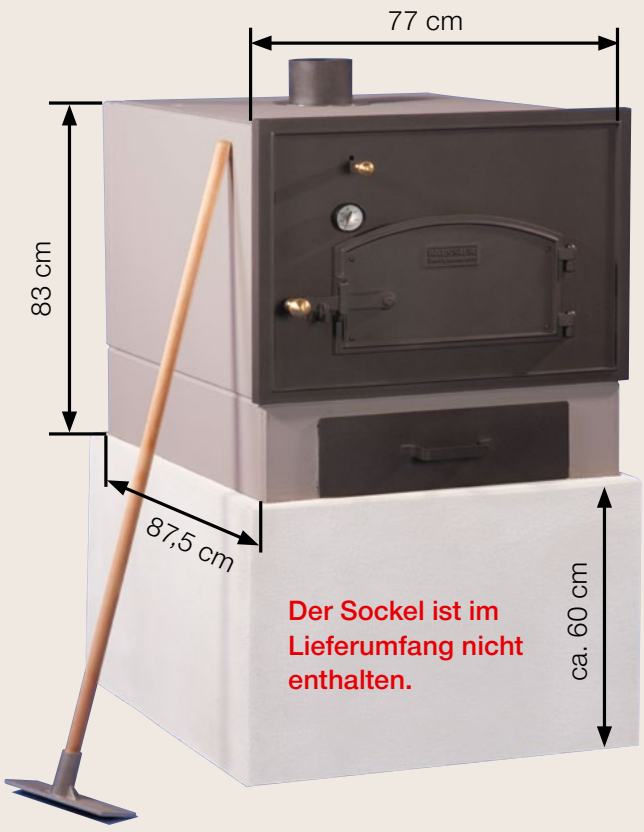






Holzbackofen-Bausatz

HABO VARIO



Ein HABO VARIO-Paket besteht aus:

Im Lieferumfang enthalten:

- Gehäuse aus Sichtbeton
- Frontplatte, Tür und Rauchrohrstutzen aus handgefertigtem Ofenguss
- Innenleben: hochwertigste Schamottesteine und die hitzebeständige Spezialisolierung
- Aschekasten mit innenliegendem Aschekanal für bequemes und sauberes Ausräumen des Ofens
- Alle Materialien wie Mörtel, Acryl-Fugenfüller, Schrauben, und Befestigungsteile
- Bimetall-Zeigerthermometer bis 550° C
- Aschekrücke und Schürhaken
- Detaillierte, ausführlich bebilderte Aufbau-anleitung

Der Sockel ist nicht enthalten.

Holzbackofen-Bausatz

HABO VARIO

Die pfiffige Ergänzung

Einfach, schnell und individuell: So lässt sich unser HABO Vario Familienmitglied wohl am besten charakterisieren. Ausgestattet mit der bewährten Häussler Backtechnik fügt er sich in die Reihe unserer bekannten Holzbacköfen-Modelle und Selbstbausätze ein.

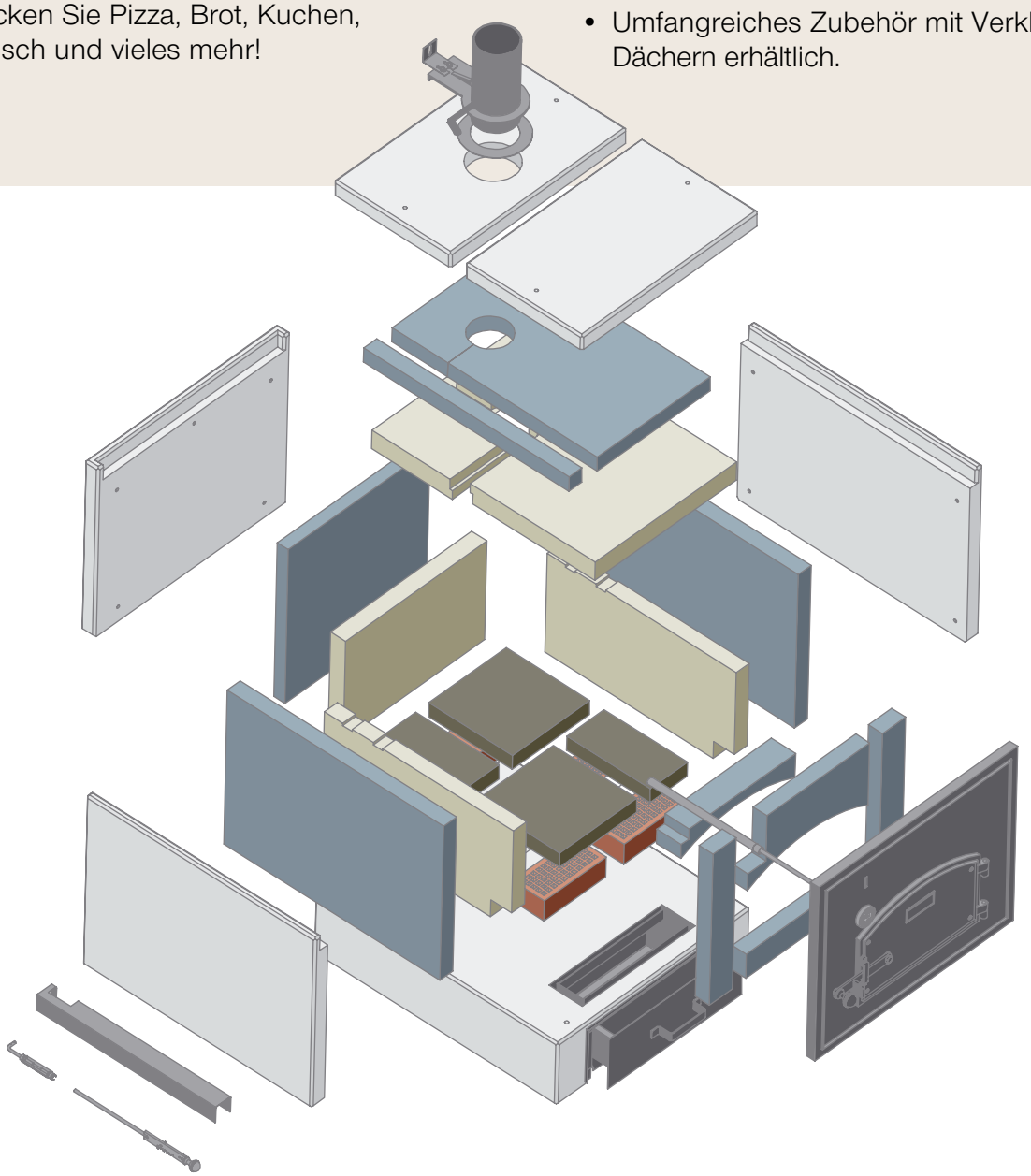
Technische Daten

Backfläche B x T	45 x 60 cm
Laibinhalt	6 Brote à 750 g
Außenmaße B x T x H	ca. 77 x 87,5 x 83 cm
Einschusshöhe (bei Sockelhöhe 60 cm)	95 cm
Gussfront B x H	77 x 61 cm
Türöffnung B x H	42 x 25 cm
Rauchrohr Ø	13 cm
Gewicht ca.	640 kg
Artikelnr.	**2/400200**
Preis	**€ 3.150,-**

Der Ofen wird zerlegt auf einer Palette geliefert (ohne Sockel).

Deshalb ein HABO VARIO:

- Hergestellt aus hochwertigsten Materialien, dem speziellen Ofenguss, der extrem hitzebeständigen Spezial-isolierung und den besonderen Schamottesteinen.
- Backen Sie Pizza, Brot, Kuchen, Fleisch und vieles mehr!
- Schneller Aufbau mit ausführlicher, bebilderter Anleitung.
- Mit Bimetall-Zeigerthermometer.
- Individuell gestaltbar.
- Umfangreiches Zubehör mit Verkleidungen und Dächern erhältlich.



Aufbau in nur einem Tag

Der schnelle Bausatz

Der HABO Vario Bausatz wird direkt auf einen vorhandenen Sockel/Unterbau, der aus Metall, Holz, Stein oder anderen geeigneten Materialien sein kann, aufgebaut.

Dank seiner kompakten Bauweise kann der HABO Vario Bausatz von zwei Personen innerhalb nur eines Tages aufgebaut werden. Sie brauchen kein zusätzliches Baumaterial für den Aufbau des Bausatzes. Im Lieferumfang sind alle Materialien wie Schamottemörtel, Zementmörtel, Fugensilikon, Schrauben und Befestigungsteile enthalten.

Zum Aufbau benötigen Sie diese Werkzeuge:
Handschuhe, Wasserwaage, Messer, Zange, Meterstab, 13er- und 17er Schlüssel, Kelle, Gummihammer, Eimer, Schwamm, Gießkanne, Pistole für Acryl-Kartusche, Staubmaske und Schutzbrille.



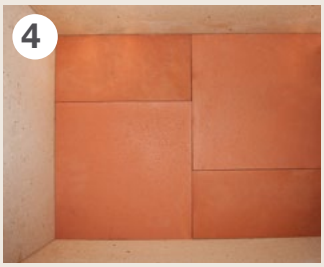
Aschekasten an Bodenplatte montieren.



Ofenfront, Seitenteile und Rückseite zusammenschrauben.



Seiten- und Bodenisolierung anbringen.



Schamottebauteile an Wänden und Boden platzieren.



Schamottedeckel und Rauchrohrtechnik montieren.



Abdeckung anbringen - fertig!

Eine kleine Auswahl an Aufbauvarianten:


HABO VARIO, Beton weiß gestrichen und Glasdach



Edelstahl-Untergestell für HABO VARIO

Untergestell aus
stabilem Edelstahlrohr,
Einschusshöhe: 94 cm
Maße B x T x H: 74 x 86 x 62 cm
Gewicht: 27 kg

3/400260 **€ 820,-**


HABO VARIO, verputzt und Satteldach (Zink)


HABO VARIO, verputzt und Satteldach (Ziegel)

Holzbackofen-Bausatz HABO VARIO

Zubehör im Überblick

Folgende HABO Vario Verkleidungen stehen zur Wahl:

Serienmäßig bekommen Sie von uns ein modernes HABO Vario Gehäuse aus Sichtbeton, das Sie nach Ihren Vorstellungen streichen, verputzen oder in Natur belassen können. Als Zubehör bieten wir Ihnen die HABO Vario Verkleidungen Klinker und Sandstein an.

	Klinker	Sandstein
Material	Klinkerriemchen	Sandsteinriemchen
Im Lieferumfang enthalten	Haftfliesengrund, Fliesenkleber, Fugenmittel	Haftfliesengrund, Fliesenkleber
Artikelnr.	**1/400280**	**1/400281**
Preis	**€ 415,-**	**€ 430,-**



Verkleidung Klinker



Sichtbeton, serienmäßig



Verkleidung Sandstein

Dachvarianten & Rauchrohre:

Bei der Auswahl des HABO Vario Daches können Sie auf sechs Varianten aus unserem Angebot zurückgreifen. Selbstverständlich können Sie auch ein Dach nach Ihrem ganz persönlichen Geschmack gestalten, bauen und es dann an den vorgefertigten Halterungen am HABO Vario Deckel befestigen. Die HABO Vario Rauchrohre inkl. Regenhut sind separat erhälich, mit Durchmesser 13 cm und 1 mm starkem Edelstahl.



Satteldach, Biberschwanz



Satteldach Zink



Glasdach



Tonnendach, Zink, beschichtet

	Satteldach Biberschwanz	Satteldach Zink beschichtet	Satteldach Glas / Edelstahl	Tonnendach Zink beschichtet
Maße B x T x H cm	103 x 111 x 40	109 x 113 x 44	104 x 112 x 37	111 x 113 x 22
Gewicht	75 kg	35 kg	50 kg	35 kg
Artikelnr.	**1/400210**	**1/400214**	**1/400212**	**1/400213**
Preis	**€ 830,-**	**€ 1.090,-**	**€ 1.550,-**	**€ 1.590,-**
Passendes Rauchrohr (Ø 13 cm) aus Edelstahl inkl. Regenhut				
Länge inkl. Regenhut	125 cm	125 cm	125 cm	125 cm
Artikelnr.	**3/400253**	**3/400251**	**3/400250**	**3/400251**
Aufpreis	**€ 320,-**	**€ 290,-**	**€ 250,-**	**€ 290,-**

Holzbackofen & Bausätze

Rohre und Zubehör

Damit alles passt.



Alle Ausführungen finden Sie in nebenstehender Tabelle



Rauchrohre in verschiedenen Längen und Durchmessern



Aluminierte Regenhüte in verschiedenen Durchmessern



Aluminierte Kapselknie in verschiedenen Durchmessern



Enddüsen aus Edelstahl



Zugregler aus Edelstahl



Edelstahl-Rohrschellen in verschiedenen Durchmessern



Verschiedene Kapselknie Edelstahl schwarz lackiert



Enddüse Edelstahl schwarz lackiert



Bogen 90° Edelstahl schwarz lackiert

Holzbacköfen & Bausätze

Rauchrohre im Überblick

Ofenrohre aluminiert

	Ø 13 cm		Ø 15 cm	
Rohr 0,25 m	3/301912	**13,20 €**	3/301674	**19,00 €**
Rohr 0,5 m	3/301913	**23,00 €**	3/301675	**25,50 €**
Rohr 1,0 m	3/301914	**32,00 €**	3/301676	**37,20 €**
Regenhut	3/301915	**58,70 €**	3/301677	**62,70 €**
Kapselknie	3/301916	**57,90 €**	3/301795	**82,00 €**
Bogen 90 °	3/301917	**22,50 €**	3/301679	**29,80 €**
Bogen 45 °	3/301918	**27,00 €**	3/301680	**38,70 €**
Einputzhülse einfach	3/301919	**14,50 €**	3/301681	**16,50 €**
Einputzhülse doppelt	3/301920	**22,40 €**	3/301682	**28,50 €**
Deckel	3/301921	**11,90 €**	3/301683	**15,20 €**
Rosette verstellbar	3/301922	**15,90 €**	3/301684	**18,70 €**
Rohrschelle	3/301923	**23,50 €**	3/301685	**29,00 €**

Ofenrohre Edelstahl natur

	Ø 13 cm		Ø 15 cm	
Rohr 0,25 m	3/301706	**36,90 €**	3/301714	**39,50 €**
Rohr 0,5 m	3/301707	**49,90 €**	3/301715	**53,70 €**
Rohr 1,0 m	3/301708	**88,50 €**	3/301716	**106,00 €**
Kapselknie	3/301709	**97,50 €**	3/301796	**108,00 €**
Bogen 90 °	3/301710	**107,00 €**	3/301718	**110,50 €**
Bogen 45 °	3/301711	**79,00 €**	3/301719	**79,90 €**
Regenhut	3/301712	**126,00 €**	3/301720	**133,00 €**
Rohrschelle	3/301713	**31,90 €**	3/301721	**34,90 €**
Rauchrohr-Enddüse	3/302787	**125,50 €**	3/302754	**133,00 €**
Rosette	3/302797	**49,70 €**	3/302798	**52,50 €**
Zugregler	-	**-**	1/200552	**109,00 €**
Zugregler mit T-Stück	-	**-**	1/200553	**198,00 €**

Die Häussler Ofenrohre aus hochwertigem Edelstahl werden mit einer Stärke von 1 mm gefertigt.
Gerne unterbreiten wir Ihnen ein Angebot über einen kompletten Edelstahl-Kamin!

Weitere Rauchrohre finden Sie auf Seite 220

Ofenrohre Edelstahl schwarz lackiert

	Ø 13 cm		Ø 15 cm	
Rohr 0,25 m	3/301775	**49,50 €**	3/301767	**53,00 €**
Rohr 0,5 m	3/301781	**65,50 €**	3/301762	**69,90 €**
Rohr 1,0 m	3/301768	**115,00 €**	3/301729	**138,50 €**
Kapselknie	3/301769	**128,70 €**	3/301763	**140,50 €**
Bogen 90 °	3/301782	**139,50 €**	3/301773	**144,00 €**
Bogen 45 °	3/301789	**104,00 €**	3/301779	**117,70 €**
Regenhut	3/301770	**166,00 €**	3/301764	**176,00 €**
Rohrschelle	3/301771	**78,70 €**	3/301765	**85,70 €**
Rauchrohr-Enddüse	3/301772	**166,00 €**	3/301766	**176,00 €**
Rosette	3/301788	**64,50 €**	3/301790	**68,50 €**
Zugregler		**-**	1/200552-	**109,00 €**
Zugregler mit T-Stück	-	**-**	1/200553	**198,00 €**

Distanzstücke

Bei größeren Dachvorsprüngen ist ein Distanzstück als Stutzenverlängerung notwendig. Dieses ist in verschiedenen Ausführungen und Längen erhältlich. Distanzstücke passen auf den Ofenstutzen und sind nur für waagrechten Einsatz verwendbar. Wir empfehlen die Länge von 1 m nicht zu überschreiten aufgrund des Zugverhaltens vom Ofen.

Weitere Infos siehe Seite 37.

Distanzstücke Ø 13 cm

Länge	Ausführung	Art.-Nr.	Preis
0,25 m	Edelstahl natur	**3/301899**	**€ 29,90**
0,5 m	Edelstahl natur	**3/301895**	**€ 49,90**
1,0 m	Edelstahl natur	**3/301896**	**€ 88,50**
0,25 m	Edelstahl schwarz lack.	**3/301979**	**€ 38,90**
0,5 m	Edelstahl schwarz lack.	**3/301898**	**€ 65,50**
1,0 m	Edelstahl schwarz lack.	**3/301897**	**€ 115,-**

Distanzstücke Ø 15 cm

Länge	Ausführung	Art.-Nr.	Preis
0,25 m	Edelstahl natur	**3/301980**	**€ 36,90**
0,5 m	Edelstahl natur	**3/301891**	**€ 53,70**
1,0 m	Edelstahl natur	**3/301892**	**€ 106,-**
0,25 m	Edelstahl schwarz lackiert	**3/301981**	**€ 42,90**
0,5 m	Edelstahl schwarz lackiert	**3/301894**	**€ 69,90**
1,0 m	Edelstahl schwarz lackiert	**3/301893**	**€ 138,50**

Ofentüren zum Nachrüsten

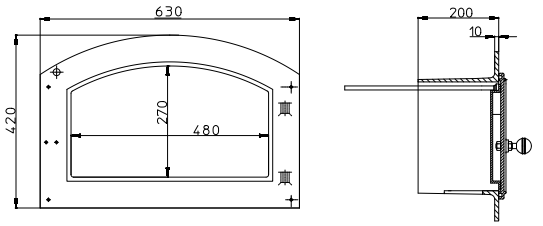
Für die Renovierung historischer Backöfen und Backhäuser bieten wir auch einzelne Ofentüren an.
Diese sind aus bestem, handgefertigtem Ofenguss hergestellt und werden jeweils mit Einbaurahmen geliefert.
Inklusive Führungsrohr für Thermometer. (Mit Schürhaken, wenn mit Aschekasten). Alle Türen ohne Motiv.
Schwarz lackiert.



Ofentüre Türmodell A
aus Guss, mit Einbaurahmen.

Öffnung: 48 cm breit,
27 cm hoch
Gewicht: 37 kg

2/200171 € 510,-

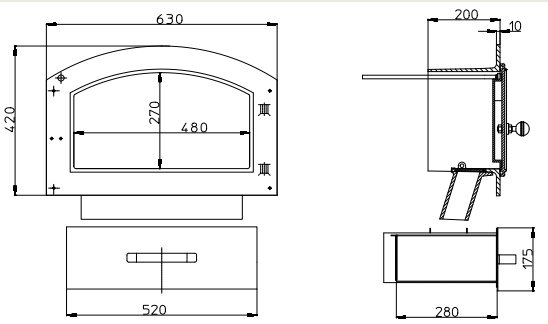




Ofentüre Türmodell B
aus Guss, mit Einbaurahmen, Aschekanal und Aschekasten.

Öffnung: 48 cm breit,
27 cm hoch.
Gewicht: 60 kg

2/200172 € 800,-

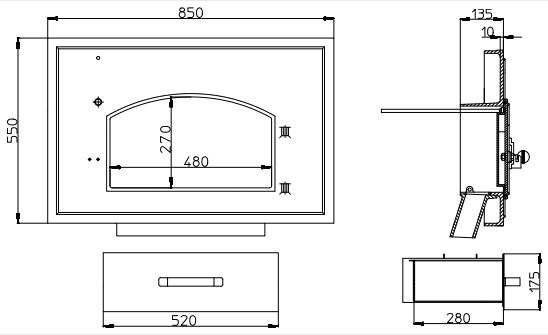




Ofentüre Türmodell C
aus Guss, mit Frontplatte, Aschekanal und Aschekasten,

Öffnung: 48 cm breit,
27 cm hoch
Gewicht: 73 kg

2/200173 € 980,-



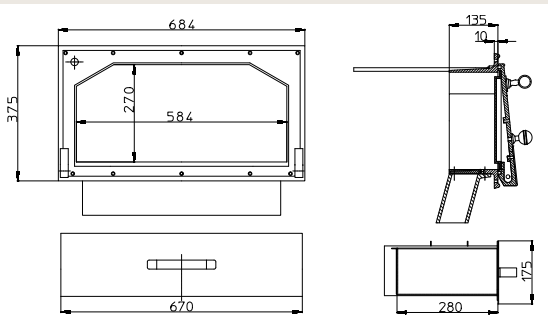


Türe ohne Aschekanal
und Aschekasten (42 kg)
2/200184 € 875,-

Ofentüre Türmodell E
aus Guss, mit Einbaurahmen. Mit Aschekanal und Aschekasten.

Öffnung: 61 cm breit,
27 cm hoch
Gewicht: 73 kg

2/200175 € 1.150,-



Zubehörteile
für Ihren Holzbackofen

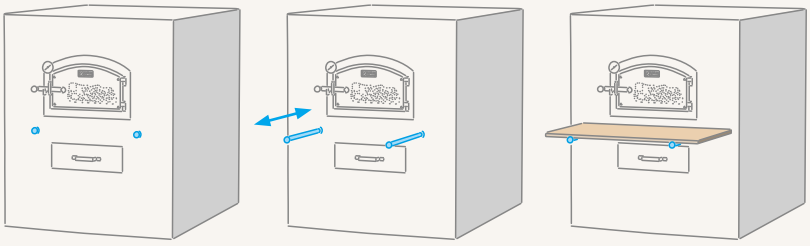


Auszug für Ablage an Bausätzen

Die Auszüge werden am Backhaus mit eingemauert. Sie lassen sich teleskopartig ausziehen und dienen zur praktischen Ablage von Blechen, Backbrettern etc.
(1 Satz enthält 2 Auszüge)
Maße B x H x L: 3 x 3 x 54 cm

3/303483 **€ 130,-**





Zement-Mörtel-Mischung 2,5 kg

Feuerzement + Schamottemörtel 1:1. Die Häussler Mischung zum Aufbau Ihres Holzbackofens.

3/054214 **(1 kg = 3,80 €)** **€ 9,50**

Schamottemörtel 2,5 kg

Windsichtgemahlen, ermöglicht eine feinfugige Vermauerung. Mit 20-25 % Wasser anmischen und nass verarbeiten.

3/054910 **(1 kg = 3,80 €)** **€ 9,50**

Feuerzement 2,5 kg

Mit 20-25 % Wasser anmischen und nass verarbeiten. Härtet innerhalb weniger Stunden aus. Fugenbreite sollte 5 mm nicht überschreiten, sonst drohen Trocknungsrisse.

3/054909 **(1 kg = 3,80 €)** **€ 9,50**

Messbereich 550° C/600° C



Bimetall-Zeigerthermometer zum Stecken

Länge des Fühlers 40 cm, Schaftdurchmesser 10 mm. Messbereich 50°- 550° C

Ø 60 mm **3/300165** **€ 69,-**

Bimetall-Zeigerthermometer zum Stellen

Messbereich 0°- 600° C

Ø 78 mm **3/300757** **€ 69,-**

Hinweis: Thermometer erst nach der Befeuerung in den Ofen stecken/stellen.

Schürhaken

Aus Metall gefertigt. Länge ca. 50 cm

2/201638 **€ 14,90**





Chrom- und Messingknöpfe für den Holzbackofen

Chromknopf, Ø 30 mm	**3/053253**	**€ 9,80**
Chromknopf, Ø 40 mm	**3/053255**	**€ 12,50**
Messingknopf, Ø 30 mm	**3/050198**	**€ 8,20**
Messingknopf, Ø 40 mm	**3/050195**	**€ 10,60**

Ofenlack für Häussler Holzbacköfen

Anthrazit seidenmatt. Inhalt: 0,4 Liter, (100 ml = € 4,87)

1/101183 **€ 19,50**





Glutschieber

Glutschieber aus Edelstahl mit Stil aus Eschenholz zum Verschieben der Glut im Backraum. Sie möchten fortlaufend über Stunden Pizza backen? Dann belassen Sie die Glut im Backraum und schieben diese immer wieder von einer Seite auf die andere. Durch diese Technik halten Sie die Hitze länger im Backraum.

Ausführung	Stiellänge	Art.-Nr.	Preis
Glutschieber ohne Stiel	-	**3/300171**	**€ 60,-**
Glutschieber mit Stiel	150 cm	**3/300170**	**€ 67,-**
Glutschieber mit Stiel*	220 cm	**3/300172**	**€ 74,-**





Ascheausziehkrücke und Glutschieber

Ascheausziehkrücke aus Aluminiumguss mit Stiel aus Eschenholz. Zum Verteilen der Glut im Backraum bzw. zum Ausräumen der Asche in den Aschekasten.

Ausführung	Stiellänge	Art.-Nr.	Preis
28 cm breit ohne Stiel	-	**3/300162**	**€ 57,-**
28 cm breit mit Stiel	140 cm	**3/300161**	**€ 65,-**
40 cm breit ohne Stiel	-	**3/300164**	**€ 72,-**
40 cm breit mit Stiel*	260 cm	**3/300163**	**€ 79,-**





Reinigungsbesen und Handreinigungsbesen für Holzbacköfen

Mit Edelstahlborsten und Stiel aus Eschenholz. Die Metallborsten sind hitzebeständig und dienen zum Auskehren der heißen Asche.

* Achtung: Diese Länge kann nicht mit dem Paketdienst versendet werden.

Ausführung	Stiellänge	Art.-Nr.	Preis
16 cm breit ohne Stiel	-	**3/300156**	**€ 38,-**
16 cm breit mit Stiel	50 cm	**3/300756**	**€ 42,-**
16 cm breit mit Stiel	150 cm	**3/300155**	**€ 45,-**
22 cm breit ohne Stiel	-	**3/300158**	**€ 59,-**
22 cm breit mit Stiel	150 cm	**3/302153**	**€ 65,-**
22 cm breit mit Stiel*	220 cm	**3/300157**	**€ 72,-**
40 cm breit ohne Stiel	-	**3/300160**	**€ 89,-**
40 cm breit mit Stiel*	260 cm	**3/300159**	**€ 100,-**



Brot- und Pizzaschieber groß, aus Buchenholz

Für größere Backöfen ab ca. 60 cm bis 145 cm Ofentiefe. Die Holzstiele können auf die passende Länge abgesägt werden. Die Holzblätter sind aus einem Stück gefertigt und dadurch hitzeunempfindlich und sehr stabil.

* Achtung: Diese Länge kann nicht mit dem Paketdienst versendet werden.

	Form	Maße	Länge mit Stiel	Art.-Nr.	Preis
1	oval	40 x 28 cm	175 cm	**3/300697**	**€ 66,-**
	oval *	40 x 28 cm	280 cm	**3/302151**	**€ 96,-**
2	oval	35 x 22 cm	140 cm	**3/300730**	**€ 64,-**
3	rund	Ø 30 cm	175 cm	**3/300698**	**€ 79,-**
4	rechteckig	40 x 20 cm	175 cm	**3/300699**	**€ 61,-**
5	rechteckig	40 x 25 cm	175 cm	**3/300700**	**€ 66,-**
6	rechteckig	50 x 30 cm	175 cm	**3/300701**	**€ 88,-**
7	rechteckig	70 x 20 cm	175 cm	**3/300702**	**€ 74,-**



Grillschwenkarm

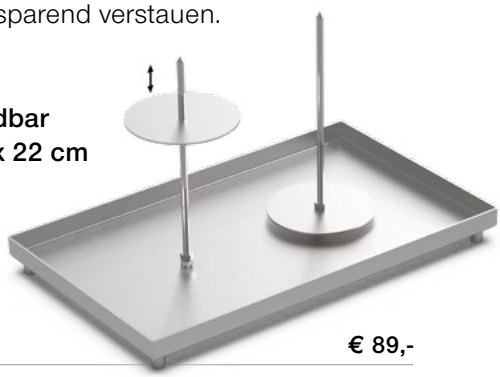
Ermöglicht sauberes und bequemes Grillvergnügen. So einfach geht‘s: Ofen aufheizen, Glut verteilen, Grillschwenkarm einhängen, das Grillgut auflegen, in den Ofen schwenken – fertig! Alles wird innerhalb kürzester Zeit durchgegart, knusprig braun und herrlich saftig! Für Würstchen, Fleischspieße, Steaks, Gemüse und vieles mehr. Zur leichten Reinigung kann der Auflagerost ausgehängt werden. Der Grillschwenkarm kann völlig unkompliziert nachgerüstet werden. Passend für Holzbackofen HABO 4/6 und HABO 6/8, Holzbackofen-Bausatz Typ 4/6 und 6/8, sowie den HABO Vario. Rostmaß: 35 x 35 cm.

2/200550 **€ 198,-**

Gyrosspieß

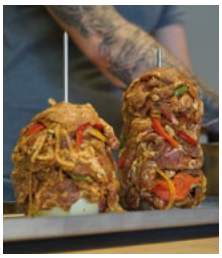
Der Gyrosspieß eignet sich hervorragend für unsere Holzbackofen und Elektro-Steinbackofen Modelle (Außer INO-Serie). Die Zutaten für Ihr Gyros können Sie nach Belieben auswählen und marinieren. Die Zutaten werden auf den Gyrosspieß aufgespießt und anschließend im Ofen gebraten. Das knusprige Gyros wird nach und nach herunter geschnitten und ist einfach ein Genuss! Leicht zu montieren, gut zu reinigen und lässt sich platzsparend verstauen.

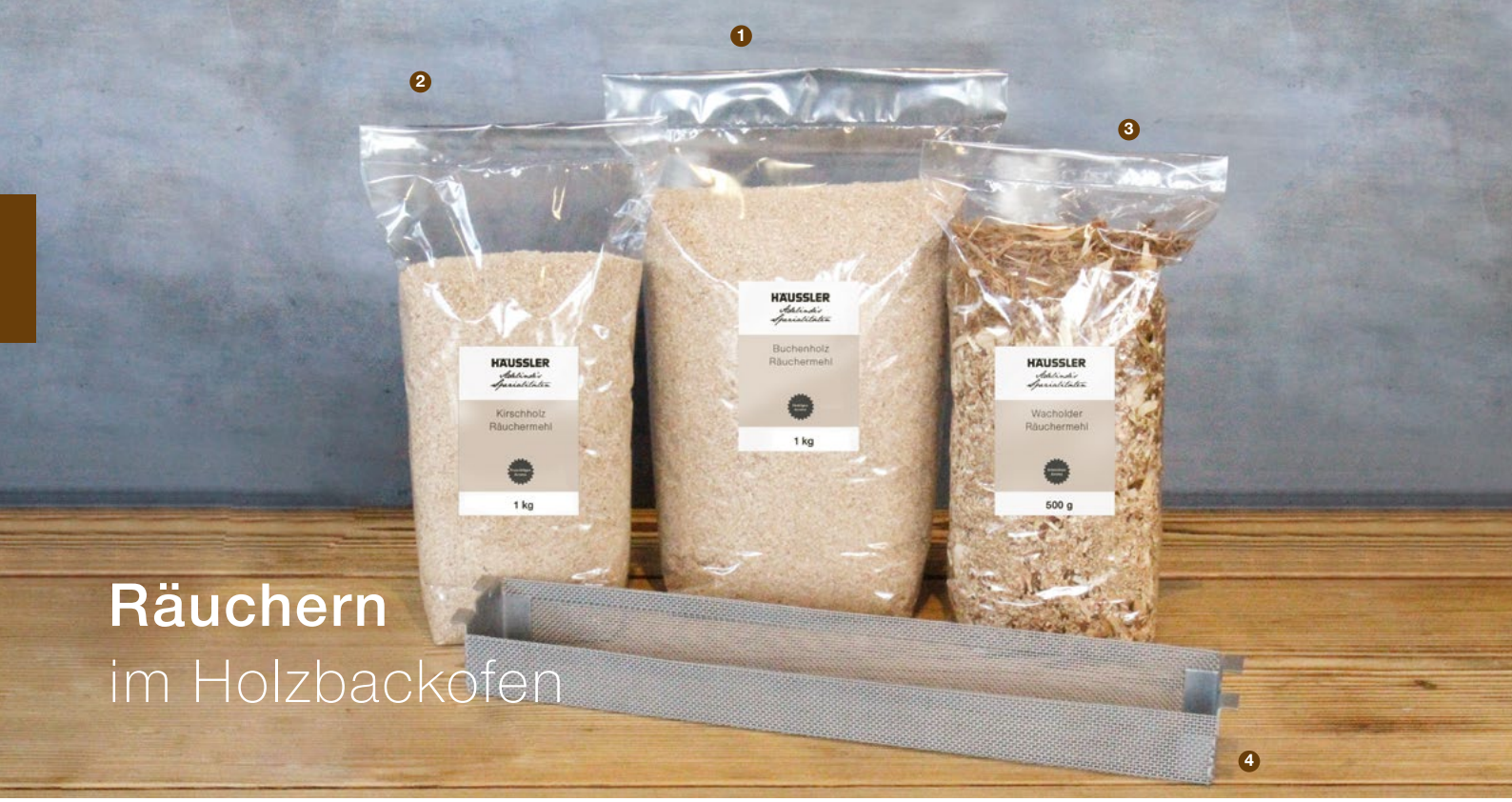
Edelstahl rostfrei
bis 550° C verwendbar
B x T x H: 38 x 23 x 22 cm



3/300966 **€ 89,-**







Räuchern
im Holzbackofen

Räuchermehl

Passend zum Smoker-Einsatz gibt es Räuchermehl in drei beliebten Sorten. Mit dem Räuchern macht man Lebensmittel nicht nur besser haltbar, sondern verleiht ihnen auch ein wunderbares Aroma. Besonders mit Räuchermehl aus Buchenholz erhält man feinste Geschmacksnuancen. Kirschenholz dagegen betont eher die fruchtig-süßliche Note. Eine Spezialität sind Wacholderspäne mit ihrem unvergleichlichen Geschmack. Auch zum Grillen geeignet.

1 Räuchermehl Buche	1 kg	3/303345	€ 2,80
Räuchermehl Buche (o. Abb.)	13 kg	3/091211	€ 24,90 (1 kg = € 1,92)
2 Räuchermehl Kirsche	1 kg	3/303347	€ 6,90
3 Räuchermehl Wacholder	0,5 kg	3/303346	€ 4,90 (1 kg = € 9,80)





Fleischkrallen

Premium Fleischkrallen aus Metall mit Holzgriffen. Hohe Stabilität, optimale Handhabung und schönes Design. Passend zum Holzbackofen und Pelletgrill. Perfekt für Pulled Pork und BBQ. Leicht zu reinigen und hitzebeständig bis 130° C. Im 2er-Set, 800 g.

3/304033 **€ 20,-**



Smoker-Einsatz

Kommt unscheinbar daher, hat es aber in sich: Dieser Einsatz verwandelt Ihren Ofen in einen Smoker. Es geht ganz einfach: Den Holzbackofen auf die gewünschte Temperatur bringen, die Asche ausräumen und den Einsatz in den Aschekanal einsetzen. Diesen mit Räuchermehl füllen und mit einem Glutstück zum Glühen bringen. Danach die Ascheklappe zuklappen und den Aschekasten leicht öffnen, damit ein Zug entsteht. Nun gibt man die Räucherware in den Backraum, schließt die Ofentüre und öffnet leicht den Zug – und schon wird im HABO geräuchert.

Für HABO 4/6 und 6/8:
Aus Edelstahl, 37,5 x 4,5 x 5 cm (L x B x H), 300 g.

4 3/303343 **€ 49,-**

Für HABO 10 und 15:
Aus Edelstahl, 55 x 6 cm x 5 cm (L x B x H), 550 g.

3/303461 **€ 59,-**



Bratenpfannen aus Edelstahl

In schwerer, stabiler Qualität. Ideal für Familienfeste oder Backpartys mit Freunden. Für alle Fleischarten wie Schweine- oder Rinderbraten, Geflügel, Haxen, Spanferkel oder Wild geeignet.

HABO 2/4 HABO VARIO	33 x 52 x 9 cm	**3/302663**	**€ 195,-**
HABO 4/6	46 x 65 x 9 cm	**3/302664**	**€ 229,-**
HABO 6/8	45 x 93 x 7 cm	**3/300723**	**€ 215,-**
HABO 10/15	60 x 93 x 7 cm	**3/300724**	**€ 255,-**



Backbleche (Rand 3 cm)

Aus Edelstahl oder Aluminium. Für alle Liebhaber hochwertigen Materials. Geeignet für Blechkuchen, Fleisch, Plätzchen, Zöpfe, Kleingebäck u.v.m.

HABO 2/4 HABO VARIO	Edelstahl	40 x 60 cm	**3/300831**	**€ 69,-**
HABO 4/6	Edelstahl	47 x 64 cm	**3/300714**	**€ 102,-**
HABO 6/8	Edelstahl	47 x 95 cm	**3/300715**	**€ 125,-**
HABO 10/15	Edelstahl	64 x 100 cm	**3/300712**	**€ 140,-**
HABO 2/4 HABO VARIO	Aluminium	40 x 60 cm	**3/301437**	**€ 49,-**
HABO 4/6	Aluminium	47 x 64 cm	**3/301388**	**€ 69,-**
HABO 6/8	Aluminium	47 x 95 cm	**3/301389**	**€ 78,-**
HABO 10/15	Aluminium	64 x 100 cm	**3/301387**	**€ 85,-**



Dauerbackfolien mit top Antihafteffekt

Jetzt in noch besserer, extra starker Qualität für den dauerhaften Einsatz. Kein Einfetten und Reinigen der Bleche mehr!

passend für Blechmaß	Folienmaß	Art.-Nr.	Preis
34 x 64 cm	33 x 62,5 cm	**3/301394**	**€ 14,50**
40 x 60 cm	39 x 58 cm	**3/301400**	**€ 16,50**
47 x 64 cm	46 x 62,5 cm	**3/301398**	**€ 16,50**
47 x 95 cm	46 x 93 cm	**3/301399**	**€ 23,50**
64 x 100 cm	62,5 x 98 cm	**3/301397**	**€ 32,00**



Lochbleche (Rand 1,5 cm)

Für Kleingebäck. Aus Aluminium mit 3 mm Lochung. Durch das Lochraster wird die Hitze schnell an das Backgut weitergeleitet. Wir empfehlen bei Laugengebäck die Verwendung von Dauerbackfolie.

HABO 2/4 HABO VARIO	Aluminium	40 x 60 cm	**3/300738**	**€ 44,-**
HABO 4/6	Aluminium	47 x 64 cm	**3/301391**	**€ 56,-**
HABO 6/8	Aluminium	47 x 95 cm	**3/301392**	**€ 65,-**
HABO 10/15	Aluminium	64 x 100 cm	**3/301390**	**€ 80,-**



Weitere tolle Produkte zu unseren Holzbacköfen finden Sie bei uns im Shop: **www.backdorf.de**

Hitzeschutz-Backhandschuhe

Extrem hitzebeständig bis 450° C! Leder mit Stulpen, weich gefüttert. Länge 43 cm.

Backhandschuhe (Paar)
3/301882 **€ 27,90**



Feueranzünder

Die mit Wachs getränkten Holzwollwickel eignen sich hervorragend als Brennhilfe für unsere Holzbacköfen, Pelletöfen und unsere Pelletgrill. Er verbrennt geruchs- uns geschmacksneutral ohne Rückstände.
Inhalt 32 Stück oder 160 Stück

Feueranzünder, 500 g (1 kg = 9,20 €)
2/201808 **€ 4,60**

Feueranzünder, 2,5 kg (1 kg = 8,36 €)
2/201849 **€ 20,90**

geruchlos
brennstark
sauber
ökologisch





Bouffadou

Blasrohr für Holzbackofen, Kamin, Ofen und Grill. Das bekannte und beliebte Original Bouffadou aus der französischen Lozère! Handgemacht, komplett aus Pinienholz. Feuermachen auf traditionelle Art: Aus sicherer Entfernung kann das Feuer im Holzbackofen gezielt angeblasen und entfacht werden. Länge: ca. 80 cm

3/303170 **€ 55,-**



Backofenleuchte

60 Watt, mit Magnetfuß. Flexibel schwenkbar, stabiler Ein/Aus-Schalter im Fußteil. Inklusive Glühbirne, betriebsbereit. 3 m Zuleitung mit Stecker 230 V.

2/201640 **€ 225,-**

Weiter führen wir im Angebot:



Holzbackofen HABO

- für Bäckereiläden (Frontbaking)
- Holzbacköfen in Modulbauweise
- Dauerholzbacköfen für die Gastronomie

Modelle	Backfläche	Laibinhalt ca.
HABO 20	90 x175 cm	34 Brote
HABO 20/2	zwei x 90 x 175 cm	68 Brote
HABO 30	130 x 210 cm	55 Brote
HABO 30/2	zwei x 130 x 210 cm	110 Brote
HABO 500	210 x 270 cm	120 Brote



HABOMAT

- Automatisierter, mit Pellets beheizter Holzbackofen
- für Bäckereiläden (Frontbaking)
- Holzbacköfen in Modulbauweise
- Dauerholzbacköfen für die Gastronomie

Modelle	Backfläche	Laibinhalt ca.
HABOMAT 20	90 x155 cm	28 Brote
HABOMAT 30	130 x 210 cm	55 Brote
HABOMAT 30/2	zwei x 130 x 210 cm	110 Brote



Holzofen-Backmobile

Modelle	Ofen
Backmobil BASIS	komplett mit DEBO 60.100
Backmobil Standard	komplett mit DEBO 60.100 (Klappdach)
Backmobil HABO 15 AH	komplett mit HABO 15
Backmobil HABO 20 AH	komplett mit HABO 20
Backmobil HABO 30 AH	komplett mit HABO 30

Wir bauen Holzbacköfen passend nach Ihren Ansprüchen und Wünschen.
Für bis zu 120 kg Brot.



Fordern Sie gleich unseren Gewerbeprospekt an.

Wir beraten Sie gerne.

☎ **0 73 71/ 93 77 - 0**





Elektro-Steinbackofen

Faszination heißer Stein

Elektro-Steinbacköfen von Häussler

Schamottestein für wunderbare Backergebnisse



Kein gewöhnlicher Backofen

Strahlungswärme und ruhende Backatmospähre

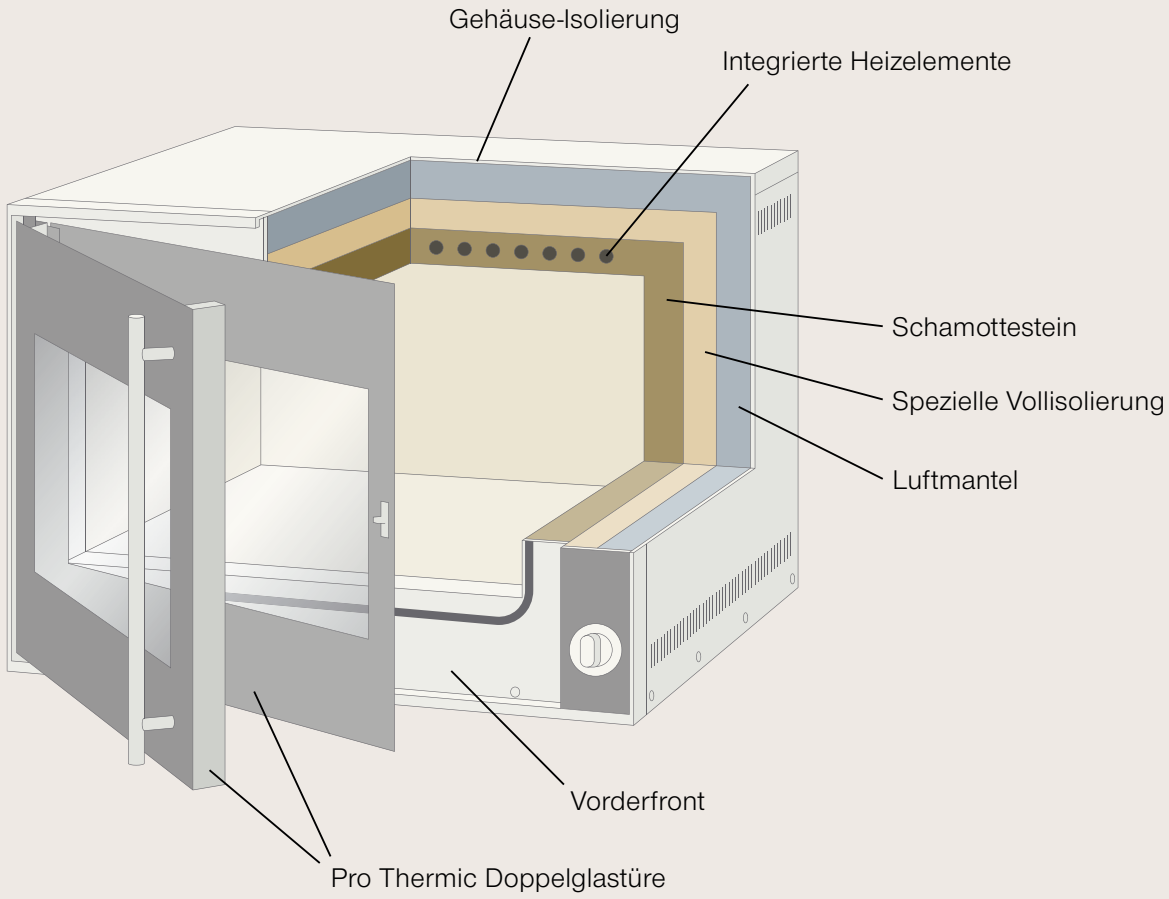
Heute bestehen viele Backöfen aus einem Metallgehäuse, in das heiße Luft eingeblasen wird. Diese Backöfen lassen sich flexibel einsetzen und sind günstig in der Herstellung. Allerdings muss man andauernd heizen, benötigt während der Backzeit konstant Energie und hat Qualitätsverluste durch Austrocknung – wegen der Luftverwirbelungen im Backraum.

Wer aber Wert auf höchste Backqualität legt, sollte auf andere Parameter achten. Das Backen mit dem heißen Stein gilt als die ursprünglichste Methode. Der Stein wird erst aufgeheizt, dann schaltet man den Ofen aus und backt mit der abfallenden Hitze. Dieses Verfahren, aus dem Holzbackofen übernommen, halten wir bis heute für unübertroffen.

Die Elektro-Steinbacköfen von Häussler sind innen komplett mit Schamottesteinen ausgekleidet. Diese speichern die Hitze und geben sie sanft und ruhend an das Backgut ab. Dies ist die sogenannte Strahlungswärme, die optimale Backergebnisse garantiert. Zudem haben die Schamottesteine eine ausgleichende Wirkung. Sie nehmen erst die Feuchtigkeit des Teiges auf, um diese während des Backprozesses wieder an das Backgut zurückzugeben.

Egal ob Brot, Kuchen, Pizza, Fleisch oder Kleingebäck – man erhält ein herrliches Aroma und einen unvergleichlichen Geschmack – wie aus dem original Holzbackofen.

Moderne Ofentechnik mit effektivem Wärmespeicher



Wertvolle Unikate aus der Backofen-Manufaktur



Sorgfältige Handarbeit

Die Elektro-Steinbacköfen von Häussler sind besondere Geräte. Sie werden solide in Handarbeit von Backofenspezialisten ausgeführt – sorgfältig aufgebaut, geprüft und abgenommen. Jeder einzelne Backofen ist ein Stück Wertarbeit, ausgelegt für jahrzehntelangen harten Einsatz. Unsere Backöfen beruhen auf dem uralten Prinzip des Backens mit heißem Stein – für perfekte Backergebnisse. Aus diesem Grund kommt ein Steinbackofen nie aus der Mode. Er ist zeitlos, robust und bietet eine wunderbare Backqualität. Mit dem Original von Häussler erhalten Sie ein Gerät mit weit überdurchschnittlicher Lebensdauer.

Backen auf Stein

Alle unsere elektrischen Backöfen sind rundum mit Schamottesteinen ausgekleidet. Die Steine nehmen die Feuchtigkeit des Teiges auf und geben sie beim Backen wieder an das Backgut ab. Somit bleibt dieses lange frisch. Zudem erreichen sie Temperaturen bis 320° C – ideal für Pizzen und Flammkuchen. Nachdem der Ofen aufgeheizt ist, wird er komplett ausgeschaltet.
Mit der gespeicherten Wärme können Sie bequem nacheinander backen: Bei 320° C Pizzen, bei 280° C Brot. Danach hat der Ofen noch immer eine Temperatur von ca. 230° C und Sie können noch Kuchen oder Zopf backen. Nun stellen Sie z. B. eine Pfanne mit Fleisch in den Ofen und lassen es bei Niedrigtemperatur 4-5 Stunden garen. Am Schluss lassen sich mit der verbleibenden Restwärme noch hervorragend Kräuter oder Obst dörren.











Holzofeneffekt

Der Elektro-Steinbackofen arbeitet nach dem gleichen Prinzip wie der Holzbackofen. Ob Brote, Pizzen, Fleisch, Aufläufe, Kuchen oder Kleingebäck – Sie erzielen mit einem Steinbackofen einen unvergleichlich guten Geschmack. Die sanfte aber kraftvolle Hitze sorgt für einen optimalen Ofentrieb. Ihrer Kreativität beim Kochen und Backen sind keine Grenzen gesetzt. Mit einem Elektro-Steinbackofen von Häussler holen Sie sich ein großes Stück Lebensqualität nach Hause.

Leichte Reinigung

Die Pflege der Steine ist denkbar einfach: Nach dem Backen oder Kochen den Ofen mit einem Besen ausfegen oder mit einem feuchten Lappen auswischen. Einfacher geht's nicht! Und sollte doch mal ein Fleck sich hartnäckig behaupten, rücken Sie diesem mit der modernen Pyrolyse (= Ausbrennen) zu Leibe: Die Unterhitze auf 320° C stellen und 2-3 Stunden eingeschaltet lassen. Nach dem Abkühlen die Steine feucht abwischen.

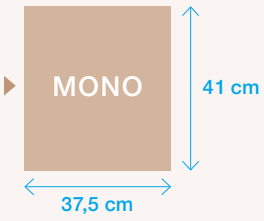


Maximales Fassungsvermögen

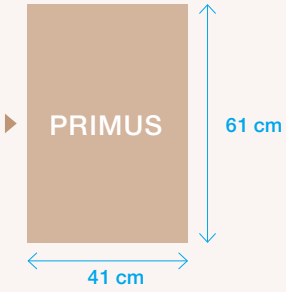
Kapazität	MONO	PRIMUS	MASTER	INO 2004	INO 2006
Brötchen[1] (bis zu Stück)	ca. 9	ca. 12	ca. 30	ca. 30	ca. 45
oder Brezeln[1] (bis zu Stück)	ca. 6	ca. 9	ca. 20	ca. 20	ca. 30
oder Pizzen[2] Ø 28 cm (bis zu Stück)	ca. 1	ca. 3	ca. 5	ca. 8	ca. 12
oder Brote[2] 1 kg (bis zu Stück)	ca. 3	ca. 5	ca. 9	ca. 9	ca. 15
oder Hefezöpfe[1] 450 g (bis zu Stück)	ca. 3	ca. 4	ca. 6	ca. 8	ca. 12
oder Schweinehals[3] (bis zu kg)	ca. 3	ca. 5	ca. 10	ca. 9	ca. 17

[1] wird auf dem passenden Blech gebacken
[2] wird direkt auf dem Stein gebacken
[3] wird gebacken in der Bratpfanne (oder in einer Kasserolle oder einem ähnlichen passenden Behältnis)

Backflächen im Vergleich



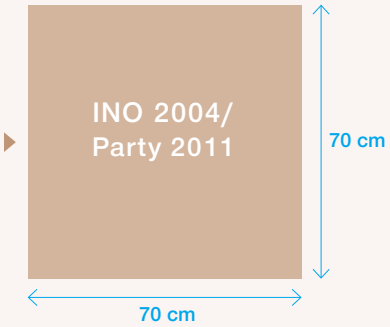
Knetmaschinen-empfehlungen:
Alpha / Alpha 2G



Knetmaschinen-empfehlungen:
SP 10 KA



Knetmaschinen-empfehlungen:
SP 15 KA

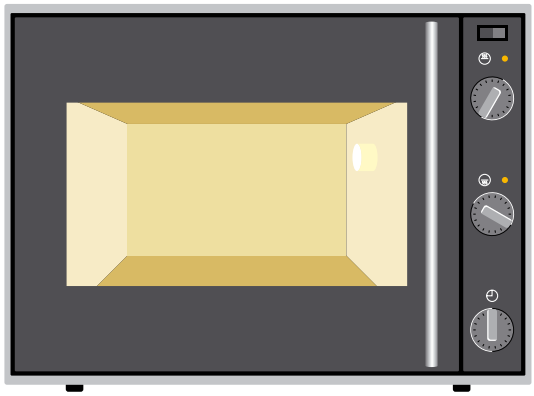


Knetmaschinen-empfehlungen:
SP 20 KA

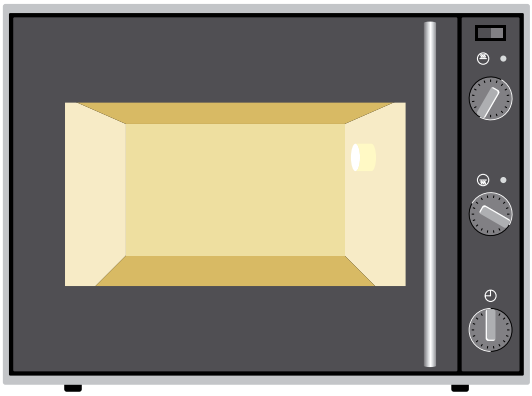


Knetmaschinen-empfehlungen:
SP 30 KA

So einfach geht’s



Einschalten
Ober- und Unterhitze einstellen



Abstehen lassen
Ofen hat Temperatur erreicht,
nun 30 Minuten abstehen lassen



Brot einschießen
Danach Ofen ausschalten



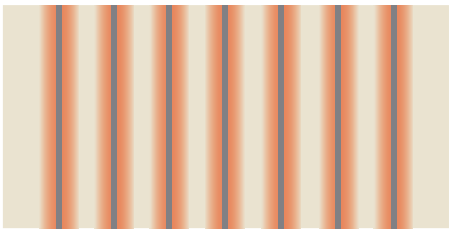
Brot backen
Bei ausgeschaltetem Ofen –
gebacken wird mit Speicherhitze

Abstehen lassen

Wichtig beim Steinbackofen

Schamottestein ist ein effizienter Wärmespeicher, der für die ruhende Backatmosphäre sorgt und optimale Ergebnisse garantiert. Für pefekte Backwaren muss man allerdings ein paar Details beachten und auf Eigenheiten des Steinbackofens eingehen. Dazu zählt das Abstehen lassen nach der Aufheizphase. In die Schamottesteine sind Heizelemente eingegossen, die den Stein von innen aufheizen. Nachdem die eingestellte Temperatur erreicht ist und der Thermostat abgeschaltet hat, sollte man dem Backofen noch eine Abstehzeit gewähren, damit sich die Hitze im Stein gleichmäßig verteilen kann. Stein hat eine gewisse Trägheit, weshalb das Ausgleichen eine Weile dauert. Bitte beachten Sie die Angaben in der Bedienungsanleitung.

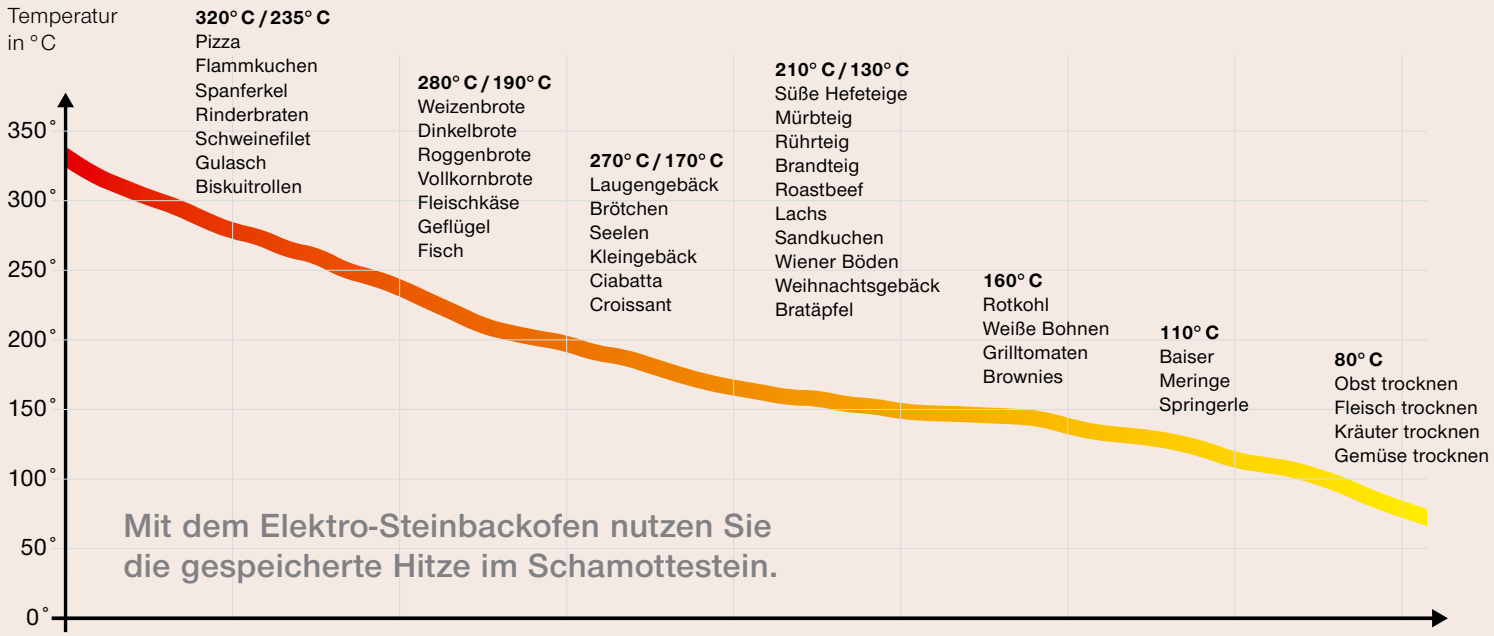
Hitzeverteilung im Schamottestein
in der Aufheizphase



Hitzeverteilung im Schamottestein
nach dem Abstehen/Ausgleichen



Temperaturen



Häufig gestellte Fragen

Wie bekommt man Feuchtigkeit aus dem Ofen?

Beim Backen gibt das Backgut Feuchtigkeit in den Ofen ab, die wieder aus dem Backraum muss:

- Beim Aufheizen Türe ein paar Minuten einen Spalt offen lassen
- Zwischen den Backvorgängen den Ofen lüften und die Türe ein paar Minuten offen lassen
- Nach dem Backen Ofen eine Weile offen lassen

Mindestmenge beim Brotbacken?

Der Backofen sollte mit mindestens 50 % Broten belegt sein, damit die Temperaturverteilung im Backraum stimmt. Bei zu wenig Backgut fällt die Hitze zu langsam ab und das Brot wird zu stark gebacken.

Was ist beim Brotbacken zu beachten?

Brot wird mit ausgeschaltetem Ofen gebacken. Es wird die fallende Speicherhitze genutzt. Also erst die Brote einschießen und dann den Ofen ausschalten.

Hintereinander Brot backen?

Wieder aufheizen (280/190° C). Sobald die Lampe ausgeht, ist der Ofen auf Temperatur. Jetzt abstehen lassen (ein paar Minuten Temperaturausgleich). Dann die zweite Ladung Brot einschießen, Ofen ausschalten und wieder bei fallender Hitze backen.

Kleingebäck backen?

Kleingebäck wie Brötchen, Seelen, Pizza und Weihnachtsgebäck wird meist in mehreren Schüben bzw. Blechen gebacken. Hierbei lässt man den Ofen eingeschaltet. Es wird mit gleicher Temperatur kontinuierlich gebacken.

Wie reinigt man den Ofen?

In der Regel reicht das Auskehren mit dem Ofenbesen. Bei hartnäckigen Verunreinigungen empfiehlt sich das Ausbrennen mittels Pyrolyse. Ofen für 2-3 Stunden auf 320/320° C heizen. Sollte der Ofen noch nicht sauber sein, die Zeit verlängern oder den Prozess wiederholen.

Aufheizen allgemein?

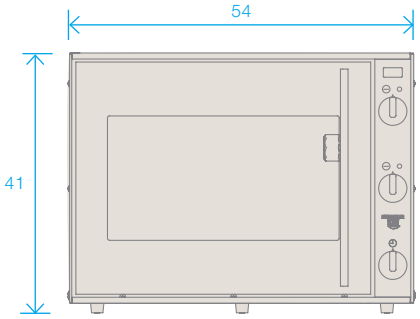
Der Ofen benötigt ca. 1 ¼ Stunden Aufheizzeit plus 30 Minuten Zeit zum Ausgleichen. Die Hitze muss sich im Stein und im Backraum verteilen. Bitte die Angaben in der Bedienungsanleitung beachten.

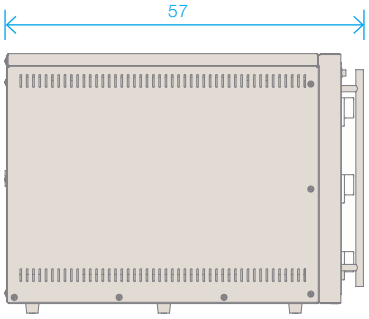
Temperaturangaben in Rezepten?

Die Temperaturangaben in den Häussler-Rezepten sind eine Empfehlung. Je nach eigenem Geschmack korrigieren Sie diese nach unten oder oben.

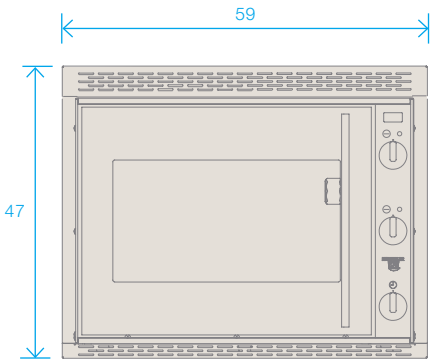
MONO

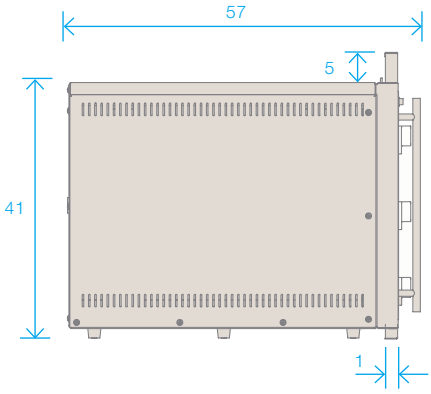
freistehend und eingebaut





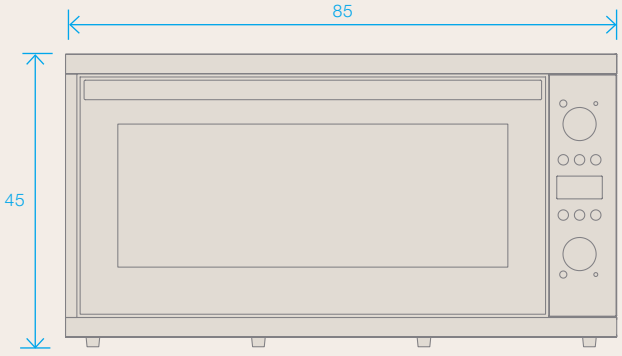
Mit Einbaublende

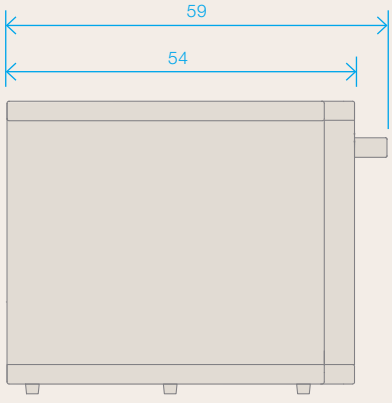




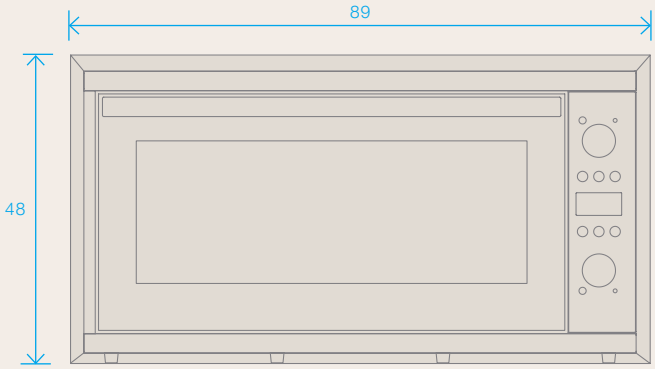
Primus

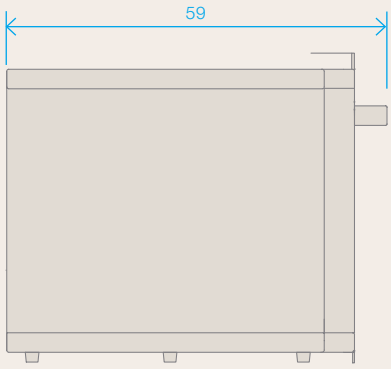
freistehend und eingebaut





Mit Einbaublende

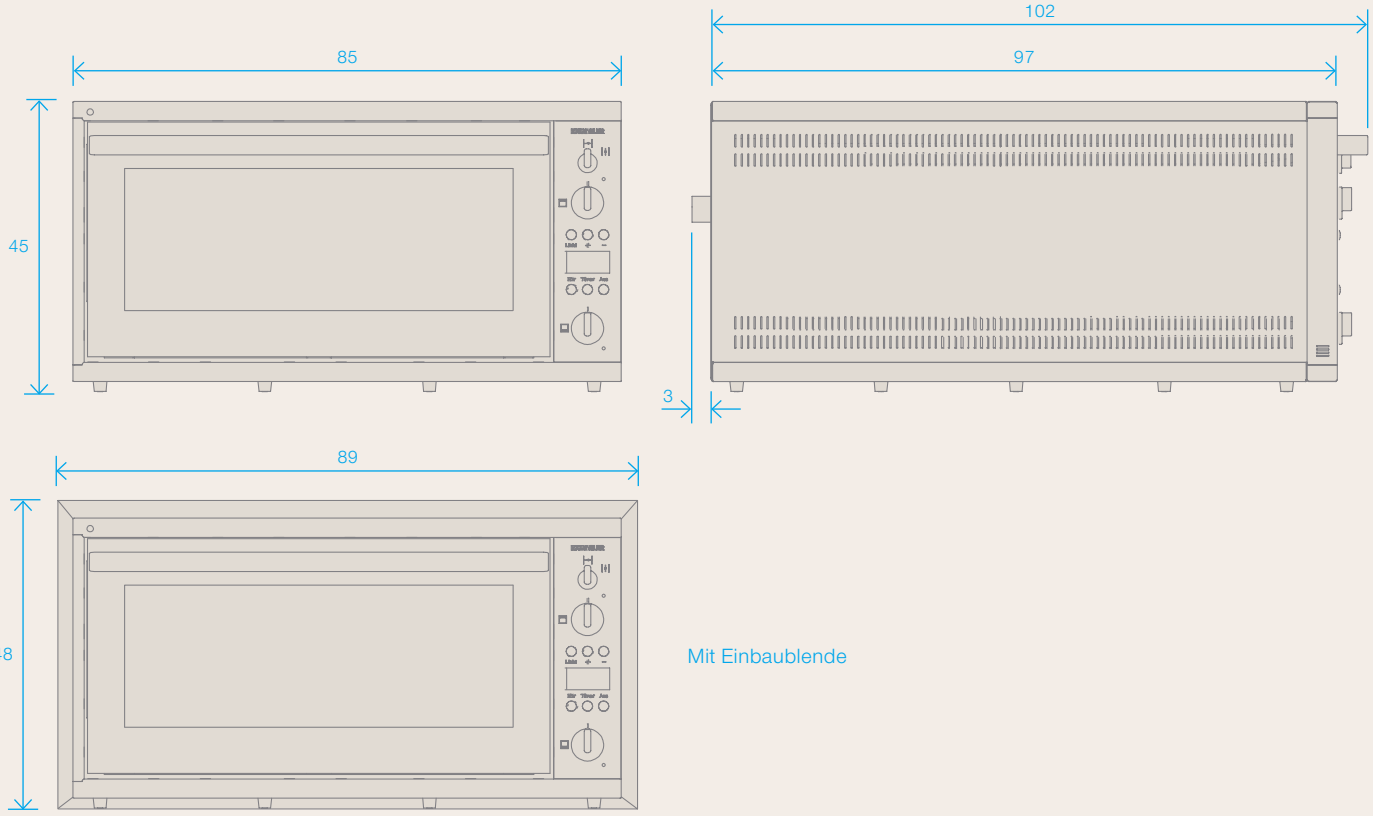




Außenmaße in Zentimeter.

Master

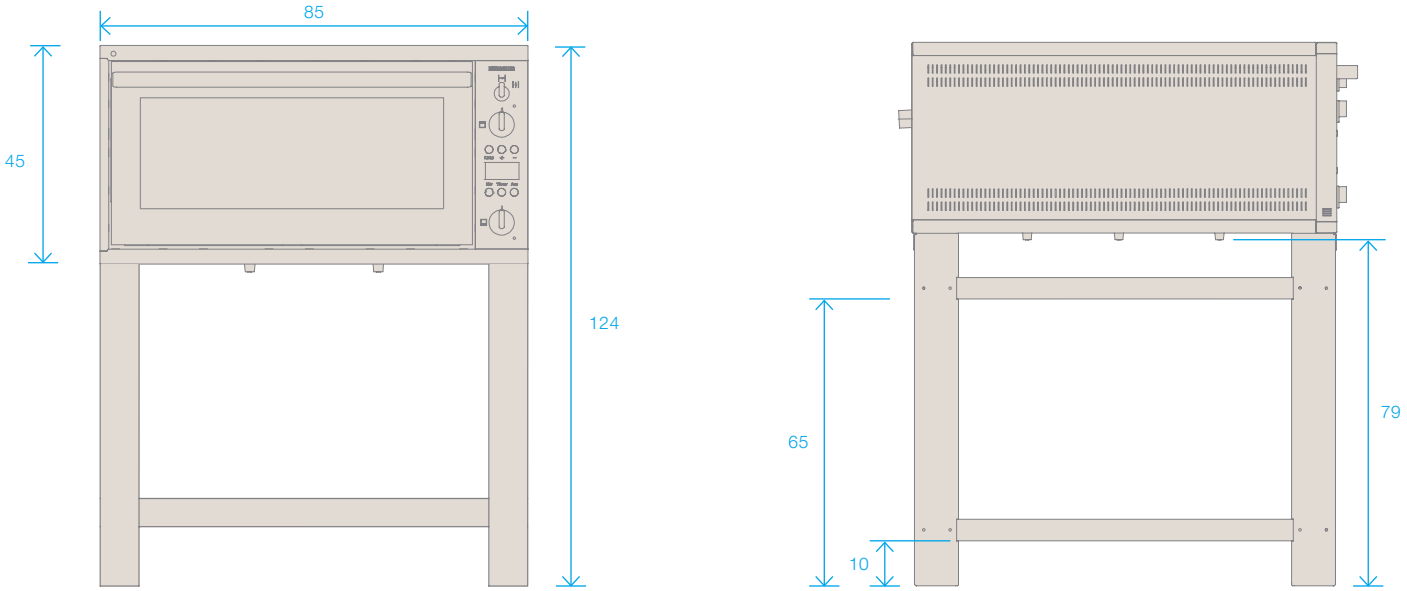
freistehend und eingebaut



Mit Einbaublende

Master

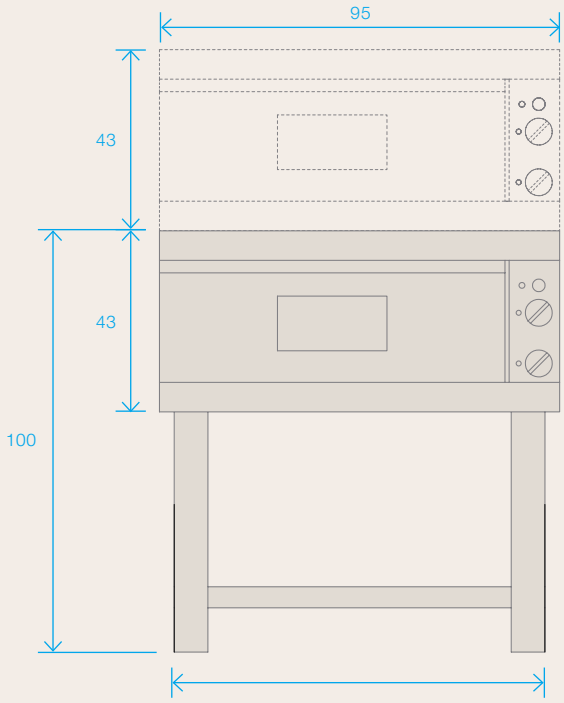
auf Gestell 1 Stock

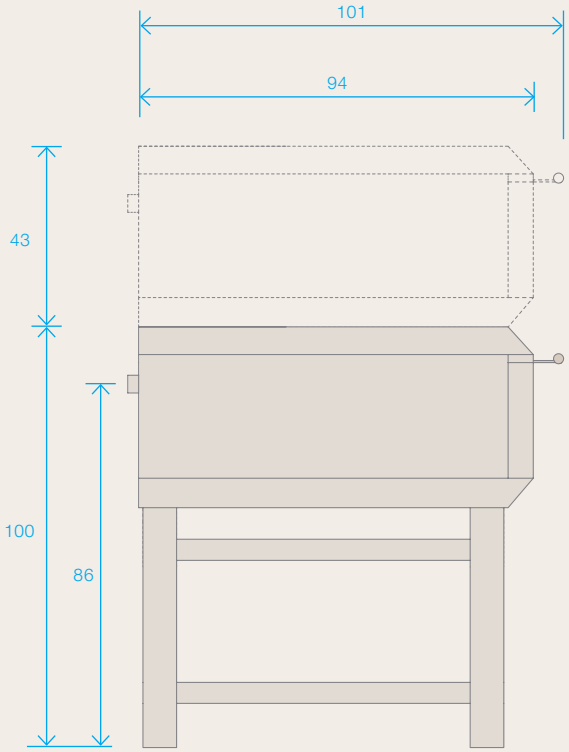


Außenmaße in Zentimeter.

INO 2004

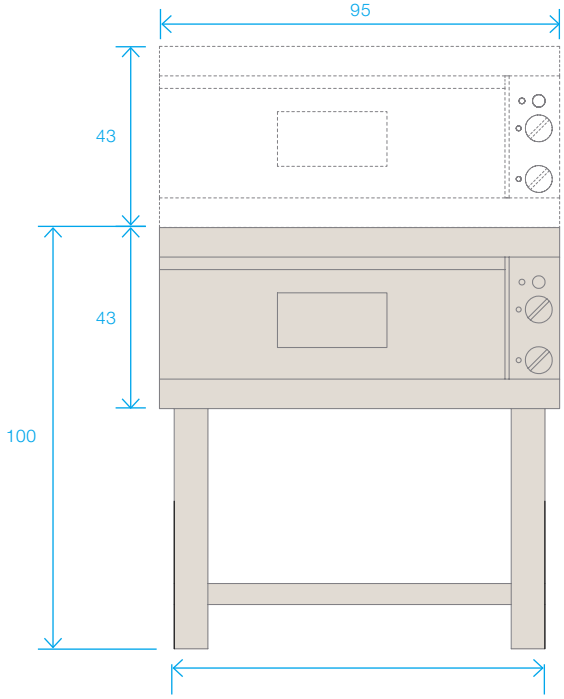
einzeln und doppelstöckig

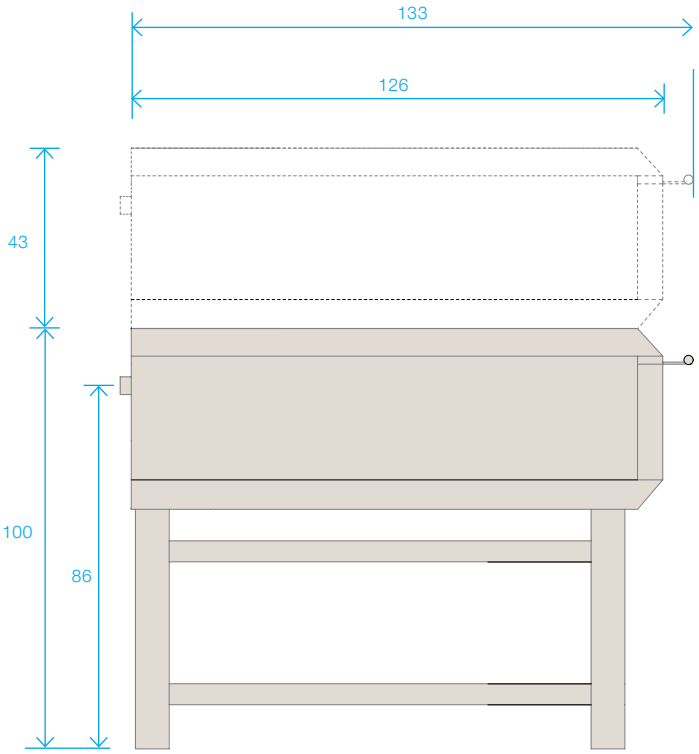




INO 2006

einzeln und doppelstöckig





Außenmaße in Zentimeter.



Zwiebel-Speck **Dinnete**

Rezept aus dem neuen Buch:
Unser täglich Brot Band 1

info

Dinnete: Die schwäbische Pizza ähnelt in der herzhaften Variante dem Flammkuchen.

Zutaten für 8 Dinnete (Ø 28 cm):

Teig:

1.000 g	Weizenmehl 550 oder Weizenmehl 812
25 g	Salz

Statt obigen Zutaten kann auch **Adelindes Dinnetemehl** verwendet werden.

20 g	Hefe
ca. 700 g	Wasser
1.745 g	Gesamtteig

Teigtemperatur: 25° C

Belag:

60 g	Mehl
400 g	Schmand oder Sauerrahm
2	Eier
½ EL	Salz
1 Prise	Pfeffer
1 TL	Knoblauchgranulat
4-5	mittlere Zwiebel
1 Bund	Schnittlauch oder Zwiebelrohr
200 g	geräucherter, gewürfelter Bauchspeck
	Kümmel

Weitere Zutaten nach Geschmack

tipp

Vegetarische Variante
Statt Speck: Würziger Bergkäse oder Emmentaler

Zubereitung:

Zutaten in der Teigknetmaschine 8 Minuten langsam und 2 Minuten schnell zu einem glatten Teig kneten. Abgedeckt ca. 60 Minuten ruhen lassen.

215 g schwere Teigportionen abwiegen und rundwirken. Nun in einer bemehlten Gärbox abgedeckt ca. 60 Minuten ruhen lassen.

In der Zwischenzeit die Zwiebel in Ringe schneiden, in etwas Butter andünsten, über einem Sieb abtropfen und auskühlen lassen. Den Schnittlauch waschen und fein schneiden. Für den Belag das Mehl mit Sauerrahm, Ei, Salz und den Gewürzen zu einem sämigen Teig verrühren und mit den angedünsteten Zwiebeln und dem geschnittenen Schnittlauch vermengen.

Nach der Ruhezeit die Teigportionen mit bemehlten Händen in Form einer Pizza ausziehen und auf einen mit Streumehl bestäubten Backschieber legen. Alternativ kann der Teig auch mit dem Wellholz ausgewellt werden. Den Belag mit einem Löffel bis etwa 1 cm vor dem Rand gleichmäßig aufstreichen und mit etwas Speck und Kümmel bestreuen. Am besten schmecken Dinnete ofenfrisch und direkt auf Schamottestein gebacken.

Im Holzbackofen:
Bei 320° C einschießen
Backzeit: 4-7 Minuten

Im Elektro-Steinbackofen:
Oberhitze 320° C, Unterhitze 235° C
Backzeit: 4-7 Minuten
Ofen eingeschaltet lassen

Im Haushaltsbackofen:
Bei 250° C einschießen
Backzeit: ca.10 Minuten

Elektro-Steinbackofen

MONO

Kompakt und stark

Der Mono ist eines der beliebtesten Geräte im gesamten Häussler-Sortiment, denn er vereint kompakte Außenmaße mit überragenden inneren Werten. Man kann ihn überall frei aufstellen und direkt loslegen. Der Mono braucht einen 230 V (16 Ampere) Anschluss. Darüber hinaus lässt er sich mit der Einbaublende optimal in Schränke mit 60 cm Einbaumaß integrieren. Der Türanschlag ist wechselbar.

Im Inneren verwöhnt der Mono seine Besitzer mit Technik vom Feinsten. Wie seine großen Brüder bringt er die hochwertige Ausstattung mit allen Vorteilen von Häussler mit: Komplette Auskleidung mit Schamottestein, Pro Thermic Doppelglastüre sowie Ober- und Unterhitze getrennt regelbar. Der optimale Einstieg in die Welt des Steinofenbackens.

Fassungsvermögen:		
Brot Brötchen Brezeln Fleisch	3 kg Brote (4 Brote à 750 g) oder 12 Brötchen oder 9 Brezeln oder 3 kg Fleisch	
Backfläche B x T	37,5 x 41 cm	
Backraumhöhe	23 cm	
Temperaturbereich	50 bis 320° C, Ober- und Unterhitze getrennt stufenlos regelbar	
Aufstellungsmöglichkeiten	Freistehend oder Einbau in einen Einbauschrank (Nischenmaß Küchenschrank B x H: 56 x 45 cm)	
Zeitschaltuhr	Vorwahluhr bis 14 Stunden	
Beheizungsart	Elektrisch / Speicherwärme durch Schamottestein, Holzbackofeneffekt	
Ofenabmessungen B x H x T	54,5 x 41 x 57 cm	
Gewicht	57 kg (67 kg mit Verpackung)	
Anschlusswert	230 V / 3,0 kW	
Anschlusskabel	1,5 m lang, 3 x 1,5 mm² mit Schukostecker, CE-16 A	
Einbaublende* für 60 cm-Einbauschrank Blendenmaß 59 x 47,2 cm	**3/401506** siehe Foto S. 100	**€ 290,-**
MONO Türanschlag links	**3/401505**	**€ 2.260,-**
MONO Türanschlag rechts	**3/401510**	**€ 2.260,-**

*weitere Informationen zur Einbaublende finden Sie auf Seite 100



Elektro-Steinbackofen

PRIMUS

Das Schmuckstück für Ihre Küche

Wer etwas mehr Kapazität benötigt, der greift zum Primus. Er bietet mehr Reserven und eine deutlich größere Backfläche. Der Primus ist für das 90 cm Einbaumaß optimiert. Er lässt sich nach Belieben frei stellen oder mit der Einbaublende schön in einen Küchenschrank integrieren. Der Primus benötigt einen 400 V Anschluss.

Die Arbeit mit einem Steinbackofen macht sehr viel Freude. Der helle und freundliche Backraum, die sanfte und kraftvolle Hitze der Steine sowie die hochwertigen Materialien lassen die Bäckerherzen höher schlagen. Die gilt ganz besonders für den Primus. Die Ofentüre klappt nach unten und erleichtert den Zugang zum großen Backraum. Darüber hinaus hat der Primus die größte Scheibe im Sortiment. Hier wird Backen und Kochen auch zum visuellen Erlebnis.

Fassungsvermögen:		
Brot Brötchen Brezeln Fleisch	5 kg Brot (6 Brote à 750 g) oder 20-25 Brötchen oder 12-15 Brezeln oder 5 kg Fleisch	
Backfläche B x T	61 x 41 cm	
Backraumhöhe	23 cm	
Temperaturbereich	50 bis 320° C, Ober- und Unterhitze getrennt stufenlos regelbar	
Zeitschaltuhr	Digitale Timerfunktion	
Aufstellungsmöglichkeiten	Freistehend oder Einbau in einen 90 cm Einbauschrank (Nischenmaß Küchenschrank B x H: 86 x 47,5 cm)	
Beheizungsart	Elektrisch / Speicherwärme durch Schamottestein, Holzbackofeneffekt	
Ofenabmessungen B x H x T	84,8 x 45 x 58 cm	
Gewicht	94 kg (103 kg mit Verpackung)	
Anschlusswert	400 V / 4,5 kW	
Anschlusskabel	2,5 m lang, CEE-16 A-Stecker	
Einbaublende Edelstahl* für 90 cm-Einbauschrank Blendenmaß 89,3 x 47,8 cm	**3/300854** siehe Foto S. 100	**€ 230,-**
PRIMUS	**3/300902**	**€ 2.950,-**

*weitere Informationen zur Einbaublende finden Sie auf Seite 100





Elektro-Steinbackofen

MASTER

Mit großzügiger Backfläche und kraftvoller Bedampfung

Der Master markiert eine neue Spitze bei den beliebten Elektro-Steinbacköfen. Er ist der große Bruder zu Mono und Primus. Mit der Backfläche von 61 x 83 cm ist er sehr großzügig dimensioniert und bietet viele Möglichkeiten – sowohl für ambitionierte Hobbybäcker und Großfamilien als auch für Gastroküchen, Direktvermarkter und Hofläden. Wie Mono und Primus verfügt er ebenfalls über die Vorteile, die einen Elektro-Steinbackofen von Häussler ausmachen.

Fassungsvermögen:	
Brot Brötchen Brezeln Fleisch	9 kg Brot (9 Brote à 1 kg) oder 30 Brötchen oder 20 Brezeln oder 10 kg Fleisch
Backfläche B x T	61 x 83 cm
Backraumhöhe	23 cm
Temperaturbereich	50 bis 320° C, Ober- und Unterhitze getrennt stufenlos regelbar
Zeitschaltuhr	Digitale Timerfunktion



Aufstellungsmöglichkeiten	Freistehend oder Einbau in einen 90 cm Einbauschrank (Nischenmaß Küchenschrank B x H: 86 x 47,5 cm, Tragfähigkeit und Tiefe prüfen)	
Beheizungsart	Elektrisch / Speicherwärme durch Schamottestein, Holzbackofeneffekt	
Ofenabmessungen B x H x T	84,8 x 45 x 101,6 cm	
Gewicht	172 kg (mit Verpackung)	
Anschlusswert	400 V / 9 kW,	
Anschlusskabel	2 m lang, CEE-16 A-Stecker	
Einbaublende Edelstahl *für 90 cm-Einbauschrank Blendenmaß 89,3 x 47,8 cm	**3/300854** siehe Foto S. 100	**€ 230,-**
MASTER	**3/300963**	**€ 3.650,-**

*weitere Informationen zur Einbaublende finden Sie auf Seite 100

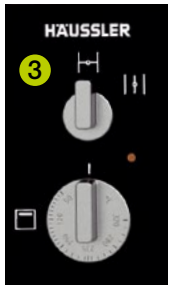
Mit kraftvoller **Bedampfung**

Bei Kleingebäck oder bestimmten Brotsorten gibt die Beschwadung (Wasserdampf) einen feinen Glanz auf die Backwaren und verleiht ihnen mehr Volumen.

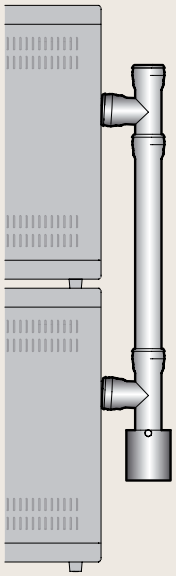
Der neue Backofen Master verfügt über eine manuelle Beschwadungsfunktion. Das Wasser wird über den Einfüllstutzen 1 eingebracht. Der Verdampfer 2 verwandelt es sofort in kraftvollen Wasserdampf. Gegen Ende des Backvorgangs lassen Sie den Dampf über die Dampfklappe 3 wieder entweichen.







Mit praktischem **Dampfableitungssystem**



Mit dem Öffnen der Dampfklappe 3 kann der Dampf kurz vor Ende des Backprozesses wieder entweichen.

Dies bietet tolle Möglichkeiten beim Backen von Kleingebäck und bestimmten Brotsorten.

Für den gewerblichen Einsatz

Untergestell

Fußgestell 1 Etage	
Höhe	80 cm
Einschusshöhe	90 cm
3/300967	**€ 300,-**

Fußgestell 1 Etage mit Rädern	
3/302124	**€ 545,-**

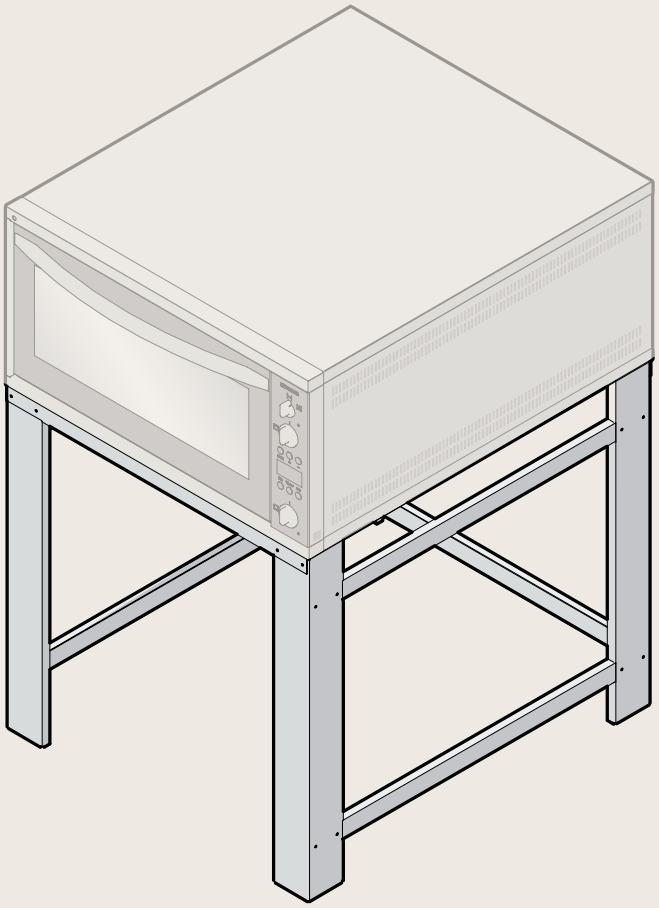




Abbildung zeigt MONO Türanschlag rechts + Einbaublende.

Einbaublende **für MONO**

Der Mono ist nach Normmaßen für die Küche gebaut und passt in jeden 60 cm Einbauschrank. Hierfür benötigt er die Einbaublende. Er kann sowohl im oberen als auch im unteren Bereich eingesetzt werden, je nachdem wie er für Sie ergonomisch günstiger ist. Es muss eine 230 V Steckdose in der Nähe sein, die mit 16 A abgesichert ist.

Passend für 60 cm-Einbauschrank Blendenmaß 59 x 47,2 cm	**3/401506**	**€ 290,-**

Einbaublende für **PRIMUS & MASTER**

Auch der Primus orientiert sich an den Normmaßen für den Küchenbau. Mit ihm lassen sich wunderbare Küchenlösungen realisieren, denn er passt in einen 90 cm Einbauschrank. Hierfür gibt es eine Einbaublende aus Edelstahl. Es ist darauf zu achten, dass ein 400 V Anschluss in der Nähe ist.

Passend für 90 cm-Einbauschrank Blendenmaß 89,3 x 47,8 cm	**3/300854**	**€ 230,-**



Backen mit Nullteigen

Quell- Brüh- und Kochstück



Es gibt viele Arten der Vorteigführungen. Eine davon ist die Herstellung eines Quell-, Brüh- oder Kochstückes. Im Vergleich zu einem Weizen-/Dinkelvorteig oder einem Sauerteig kommt hier kein gezielter Zusatz von Hefe oder Mikroorganismen wie Milchsäurebakterien vor. Alle drei Arten sollten im Idealfall einen Tag, mindestens jedoch vier bis fünf Stunden vorher hergestellt werden.

Wofür der Nullteig?
Gerade im Vollkornbereich oder wenn man mit Saaten (Sesam, Sonnenblumenkerne) im Brot arbeitet, kann dadurch die Frischhaltung der Gebäcke deutlich verlängert werden. Oft werden gerade Vollkorngebäcke nach ein paar Stunden richtig trocken. Jede Rezeptur lässt sich mithilfe eines Quell-, Brüh- oder Kochstückes verfeinern. Zu beachten ist jedoch, dass die dabei verwendete Wassermenge in der späteren Rezeptur abgezogen werden muss. Die Frischhaltung dieser Vorteige lässt sich durch eine Zugabe von zwei Prozent Salz auf die Festbestandteile verlängern. Sie könnten dadurch ohne Weiteres auch 4-5 Tage im Kühlschrank aufbewahrt werden. Die Salzzugabe muss bei der Rezeptur ebenso beachtet werden, wie es auch beim Wasser der Fall ist.

Quellstück:
Für ein Quellstück werden die Vollkornmehle, Saaten oder Schrote im Verhältnis 1:1 mit Wasser vermischt. Die Wassertemperatur sollte dabei zwischen 25° C und 30° C liegen. Zugabemenge: 10 % bis maximal 50 % der Festbestandteile kommen ins Quellstück.



Quellstück (mit Saatenmischung)

Brühstück:
Je wärmer das Wasser, desto mehr können die Festbestandteile Wasser binden. Verwendung: Feineres Schrot, Flocken und Mehle. Deshalb beträgt das Verhältnis bei Brühstücken zwischen 1:2 und 1:3 (Festbestandteil:Wasser). Die Wassertemperatur beträgt hierbei ca. 60° C. 2% bis maximal 30 % der Festbestandteile kommen ins Brühstück. Bei Verwendung von Mehl sollte die Wassertemperatur wegen der Verkleisterung ca. 80° C betragen. Das Verhältnis dann: 1:4



Brühstück (mit Mehl)

Kochstück:
Wie der Name schon sagt, wird hier mit kochendem Wasser gearbeitet. Diese Variante bietet sich vor allem an, um Mehl, Grieß, Schrot oder ganze Getreidekörner zu behandeln. Für Saaten ist das Kochstück ungeeignet. Dazu wird Wasser aufgekocht und die Festbestandteile unter ständigem Rühren untergearbeitet. Dabei sollte darauf geachtet werden, dass sich möglichst wenig Klümpchen bilden. Das Verhältnis von Festbestandteilen zu Wasser beträgt hierbei zwischen 1:4 und 1:5. 2 % bis maximal 15 % der Festbestandteile kommen ins Kochstück.



Kochstück (mit Hartweizengrieß)

Wissenswertes aus dem neuen Buch:

Unser täglich Brot Band 3: Vorteig, Sauerteig und Langzeitführung



MONO Backstation

Kompakt und fahrbar

Die ideale Komplettlösung! Die Backstation ist mit zwei praktischen Auszügen ausgestattet. Neben dem Mono bietet sie Platz für die Alpha und Zubehör. Eine ausziehbare Arbeitsplatte aus massivem Buchenholz bietet bequem Fläche zum Arbeiten. Die Platte ist zum Reinigen komplett herausnehmbar. Mit der Backstation haben Sie Ihre Ausrüstung kompakt und mobil beisammen. Einschusshöhe 97 cm. Mit vier Lenkrollen, zwei davon mit standsichernden Bremsen. Bei der Backstation Mono sind enthalten Elektro-Steinbackofen Mono mit Türanschlag links oder rechts und Teigknetmaschine Alpha 2G in Edelstahl. Alternativ können Sie die Backstation auch ohne Geräte erhalten.



* ohne Deko und Zubehör

MONO Backstation* (ohne Deko und Zubehör)	
Maße B x T x H	55 x 59 x 127 cm
Gewicht	111 kg (ohne Verpackung)
2/202010	**€ 5.440,-**

Weitere Farben für die Teigknetmaschine Alpha/Alpha 2G finden sie bei uns im Shop unter www.backdorf.de

ST 1 Backstation (ohne Geräte, Deko, Zubehör)	
Maße B x T x H	55 x 59 x 86 cm
Gewicht	25 kg
2/201506	**€ 990,-**

Fußgestell für MONO

Komplett aus Edelstahl. Einschusshöhe 84 cm. Optional mit Holzrost.

① Fußgestell für MONO*	
Maße B x T x H	54,5 x 53 x 76 cm
Gewicht	15 kg
3/300908	**€ 235,-**

② Fußgestell mit Rädern*	
Maße B x T x H	54,5 x 53 x 76 cm
Gewicht	16 kg
3/300938	**€ 340,-**

③ Holzrost aus Buchenholz*	
3/300909	**€ 90,-**





* ohne Deko und Geräte

PRIMUS Backstation

Die mobile Komplettlösung

Damit wird der Primus zur mobilen Backstation. Alles ist kompakt und praktisch organisiert. Die fahrbare Backstation verfügt über eine ausziehbare Arbeitsplatte aus massivem Buchenholz, einen Auszug für die Teigknetmaschine Alpha und zwei weitere große Ablagefächer. Das Gestell ist komplett aus Edelstahl gefertigt. Die Einschusshöhe beträgt 97 cm. Bei der Backstation Primus sind enthalten Elektro-Steinbackofen Primus und Teigknetmaschine Alpha 2G in Edelstahl. Alternativ können Sie die Backstation auch ohne Geräte erhalten.



* ohne Deko und Zubehör

Primus Backstation* (ohne Deko und Zubehör)	
Maße B x T x H	85 x 59 x 130,5 cm
Gewicht	177 kg (ohne Verpackung)
2/202011	**€ 6.380,-**

Weitere Farben für die Teigknetmaschine Alpha/Alpha 2G finden sie bei uns im Shop unter www.backdorf.de

ST 2 Backstation (ohne Geräte, Deko, Zubehör)	
Maße B x T x H	85 x 59 x 86,5 cm
Gewicht	45 kg
2/202000	**€ 1.240,-**

Fußgestell für PRIMUS

Komplett aus Edelstahl. Einschusshöhe 84 cm. Optional mit Holzrost.

① Fußgestell für PRIMUS*	
Maße B x T x H	84,5 x 53 x 76 cm
Gewicht	17 kg
3/300891	**€ 250,-**

② Fußgestell mit Rädern*	
Maße B x T x H	84,5 x 53 x 76 cm
Gewicht	18 kg
3/302320	**€ 355,-**

③ Holzrost aus Buchenholz*	
3/300892	**€ 92,-**



* ohne Deko und Geräte

Häussler
Elektro-Steinbackofen

Vielfältig einsetzbar

Ein ästhetischer Backofen, der sich harmonisch in jede Küche einfügt und trotzdem die Qualität eines Steinbackofens oder Backhäuschens wie zu Großmutters Zeiten bietet – zu schön um wahr zu sein? Nein, ist es nicht. Denn mit einem Elektro-Steinbackofen von Häussler holen Sie sich ein großes Stück Lebensqualität nach Hause. Außen schön designt und hochwertig gefertigt – innen das unübertroffene Prinzip mit dem heißen Schamottestein. Einfach die perfekte Kombination.






Licht
13:07
Ein
Timer
Aus
HAUSSLER







Elektro-Steinbacköfen

Serie INO

Einfach besser backen mit Vollschamotte.

Vollschamottierung

Die Vollschamottierung unserer Brotbacköfen bringt eine Backqualität nach dem guten Prinzip der Holzbacköfen: natürliche Strahlungswärme. Durch die Rundum-Schamottierung bleibt die Hitze größtenteils im Innenraum, auch bei geöffneter Türe. Die Speicherwirkung der Schamotte und die gute Isolation unserer Öfen bewirkt eine gleichmäßige Hitzeverteilung und dadurch beste Backergebnisse. Und das bei bis zu 40 % Energieeinsparung im Vergleich zur herkömmlichen Backöfen.

320° C Technik

Ober- und Unterhitze durch zwei Thermostate stufenlos regelbar, von 50 bis 320° C. Für den speziellen gewerblichen Einsatz auf Wunsch auch bis 500° C erhältlich.

Dreifach-Türverglasung

Großes Sichtfenster mit Thermoverglasung, dessen mittleres Glas mit einer transparenten, wärmereflektierenden Silberbedampfung beschichtet ist. Gegen Energieverlust und für gleichmäßige Temperaturverteilung im Backraum.

Lebensdauer

Robuste Bauweise, hochwertiges Edelstahlgehäuse und nach strengen Qualitätskriterien kontrolliert, garantieren eine lange Lebensdauer. Für den Fall des Falles gibt's bei uns Liefergarantie für Ersatzteile weit über den gesetzlich festgelegten Zeitraum hinaus.

Sicherheitsgriff

Der ergonomisch geformte Griff mit emaillierter Oberfläche kann sich nicht übermäßig erwärmen und ist zudem rechts- und linkshänderfreundlich über die gesamte Türbreite gezogen. Er ist nicht nur ein markantes Gestaltungselement, sondern auch praktisch im täglichen Gebrauch.

Innenraumbeleuchtung

Die großzügig dimensionierte Backraumbeleuchtung zur Kontrolle des Backvorgangs in allen Brotbackofen-Modellen ermöglicht gute Sicht auch während des Backens durch den separaten Lichtschalter.

Stapelbauweise der INO-Steinbacköfen

Stapeln bis zu drei Etagen möglich. Auch nachträglich ohne zusätzliche Zwischenteile.

Elektro-Steinbackofen

INO 2004

Für 9 Brote – der Meistgekaufte der INO-Serie

Mit seiner Backfläche von 70 x 70 cm ist dieser Ofen ideal für mittlere bis größere Haushalte oder den kleinen Gastronomiebetrieb. Er bietet Platz für 9 Brote à 1 kg oder 6 große Pizzen oder 4 Hefezöpfe oder 6 Springformen oder Fleisch für bis zu 30 Personen – dem Backfest steht nichts im Wege! Für den gewerblichen Gebrauch auch bis 500° C erhältlich.



Untergestell im Lieferumfang nicht enthalten.

Backfläche	70 x 70 cm
Backraumhöhe	21 cm
Temperaturbereich	50 bis 320° C
Laibinhalt	9 Brote à 1 kg
Außenmaße B x T x H ohne UG	95,5 x 101 x 43 cm
Außenmaße B x T x H mit UG	95,5 x 101 x 100,5 cm
Etagen	1
Gewicht	185 kg
Anschlusswert	400 V / 6,6 kW
Anschlusskabel	2 m lang, CEE 16 A-Stecker
Schwadanlage	serienmäßig
3/300083 Untergestell Einschusshöhe 69,5 cm	€ 200,-
3/300082 UG Verlängerung 20 oder 40 cm	€ 150,-
3/300057 ohne UG	**€ 3.190,-**

Auch als Edelstahlvariante erhältlich.
Art. 3/300090, € 3.550,-

Elektro-Steinbackofen

INO 2004/2

Für 18 Brote – der Platzsparende

Die platzsparende Version für Gastronomie und Vermarkter. Der INO 2004/2 fasst mit seinen zwei Backetagen ca. 18 Brote à 1 kg. Auch für die Kuchenbäckerei bestens geeignet. Beide Etagen sind unabhängig voneinander beheizbar und können auch einzeln in Betrieb genommen werden.
Für den gewerblichen Gebrauch auch mit einer Backtemperatur bis 500° C erhältlich.



Untergestell im Lieferumfang nicht enthalten.

Backfläche	2 x 70 x 70 cm
Backraumhöhe	21 cm
Temperaturbereich	50 bis 320° C
Laibinhalt	18 Brote à 1 kg
Außenmaße B x T x H ohne UG	95,5 x 101 x 86 cm
Außenmaße B x T x H mit UG	95,5 x 101 x 143,5 cm
Etagen	2
Gewicht	352 kg
Anschlusswert	400 V / 2 x 6,6 kW
Anschlusskabel	2 m lang, CEE 16 A-Stecker
Schwadanlage	serienmäßig
3/300083 Untergestell Einschusshöhe 69,5/113 cm	€ 200,-
3/300059 ohne UG	**€ 6.280,-**

Elektro-Steinbackofen

INO 2006

Für 15 Brote – Ideal für die Großfamilie oder das Kleingewerbe

Für Großhaushalte, Gastronomie oder den gewerblichen Verkauf von Brot- und Backwaren. Der INO 2006 bietet Platz für ca. 15 kg Brot. Wie bei allen unseren Öfen ist mehrmaliges Backen nacheinander möglich. Die Zwischenaufheizzeit beträgt ca. 20 Minuten, danach ist der Ofen heiß für den nächsten Backgang. Für den gewerblichen Gebrauch auch bis 500° C erhältlich.



Untergestell im Lieferumfang nicht enthalten.

Backfläche	70 x 105 cm
Backraumhöhe	21 cm
Temperaturbereich	50 bis 320° C
Laibinhalt	15 Brote à 1 kg
Außenmaße B x T x H ohne UG	95,5 x 133 x 43 cm
Außenmaße B x T x H mit UG	95,5 x 133 x 100,5 cm
Etagen	1
Gewicht	254 kg
Anschlusswert	400 V / 9,9 kW
Anschlusskabel	2 m lang, CEE 16 A-Stecker
Schwadanlage	serienmäßig
3/300089 Untergestell Einschusshöhe 69,5 cm	€ 225,-
3/300082 UG Verlängerung 20 oder 40 cm	€ 150,-
3/300060 ohne UG	**€ 3.960,-**

Auch als Edelstahlvariante erhältlich.
Art. 3/300092, € 4.600,-

Elektro-Steinbackofen

INO 2006/2

Für 30 Brote – der große Bruder

Unser meistgekauftes Modell für den größeren Bedarf. Pro Backgang bietet der INO 2006/2 Platz für 30 Brote. Er ist in seiner Grundbackfläche von 70 x 105 cm identisch mit dem einstöckigen Modell INO 2006, hat jedoch zwei Etagen übereinander. Für den gewerblichen Gebrauch auch mit Backtemperatur bis 500° C erhältlich.

Backfläche	2 x 70 x 105 cm
Backraumhöhe	21 cm
Temperaturbereich	50 bis 320° C
Laibinhalt	30 Brote à 1 kg
Außenmaße B x T x H ohne UG	95,5 x 136 x 86 cm
Außenmaße B x T x H mit UG	95,5 x 136 x 143,5 cm
Etagen	2
Gewicht	488 kg
Anschlusskabel	2 m lang, CEE 16 A-Stecker
Anschlusswert	400 V / 2 x 9,9 kW
Schwadanlage	serienmäßig
3/302352 Untergestell extra stabil Einschusshöhe 69,5/113 cm	€ 580,-
3/300062 ohne UG	**€ 7.870,-**



Extra stabiles Untergestell im Lieferumfang nicht enthalten.

Elektro-Steinbackofen

INO 2006/3

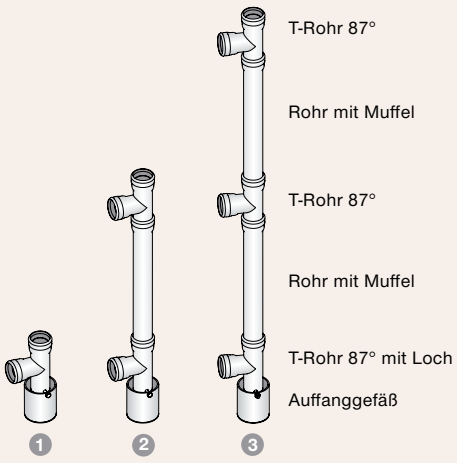
Für 45 Brote – für maximalen Bedarf

Für maximalen Bedarf gibt es unsere Elektro-Steinbacköfen auch als 3-Etagen-Modell. Jede Etage ist unabhängig voneinander beheizbar und kann je nach Bedarf einzeln in Betrieb genommen werden. Die Überwachung der Temperaturen im Backraum erfolgt über gut sichtbare Kontrollleuchten. Wie bei allen unseren Modellen garantiert auch hier die Vollschamottierung beste Backergebnisse.
Für den gewerblichen Gebrauch auch mit einer Backtemperatur bis 500° C erhältlich.

Backfläche	3 x 70 x 105 cm
Backraumhöhe	21 cm
Temperaturbereich	50 bis 320° C
Laibinhalt	45 Brote à 1 kg
Außenmaße B x T x H ohne UG	95,5 x 136 x 129 cm
Außenmaße B x T x H mit UG	95,5 x 136 x 186 cm
Etagen	3
Gewicht	722 kg
Anschlusswert	400 V / 3 x 9,9 kW
Anschlusskabel	2 m lang, CEE 16 A-Stecker
Schwadanlage	serienmäßig
3/302352 Untergestell extra stabil, Einschusshöhe 69,5/113/156,5 cm	€ 580,-
3/300063 ohne UG	**€ 11.700,-**



Extra stabiles Untergestell im Lieferumfang nicht enthalten

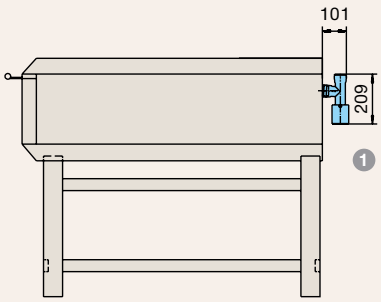


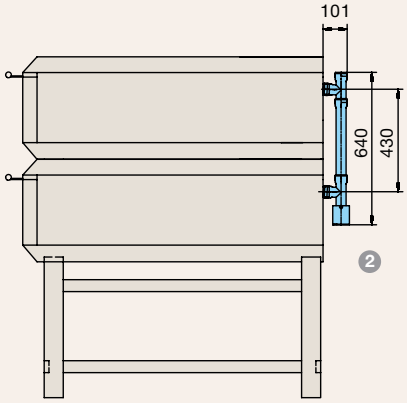
Dampfableitungssystem für gewerblichen Einsatz:

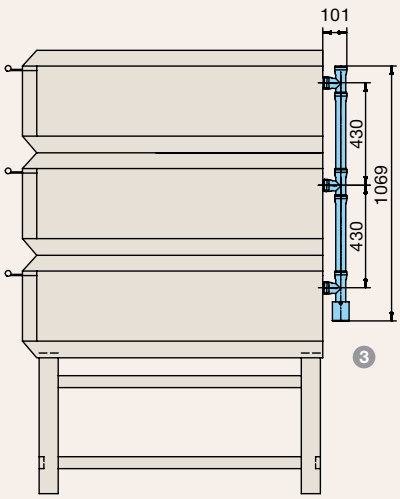
Verzinkte Ausführung. Maße siehe Zeichnung.

1	**Komplettpreis für 1 Etage**	**2/201763**	**€ 110,-**
2	**Komplettpreis für 2 Etagen**	**2/201764**	**€ 175,-**
3	**Komplettpreis für 3 Etagen**	**2/201765**	**€ 225,-**

Einzelteile auf Anfrage.







Elektro-Steinbackofen

PARTY

Elektro-Steinbackofen im Holzofendesign.

Dieser Backofen verbreitet sehr viel Charme. Er vereint die Technik des Elektro-Steinbackofens mit dem Erscheinungsbild des Holzbackofens. Der Party ist sehr gut für den gewerblichen Einsatz gerüstet und übernimmt wichtige Aufgaben im Bereich Party-Service, Hotel, Erlebnisgastronomie, Marktverkauf, Bäckereiverkaufsraum, Biergarten und Partyraum. Aber auch im privaten Umfeld sorgt der Party für Stimmung. Er fügt sich harmonisch in Gartenhäuser, Wintergärten oder Wohnungen ein und macht richtig Laune auf's Backen. Brote, Pizzen, Kuchen, Fleischgerichte – der Party bewältigt alle Aufgaben mit Bravour. Heizleistung bis 320° C. Ober- und Unterhitze lassen sich getrennt voneinander einstellen. Schaltregler befinden sich links am Gehäuse. Für den gewerblichen Gebrauch auch als 400° C Variante erhältlich.







Abbildung: PARTY 2012

	PARTY 2011		PARTY 2012	
Backfläche	70 x 70 cm (0,5 m²)		70 x 105 cm (0,73 m²)	
Laibinhalt	9 Brote à 1 kg		15 Brote à 1 kg	
Temperaturbereich	50 bis 320° C		50 bis 320° C	
Außenmaße B x T x H*	85 x 117 x 115 cm		85 x 147 x 115 cm	
Etagen	1		1	
Gewicht	280 kg		373 kg	
Leistung, Anschluss	6,6 kW / 400 V		9,9 kW / 400 V	
320° C-Version	**3/300071**	**€ 5.870,-**	**3/300072**	**€ 6.630,-**

Auf Wunsch mobil auf Rädern und mit Dach. Garantiert der „Renner" auf jeder Feier.

*inklusive Füße.

Dächer finden Sie auf Seite 34



Elektro-Steinbackofen

Le Gourmet

Der attraktive Steinbackofen mit besonders starker Oberhitze.

Dieser Backofen entwickelt einen ganz besonderen Flair und wartet mit einem raffinierten Innenleben auf. Sein Backraum ist mit Schamottesteinen ausgekleidet, die für eine ruhende Backatmosphäre und eine überragende Backqualität sorgen. Für die extra starke Oberhitze liegen beim Le Gourmet die oberen Heizkörper frei und sind nicht in den Schamottestein gegossen. Dadurch entfaltet sich sehr schnell eine hohe Hitze, die für eine schöne Bräunung sorgt. Dies prädestiniert den Le Gourmet für das Backen von Pizzen, Flammkuchen, Dinnete oder ähnlichen Köstlichkeiten. Ein weiteres Plus ist das attraktive Erscheinungsbild. Der Le Gourmet kommt im Profigehäuse unserer gewerblichen Backöfen und verfügt über die beliebte Klapptüre mit Griffstange. Dieser Backofen ist sowohl für den gastronomischen Einsatz als auch für ambitionierte Hobbybäcker geeignet.





Backfläche	61 x 41 cm
Fassungsvermögen	5 kg Brot (6 Brote à 750 g), oder 20-25 Brötchen, 12-15 Brezeln, oder 5 kg Fleisch
Temperaturbereich	50 - 400° C
Außenmaße B x T x H*	95 x 50 x 41,5 cm
Backraumhöhe	21 cm
Etagen	1
Gewicht	105 kg
Leistung, Anschluss	3,3 kW / 400 V
3/302688	**4.200,- €**

Zubehör

Zubehör passend für Mono, Primus und die INO-Serie.



Holzrost aus Buchenholz

Für beste Platznutzung unter Ihrem Ofen. Ideal zum Auskühlen von Broten oder auch als Ablagefläche für Bretter, Schüsseln u.v.m. geeignet. Der Lattenrost ist handwerklich und passgenau für unsere Öfen gefertigt. Auch bei Öfen mit Fußgestellverlängerung verwendbar.

Für INO 2004	**1/302856**	**€ 185,-**
Für INO 2006	**1/302857**	**€ 215,-**



Räderrahmen mit Schwerlastgummirollen

Zum einfachen Transport auf die Terrasse o. ä. Zwei Räder mit Feststellbremse.

INO 2004	13 kg	**3/300085**	**€ 390,-**
INO 2004/2+3	19,5 kg	**3/301792**	**€ 640,-**
INO 2006	15 kg	**3/301791**	**€ 420,-**
INO 2006/2+3	22,5 kg	**3/301793**	**€ 680,-**
Party 2011	20 kg	**3/300143**	**€ 660,-**
Party 2012	25 kg	**3/300144**	**€ 725,-**

Fußgestellverlängerung für 1-etagige Öfen

Bequemes Ein- und Ausschießen! Für INO 2004 bis 2006, Bohrungen vorhanden für 20 cm oder 40 cm Höhe. Gewicht 8 kg.

3/300082, € 150,-





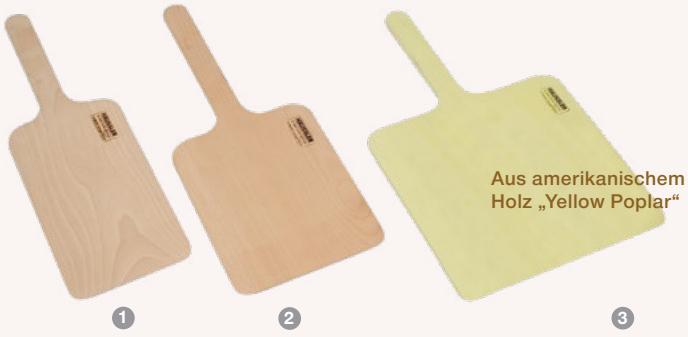


Brot- und Pizzaschieber groß, aus Buchenholz

Für größere Backöfen ab ca. 60 cm bis 145 cm Ofentiefe. Die Holzstiele können auf die passende Länge abgesägt werden. Die Holzblätter sind aus einem Stück gefertigt und dadurch hitzeunempfindlich und sehr stabil.

Form	Maße	Länge mit Stiel	Art.-Nr.	Preis
1 oval	40 x 28 cm	175 cm	**3/300697**	**€ 66,-**
oval*	40 x 28 cm	280 cm	**3/302151**	**€ 96,-**
2 oval	35 x 22 cm	140 cm	**3/300730**	**€ 64,-**
3 rund	Ø 30 cm	175 cm	**3/300698**	**€ 79,-**
4 rechteckig	40 x 20 cm	175 cm	**3/300699**	**€ 61,-**
5 rechteckig	40 x 25 cm	175 cm	**3/300700**	**€ 66,-**
6 rechteckig	50 x 30 cm	175 cm	**3/300701**	**€ 88,-**
7 rechteckig	70 x 20 cm	175 cm	**3/300702**	**€ 74,-**

* Achtung: Diese Länge kann nicht mit dem Paketdienst versendet werden.



Brot- und Pizzaschieber, klein

Aus einem Stück gefertigt. Ideal für kleinere Backöfen wie Mono, Primus und herkömmliche Haushaltsbacköfen. Aus Buchen- oder amerikanischem Holz. Der neue „Yellow Poplar-Backschieber“ ist ein spezieller Pizzaschieber aus leichtem Holz. Auch voll beladen ist dieser Schieber immer noch leicht zu tragen.

1 18 cm breit, mit Griff 60 cm lang	Buchenholz	**3/300694**	**€ 45,-**
2 23 cm breit, mit Griff 60 cm lang	Buchenholz	**3/300695**	**€ 49,-**
3 35 cm breit, mit Griff 60 cm lang	Amerikanisches Holz	**3/300986**	**€ 69,-**



Backofenbesen mit Naturborsten

Diese Backofenbesen sind mit weichen, hitzebeständigen Naturborsten aus „Mexico-Fibre“. Sie eignen sich ideal zum Auskehren von allen Elektro-Steinbacköfen – auch für den heißen Ofen zwischen den einzelnen Backvorgängen.

Form	Borstenfläche	Art.-Nr.	Preis
1 Backofen-Handbesen	ca. 15 cm	**3/300915**	**€ 26,-**
2 Backofenbesen mit 140 cm-Stiel	ca. 30 cm	**3/300925**	**€ 42,-**
Backofenbesen ohne Stiel	ca. 30 cm	**3/300914**	**€ 34,-**



Backbleche aus Edelstahl

Für alle Liebhaber hochwertigen Materials. Geeignet für Blechkuchen, Braten, Plätzchen, Zöpfe, Kleingebäck u.v.m.

MONO	35 x 38 cm	1,5 kg	**3/300708**	**€ 52,-**
PRIMUS	60 x 40 cm	2,7 kg	**3/300831**	**€ 69,-**
MASTER	58 x 78 cm	1,8 kg	**3/300995**	**€ 124,-**
INO 2004	34 x 64 cm	2,7 kg	**3/300709**	**€ 72,-**
INO 2004	64 x 64 cm	3,3 kg	**3/300710**	**€ 108,-**
INO 2006	34 x 100 cm	4,2 kg	**3/300711**	**€ 105,-**
INO 2006	64 x 100 cm	6,7 kg	**3/300712**	**€ 140,-**



Backbleche aus Aluminium

Durch das leichte Material wird das Blech auch befüllt nicht zu schwer. Mit seinem 3 cm Rand eignet es sich für Plätzchen, Blechkuchen, Kleingebäck, Zöpfe, Braten u.v.m.

MONO	35 x 38 cm	0,7 kg	**3/301383**	**€ 47,-**
PRIMUS	60 x 40 cm	1,2 kg	**3/301437**	**€ 49,-**
MASTER	58 x 78 cm	2,2 kg	**3/301402**	**€ 84,-**
INO 2004	34 x 64 cm	1,1 kg	**3/301384**	**€ 49,-**
INO 2004	64 x 64 cm	1,9 kg	**3/301385**	**€ 63,-**
INO 2006	34 x 100 cm	1,7 kg	**3/301386**	**€ 61,-**
INO 2006	64 x 100 cm	2,9 kg	**3/301387**	**€ 85,-**



Lochbleche aus Aluminium

Für Kleingebäck. Aus Aluminium mit 3 mm Lochung. Durch das Lochraster wird die Hitze schnell an das Backgut weitergeleitet. Wir empfehlen bei Laugengebäck die Verwendung von Dauerbackfolie.

MONO	35 x 38 cm	0,5 kg	**3/300737**	**€ 40,-**
PRIMUS	60 x 40 cm	0,8 kg	**3/300738**	**€ 44,-**
MASTER	58 x 78 cm	1,5 kg	**3/301350**	**€ 68,-**
INO 2004	34 x 64 cm	0,8 kg	**3/300735**	**€ 47,-**
INO 2004	64 x 64 cm	1,6 kg	**3/300740**	**€ 62,-**
INO 2006	34 x 100 cm	0,9 kg	**3/300736**	**€ 56,-**
INO 2006	64 x 100 cm	2,0 kg	**3/301390**	**€ 80,-**

Jetzt auch für Kastenformen: Seite 272



Dauerbackfolien mit top Antihafteffekt

Jetzt in noch besserer, extra starker Qualität für den dauerhaften Einsatz. Kein Einfetten und Reinigen der Bleche mehr!

MONO	34 x 37 cm	**3/301393**	**€ 10,50**
PRIMUS	39 x 58 cm	**3/301400**	**€ 16,50**
MASTER	57 x 77 cm	**3/301405**	**€ 18,90**
INO 2002/2004	33 x 62,5 cm	**3/301394**	**€ 14,50**
INO 2004	62,5 x 62,5 cm	**3/301395**	**€ 23,50**
INO 2006	33 x 98 cm	**3/301396**	**€ 20,50**
INO 2006/HABO	62,5 x 98 cm	**3/301397**	**€ 32,00**

60 mm Muldenbreite



Baguettebleche/Stangenbrot-Backblech

Für Baguettes, Seelen und Stangenbrote. Aluminium, 3 mm Lochung.

passend für	Anzahl Mulden	Blechmaß	Muldenbreite	Art.-Nr.	Preis
MONO	4-muldig	35 x 32 cm	60 mm	**3/300741**	**€ 73,-**
MONO	3-muldig	35 x 32 cm	73 mm	**3/301879**	**€ 71,-**
PRIMUS	6-muldig	40 x 60 cm	80 mm	**3/300759**	**€ 89,-**
INO 2004	7-muldig	47 x 65 cm	60 mm	**3/301637**	**€ 99,-**



Bratenpfannen aus Edelstahl

In schwerer, stabiler Qualität. Ideal für Familienfeste oder Backpartys mit Freunden. Für alle Fleischarten wie Schweine- oder Rinderbraten, Geflügel, Haxen, Spanferkel oder Wild geeignet. Maße ohne Griff.

passend für Backofen	Außenmaße ohne Griff B x T x H	Gewicht	Art.-Nr.	Preis
1 Mono	27 x 42,5 x 9,5 cm	3,2 kg	**3/302217**	**€ 143,-**
2 Primus	33 x 52 x 9 cm	4,2 kg	**3/302663**	**€ 195,-**
INO 2004	46 x 65 x 9 cm	6,3 kg	**3/302664**	**€ 229,-**
MASTER INO 2004 INO 2006	60 x 69 x 7 cm	6,7 kg	**3/300720**	**€ 198,-**
INO 2006	45 x 93 x 7 cm	7,0 kg	**3/300723**	**€ 215,-**
INO 2006	60 x 93 x 7 cm	8,8 kg	**3/300724**	**€ 255,-**



Hähnchenrost/Rost

Passend zum Mono Allzweckbräter und Primus Bratpfanne. Aus Edelstahl.

Hähnchenrost Mono	22 x 31 x 10 cm	**2/200716**	**€ 53,-**
Hähnchenrost Primus	28 x 47 x 10,5 cm	**2/201822**	**€ 72,-**
Rost Mono	27 x 28,5 cm	**2/200500**	**€ 42,-**
Rost Primus	35 x 41 cm	**2/200501**	**€ 55,-**



Backhandschuhe

Bis 250° C hitzebeständig. Aus Frottee mit Segeltuchstulpen. Doppelt gefüttert, beidseitig tragbar, 43 cm Länge. Bedingt waschbar bis 40° C.

Backhandschuhe **3/201636** **€ 15,90**



Backtrennspray

Backtrennspray zum Einsprühen von Backformen und Blechen. 100 % pflanzliche Öle. Wasserfrei. Inhalt: 500 ml. (100 ml = € 1,96)

2/201645 **€ 9,80**



www.backdorf.de

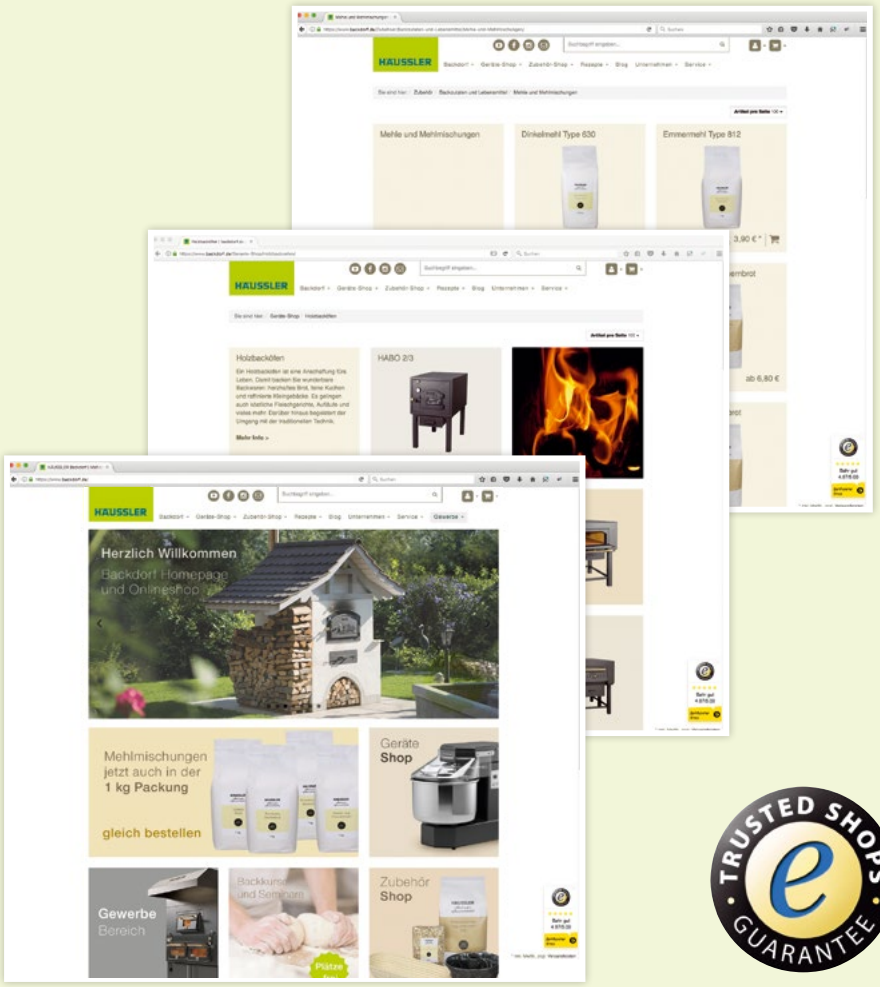
Häussler Homepage und Online-Shop

Die Plattform für alle Backfans im Netz.

- Geräte-Shop
- Zubehör-Shop
- Rezeptdatenbank
- Blog mit Backtipps
- Kundenforum
- Bedienungsanleitungen
- Ersatzteile

... und vieles mehr. Schauen Sie regelmäßig vorbei. Es lohnt sich.

www.backdorf.de



TRUSTED SHOPS GUARANTEE



Geschenktipp

Häussler-Gutschein

zu jedem Anlass

Sie sind noch auf der Suche nach einem passenden Geschenk für Ihre Liebsten? Dann bestellen Sie doch einfach einen Geschenkgutschein von Häussler. Wählen Sie zwischen verschiedenen Designs und erhalten Sie den Gutschein per E-Mail als PDF-Datei. Direkt zum Ausdrucken und Verschenken – auch als Last-Minute-Geschenk geeignet.

Der Gutschein ist sowohl im Häussler Online-Shop als auch direkt im Backdorf in Heiligkreuztal einlösbar.

Und so funktioniert's:

- Besuchen Sie unsere Homepage: www.backdorf.de/gutschein/
- Wählen Sie das passende Design aus
- Betrag und individuellen Text eingeben
- Gutschein ausdrucken und Freude schenken



Weiter führen wir im Angebot:



Elektro-Steinbackofen LABOMAT 9000

Eine Attraktion für Ihren Verkaufsraum! Knusprige Steinbackofenspezialitäten, frisch gebacken vor den Augen Ihrer Kunden.

Ideal für Bäckereien, Vermarkter und Gastronomie. Auch als Durchschiebeofen erhältlich.

LBO 60/40	6 Brote
LBO 60/80	12 Brote
LBO 60/120	18 Brote



Elektro-Steinbackofen INO

Ideal für Bäckereien, Vermarkter und Gastronomie.In verschiedenen Größen, bis zu 75 kg Fassungsvermögen.

INO 2008	20 Brote à 1 kg
INO 2008/2	40 Brote à 1 kg
INO 2008/3	60 Brote à 1 kg
INO 2010	25 Brote à 1 kg
INO 2010/2	50 Brote à 1 kg
INO 2010/3	75 Brote à 1 kg

Ideal für Bäckereien, Metzgereien, Partyservice, Gastronomie oder Vermarkter.

Fordern Sie gleich unseren Gewerbeprospekt an.

Wir beraten Sie gerne.

☎ **0 73 71/ 93 77 - 0**





Teigknetmaschine

Kinderleicht geschmeidiger Teig



Kneten von
weizen- und dinkelhaltigen Teigen

Die Qualität eines Brotes hängt nicht nur vom gewählten Mehl und der richtigen Backatmosphäre, sondern auch vom richtigen Auskneten der Teige ab. Ein optimal gekneteter Teig ist glatt an der Oberfläche, besitzt eine leichte Spannung direkt nach dem Kneten und ist eher matt statt glänzend. Unser Mehleiweißstoff (Gluten), auch Klebereiweiß genannt, wird beim Kneten richtig aufgeschlossen und der Teig bildet eine homogene Masse.

Wenn diese Merkmale gegeben sind, erhalten wir aus unserem Teig bestes Brot, luftig lockere Zöpfe, knusprige Pizzen oder viele andere köstliche Backwaren. Anhand unseres Ruchmehlbrotes (Rezept auf der nächsten Seite) möchten wir Ihnen erläutern, was bei einer Knetung geschieht und woran man einen perfekt ausgekneteten Teig erkennt. Dies lässt sich auf alle Rezepte mit überwiegend Weizen- und Dinkel- oder Ruchmehl übertragen und es spielt keine Rolle ob es sich dabei um Auszugs- oder Vollkornmehl, süße oder deftige Teige handelt. Zur Information: Knetzeiten, welche Sie in Rezepten vorfinden, egal von wem diese auch stammen, sind immer nur ein Richtwert. Jeder von uns arbeitet mit verschiedenen Mehlen, ein Rohstoff, der sich regional und natürlich auch saisonal stark verändern kann. Daher muss immer anhand des Teiges überprüft werden, ob dieser schlussendlich fertig geknetet ist.

Schritt 1: Die Mischphase

Die gewünschte Mehlmenge in den Teigkessel geben und die restlichen Zutaten zufügen. Nun das Wasser und den Sauerteig zugeben. Die Reihenfolge spielt hierbei keine Rolle. Das Wasser sollte dabei nicht zu warm sein. Ein Weizen- oder Dinkelteig sollte nach dem Kneten lediglich zwischen 23-27° C haben. Je intensiver der Teig geknetet wird, aber auch je fester der Teig ist, desto kühler sollte das Wasser sein, da sich der Teig beim Kneten selbst erwärmt. Wird der Teig zu warm lässt er sich nicht mehr richtig auskneten. Der Teig wird zunächst 2-3 Minuten angeknetet. Hierbei werden die Zutaten gut miteinander vermischt und der Teig nimmt die Flüssigkeit auf. Genau genommen bindet das Klebereiweiß das Wasser und fängt an zu quellen. In diesem Zustand ist der Teig an der Oberfläche noch sehr rau. Sollte er noch zu fest sein, kann hier auch noch Wasser in kleinsten Mengen zugegeben werden. Die Mischphase dauert ca. 5-6 Minuten.

Schritt 2: Die Knetphase

Nach der Mischphase folgt die Knetphase. Hierbei verbinden sich nun die gequollenen Eiweißstoffe. Sie schließen sich zu Fäden zusammen. Mit fortschreitender Knetzeit bildet sich ein stabiles Klebernetzwerk. Der Teig verändert sich auch sichtbar und wird immer glatter. Anhand der Fensterprobe kann nun überprüft werden, ob der Teig ausgeknetet und das Klebernetzwerk stabil genug ist. Dazu wird ein kleines Stück Teig aus dem Kessel genommen, im Mehl gewendet und vorsichtig ausgezogen. Bildet sich in der Mitte eine dünne Haut, so dünn das man fast durchschauen könnte, ohne das der Teig reißt, ist der Teig fertig geknetet. Alternativ funktioniert die Probe auch mit nassen Händen zum Beispiel bei sehr weichen Teigen.

Wie lange dies genau dauert, lässt sich nicht genau sagen. Sollte man sich unsicher sein, kann natürlich auch im Abstand von immer einer Minute die Fensterprobe gemacht werden, während des Knetens. Man merkt dann minütlich wie sich der Teig durch die intensive Knetung verändert und bekommt auch so ein besseres Gefühl für seine Teige.

Generell lässt sich in jeder Rezeptur Weizen durch Dinkelmehl ersetzen, lediglich in der Knetphase muss man beim Dinkel stark aufpassen. Dieser ist meist schon nach 1-2 Minuten fertig geknetet. Bei Weizenteigen dauert dies deutlich länger. Funktioniert die Fensterprobe bereits und der Teig würde dennoch weiter geknetet werden, kann dieser auch überkneten. Dann verliert der Teig seine Stabilität, läuft in die Breite und die Oberfläche fängt an zu glänzen. Dies ist das Zeichen, dass das Gluten bereits anfängt wieder Wasser abzugeben. Eine starke Überknetung lässt sich nicht mehr retten. Läuft der Teig stark in die Breite, kann man diesen lediglich noch in einer Backform backen, ansonsten würde das Gebäck lediglich einen verlaufenen Fladen ergeben.



Die Fensterprobe

Erkennen wann ein Teig fertig geknetet ist



Fensterprobe - Ganz einfach

Anhand der Fensterprobe kann überprüft werden, ob der Teig ausgeknetet und das Klebernetzwerk stabil genug ist. Dazu wird ein kleines Stück Teig aus dem Kessel genommen, im Mehl gewendet und vorsichtig ausgezogen. Bildet sich in der Mitte eine dünne Haut, so dünn das man fast durchschauen könnte, ohne das der Teig reißt, ist der Teig fertig geknetet.

Kurzvideo dazu gibt es auf unserem Youtube-Kanal:
Häussler Backdorf



Ruchmehlbrot mit Sauerteig

Zutaten für 3 Brote:
Ruchmehlsauerteig:

150 g	Ruchmehl
150 g	Wasser (40° C)
7 g	Anstellgut

12-15 Stunden bei Raumtemperatur

Hauptteig:

307 g	Ruchmehlsauerteig
750 g	Ruchmehl
500-550 g	Wasser

Nach ca. 7 Minuten kneten dazu geben:

20 g	Öl
20 g	Salz
10 g	Hefe
1.600 g	Gesamtteig 3 Brote à 550 g

Zubereitung:

Ruchmehlsauerteig:
Die Zutaten für den Ruchmehlsauerteig mit einem Kochlöffel verrühren. Diesen ca. 12-15 Stunden bei Raumtemperatur gehen lassen.

Hauptteig:
Die Zutaten des Hauptteigs 10-12 Minuten kneten. (Bitte Zutatenhinweis beachten). Nun in eine geölte Wanne geben und 90 Minuten ruhen lassen. Während der Teigruhe den Teig 2 x falten (nach 30 und 60 Minuten). Nach der Teihruhe in 3 Brote teilen und in bemehlte Gärkörbchen legen. 30 Minuten gehen lassen. Dann nach Anleitung backen.

Im Holzbackofen:
bei 280° C einschießen
Backzeit: 45 Minuten

Im Elektro-Steinbackofen:
280° C Oberhitze, 180° C Unterhitze
Ofen ausschalten.
Backzeit: 45 Minuten backen.

Im Haushaltsbackofen:
bei 250° C einschießen, ca. 10 Minuten backen, dann Backofen auf 210° C zurückschalten und weitere 35 Minuten backen.

Kneten von
roggenhaltigen Teigen

Bevor wir uns mit dem Knetprozess bei Roggenteigen auseinander setzen, müssen wir uns dem Thema Sauerteig widmen. Spätestens bei Roggenteigen kommt man an dieser Thematik nicht mehr vorbei. Wobei sich viele aus unterschiedlichen Gründen nicht herantrauen. Dabei ist Sauerteig das natürlichste und älteste Triebmittel der Brotgärung. Auch die Handhabung ist gar nicht so kompliziert wie viele oft meinen, man muss nur mal den ersten Schritt machen.

1. Sauerteig ansetzen

Um einen eigenen Sauerteigansatz (Anstellgut) herzustellen, gibt es verschiedene Möglichkeiten. Die sicherste ist es, mit einem sogenannten Sauerteigstarter zu arbeiten. In diesem befinden sich bereits die benötigten Kulturen, um einen sicheren Start des Anstellgutes zu gewährleisten. Dadurch kann es zu keinen Fremdgärungen kommen.

Dazu gehen Sie bei unserem Sauerteigstarter wie folgt vor. Sie nehmen 100 g Roggenmehl, 100 g Wasser (ca. 40° C) und 20 g des Sauerteigstarters. Das Ganze wird verrührt und ca. 18 Stunden abgedeckt im Raum stehen gelassen. Am nächsten Tag ist das Anstellgut fertig und kann direkt verwendet werden. Dazu nehmen Sie die benötigte Menge (laut des entsprechenden Rezepts, welches Sie nachbacken möchten) und setzen Ihren Sauerteig an. Der Rest kann in einem sauberen Glas 3 bis 4 Wochen bis zum nächsten Backen wiederverwendet werden.

2. Das Kneten

Kommen wir nun zum Kneten, wobei bei Roggenteigen eher von einem gründlichen Mischen der Zutaten gesprochen werden kann. Auch Roggen enthält Gluten, nur kann dieses nicht wie bei Weizen- oder Dinkelteigen komplett ausgeknetet werden. Das liegt an den Pentosanen. Das sind Ballaststoffe, welche im Roggen enthalten sind und sehr viel Wasser aufnehmen können, dadurch jedoch zu Schmieren anfangen. Das ist auch einer der Gründe, warum Roggenteige mehr Flüssigkeit benötigen und stark zu kleben beginnen. Die Pentosane legen sich beim Kneten zwischen das Klebernetzwerk und sie können sich nicht mehr verbinden. Daher funktioniert auch bei Teigen mit überwiegendem Roggenanteil keine Fensterprobe mehr. Das ist auch mit der Grund, warum roggenhaltige Brote kleiner und feinporig im Volumen sind, dafür aber umso saftiger.

Das bedeutet im Umkehrschluss für das Kneten, dass die Zutaten bei Roggenteigen nur gut vermischt werden müssen. Hierfür reichen 8-10 Minuten aus. Nicht länger, da auch Roggenteige überknetet werden können. Anders als bei Weizen- und Dinkelteigen zieht sich der Teig nicht am Knethaken zusammen. Daher gibt man auch zunächst die Flüssigkeit und den Sauerteig in den Teigkessel und erst dann die trockenen Zutaten. Dadurch können kleine Mehlnester am Kesselboden vermieden werden. Die Wassertemperatur sollte leicht erwärmt, ca. 40° C betragen, da Roggenteige am besten reifen, wenn diese nach dem Kneten ca. 27-30° C erreichen.

Sauerteigstarter

Zur Herstellung von Anstellgut. Vorteile sind einfache Herstellung und Handhabung von verschiedenen Sauerteigen, schneller Neuansatz, lange Frischhaltung, knusprige Kruste, stabile und streichfähige Krume. Durch die Starterkulturen erhält das Brot ein einzigartiges Aroma. Zutaten: Roggenmehl, Weizenmehl, Weizenkleie, Weizenkeim; Starterkultur (Milchsäurebakterien, Hefe), Pflanzliches Rapsöl, Weizenmalzmehl, Traubenzucker

160 g-Dose (100 g = € 3,93)
2/201842 **€ 6,30**



Produkt Tipp



Champagner Roggenmischbrot

Zutaten für 2 Brote à 905 g :

Sauerteig:

240 g	Champagner-Roggenmehl
ca. 240 ml	Wasser (40° C)
24 g	Anstellgut (AG)

Hauptteig:

480 g	Sauerteig (ohne AG)
360 g	Champagner-Roggenmehl
400 g	Weizenmehl 1050
ca. 540 ml	Wasser
20 g	Salz
10 g	Hefe
1.810 g	Gesamtteig

Zubereitung:

Die Zutaten für den Sauerteig vermengen und bei Raumtemperatur (ca. 24° C - 28° C), 15-18 Stunden stehen lassen.

Die Zutaten für den Hauptteig 8-10 Minuten miteinander verkneten und abgedeckt 20 Minuten ruhen lassen.

Anschließend den Teig in zwei gleich große Teile teilen und Brote formen. Diese mit dem Schluss nach unten in ausgestaubte Peddigrohrkörbchen setzen und zugedeckt 40-50 Minuten gehen lassen.

Vor dem Backen die Brote aus dem Körbchen auf den Backschieber stürzen.



Den Teig in 2 gleich große Stücke teilen und zu Brote formen.



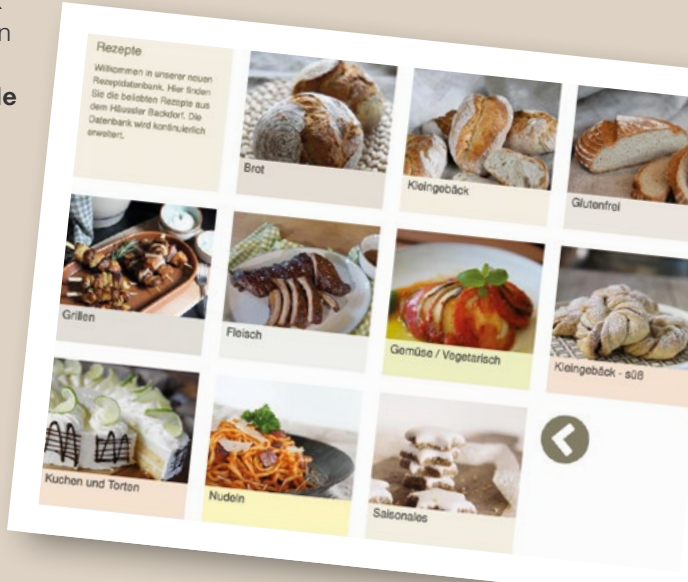
In den bemehlten Gärkörbchen ca. 40-50 Minuten gehen lassen und anschließend backen.

Im Holzbackofen:
Bei 290° C einschießen.
Backzeit: 55-60 Minuten.

Im Elektro-Steinbackofen:
Oberhitze 290° C,
Unterhitze 200° C.
Ofen ausschalten
Backzeit: 55-60 Minuten.

Im Haushaltsbackofen:
Bei 250° C einschießen
nach 10 Minuten auf 210° C zurückschalten.
Danach noch 45-50 Minuten fertig backen.

Rezeptdatenbank mit verschiedenen Rezepten unter:
www.backdorf.de



Langzeitführung von Teigen

Gut geknetete Teige – gut weiterverarbeiten

Guter Teig braucht Zeit. Was früher selbstverständliche Erkenntnis war, ist in unserer schnelllebigen Zeit oftmals in Vergessenheit geraten. Nur wenn er diese bekommt, werden bestimmte Zucker abgebaut. Spürbar ist das vor allem für diejenigen, die unter dem Reizdarm-Syndrom leiden (ca. 12 % in Deutschland). Langzeitgeführte Brote und Gebäcke sind in der Regel besser verträglich.

Hefe reduzieren

Wer sich intensiver mit dem Thema Backen und Teige kneten befasst, stößt früher oder später auf die Begrifflichkeiten „kalte Gare“, „Langzeitführung“ oder „Langzeit geführte Teige“ und es wird über deren Vorteile berichtet. Was man darunter versteht und wieso es die Qualität des Gebäcks verbessert, erfahren Sie in diesem Bericht. Ganz allgemein gesagt bedeutet es, die Teige mit verringerter Hefemenge herzustellen und sie lange, meist kühl gelagert, gehen zu lassen. Dadurch haben die Teige viel mehr Zeit, Geschmack zu entwickeln und das Wasser gut zu speichern, sodass Sie ein intensiv schmeckendes Brot mit einer sehr langen Frischhaltung erhalten. Ein positiver Nebeneffekt ist natürlich auch, dass Teige bequem vorbereitet werden können und Sie sich am Backtag nur noch um Ihren Ofen undum das reine Backen kümmern dürfen.

Verarbeitungsdauer- und Temperatur

Die Verarbeitungsdauer ist bei einer Langzeitführung sehr flexibel. So kann man bereits nach 12 Stunden mit der Verarbeitung beginnen oder aber den Teig auch erst später verwenden. Bis zu 24 Stunden sind kein Problem. Und das Beste ist: Sie können jedes Ihrer Lieblingsrezepte mit langer Teigführung aufpeppen. Sie sollten dabei lediglich die Hefemenge sowie, wenn benötigt, die Sauerteigmenge reduzieren. Wie weit Sie die Mengen reduzieren sollten, liegt an der Umgebungstemperatur der Lagerung. Bei der Teigführung im Kühlschrank bei ca. 5° C reicht es, wenn Sie 7-9 g Hefe pro Kilogramm Mehl verwenden. Je höher die Temperatur ist, desto weiter sollten Sie die Hefemenge reduzieren. Wenn Ihr Kühlschrank beispielsweise gut gefüllt ist und die Temperatur darin 7-8° C beträgt, können Sie die Hefemenge auf 5-6 g pro Kilogramm Mehl reduzieren. Bei der Lagerung in einem kühlen Kellerraum bei ca. 10-12° C können Sie die Hefemenge noch weiter reduzieren. Hier reichen 2-3 g Hefe pro Kilogramm Mehl aus. Sie werden merken, auch diese kleinen Mengen Hefe sind vollkommen ausreichend um einen schönen, lockeren Teig zu erhalten.





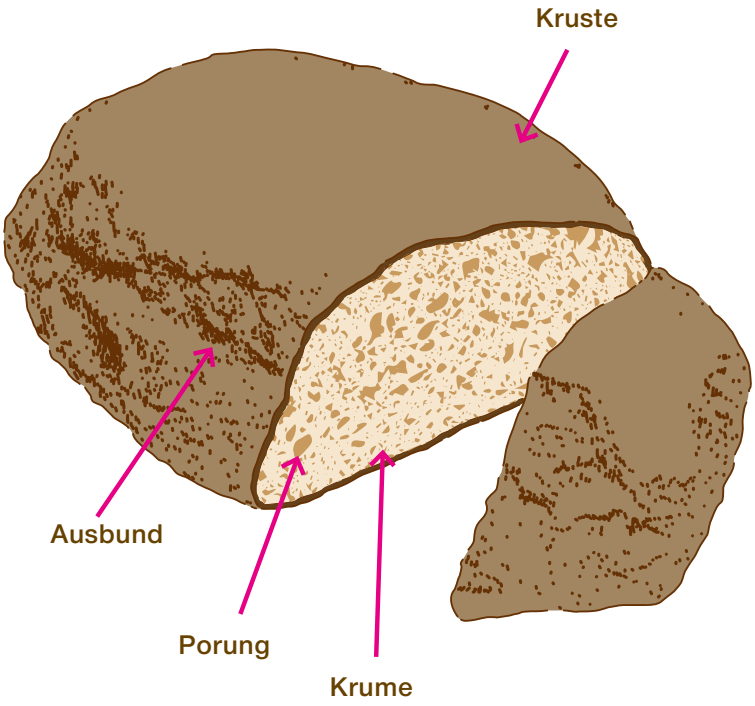
Tipp:

Verwenden Sie beim ersten Versuch im Zweifel lieber etwas weniger Hefe. Sollten Sie am nächsten Morgen feststellen, dass der Teig noch etwas gehen müsste, können Sie ihn jederzeit noch etwas bei Raumtemperatur ruhen lassen. Beim nächsten Mal können Sie die Hefemenge dann um 1 g pro Kilogramm Mehl erhöhen. Ebenso muss die Sauerteigmenge bei einer langen Teigführung verringert werden, da der Teig durch die lange Lagerung nachsäuert. Zum Beispiel bei einem Roggenbrot sollte die Sauerteigmenge von 40-50 % auf 15-20 % verringert werden. Auch hier kann je nach Geschmack variiert werden. Wenn Sie die Teigherstellung angepasst haben, können Sie dem Rezept wie gewohnt weiter folgen. Sobald der Teig gemacht ist, geben Sie ihn in eine passende Teigwanne und stellen ihn kühl. Brötchen können Sie wie gewohnt ausformen und dann zur Stückgare (nach dem Ausformen) kühl stellen. Am nächsten Tag können Sie den Teig wie gewohnt weiterverarbeiten oder ausbacken.

Spürbar besser

Sie werden feststellen, dass Ihre Gebäcke durch die lange Teigführung länger frisch bleiben und eine bessere Bekömmlichkeit erhalten. Die Universität Hohenheim hat kürzlich Untersuchungen zur Verträglichkeit von Brot unternommen und dabei festgestellt, dass die Teigführung von entscheidender Bedeutung ist. Eine lange Teigführung bedeutet, dass die enthaltenen Ballaststoffe und auch die Stärke richtig aufquellen und vom Körper besser verarbeitet werden. Zudem erhalten die Gebäcke eine intensivere Krustenfarbe, eine elastischere Krume und vor allem einen ausgezeichneten und röschen Geschmack.

Brotkunde



Auf dieser Seite lernen Sie alles über die Bestandteile des Brotes. Ein gut gekneteter Teig sorgt dafür, dass sich all diese Bereiche beim Backen optimal entwickeln.

Kruste

Die Kruste ist der feste, knusprige Teil, der die weiche Krume umgibt. Sie entsteht während des Backprozesses. Dabei reagieren verschiedene Zuckerstoffe mit Eiweißstoffen (Maillard-Reaktion). Dadurch entsteht die Krustenfarbe und ein Großteil des Krustenaromas. Je dunkler ein Brot gebacken ist, desto intensiver der Geschmack, da Röstaromen entstehen. Die Backdauer der Brote bestimmt die Dicke der Kruste, während die Färbung durch die Anbacktemperatur bestimmt wird. Ist das Brot etwas zu hell gebacken, empfiehlt es sich aber nicht, die Backdauer zu verlängern. Dadurch würde lediglich die Kruste zu dick, bzw. die Krume zu sehr austrocknen. Am besten ist es, die Brote so zu akzeptieren und beim nächsten Mal die Temperatur zu erhöhen.



Krume

Die Krume beschreibt das lockere Innere eines Brotes. Je nach Gebäckart unterscheidet sie sich in ihrer Beschaffenheit. Ist sie bei einem französischen Baguette eher luftig, locker, leicht so ist sie bei einem schweren Roggenbrot eher kompakt, leicht feucht und saftig. Die Unterschiede sind auf verschiedene Gründe zurückzuführen. Dabei spielen sowohl die Zutaten, die Art der Teiglockerung, die Teigführung, die Aufarbeitung sowie der Wassergehalt eine Rolle.

Porung

Die Porung beschreibt die Hohlräume der Krume. Sie können klein oder groß, regelmäßig oder unregelmäßig sein. Einfluss nehmen darauf die Zutaten, die Zubereitung aber auch die Gare des Gebäckes. Die Hefe produziert Gärgase, die im Teiggerüst des Gebäcks gehalten werden. Dadurch entstehen die Poren.

Ausbund

Als Ausbund wird der kontrollierte oder auch zufällige, rustikal aufgerissene Bereich der Kruste bezeichnet. Durch den frei werdenden Hefetrieb, der zu Beginn des Backens einsetzt, reißt das Brot oder das Brötchen an den Sollbruchstellen der Kruste. Diese Sollbruchstellen können entstehen bei der Aufarbeitung durch das Einwirken von Mehl, das Stüpfeln bei Brötchen oder durch das Einschneiden mit einem Messer. Durch den Ausbund wird die Oberfläche des Brotes vergrößert. Dadurch schmecken gerade wild aufgerissene Gebäcke besonders aromatisch. Um einen möglichst guten Ausbund zu erhalten, sollten die Brote mit knapper Gare (Dreiviertel Gare) geschoben werden. Dadurch wird der Ofentrieb verlängert und sobald die Kruste im Ofen gebildet ist, fangen die Brote an aufzureißen.

Teigknetmaschinen von Häussler
Bärenstarke Helfer



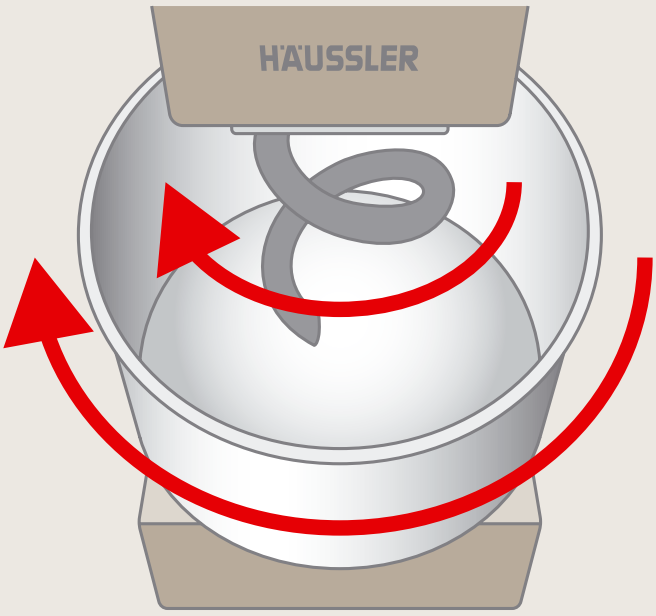
Profiwissen rund um den Teig

Guter Teig ergibt gute Backwaren

Was versteht man unter einem guten Teig?
Ein guter Teig ist reich an Sauerstoff, luftig-locker in der Konsistenz, glatt an der Oberfläche und flexibel in der Spannung. Der Kleber im Mehl muss gut aufgeschlossen sein, damit der Teig zu einer homogenen Masse wird.
Natürlich kann man Teige auch traditionell von Hand kneten. Aber da die Einarbeitung von Sauerstoff so wichtig ist, muss man etwa 30 bis 40 Minuten kräftig hinlangen. Umso leichter tut man sich mit einer Teigknetmaschine. Diese schafft ein besseres Ergebnis in nur 12 Minuten.
Lassen Sie sich nicht beirren: Teigkneten wird heute von vielen Haushaltsmaschinen versprochen. Das Ergebnis hat oftmals aber wenig mit einem gekneteten Teig zu tun – es handelt sich eher um eine Vermischung oder Verquirlung der Zutaten. Für professionell geknetete Teige empfehlen wir definitiv das Centra Spiralknetsystem.



Professionelle Technik wie bei großen Bäckereiknetmaschinen: Knethaken und Teigkessel drehen sich gleichzeitig.



Centra Spiralknetsystem

Centra Spiralknetsystem

Sowohl der Knethaken als auch der Teigkessel drehen sich hier gleichzeitig. Aber sie drehen sich mit unterschiedlichen Geschwindigkeiten, damit ein leichter Versatz entsteht und der Knethaken immer wieder an anderer Stelle in den Teig eintaucht. So wird jeder Bereich der Masse zuverlässig erreicht. Der Teig wird perfekt durchgeknetet – von vorne bis hinten, von oben bis unten – besser als es von Hand möglich ist. Durch das ständige Eintauchen des Knethakens wird richtig viel Sauerstoff eingearbeitet. Als Ergebnis erhalten Sie einen Teig mit wunderbarer Elastizität und perfekter Oberflächenspannung. Unsere Teigknetmaschinen sind sehr flexibel. Der starke Knetarm arbeitet aus der Kesselmitte heraus bis an den Rand. Auch kleine und kleinste Mengen (bis zu 10 % der Höchstmenge) können verarbeitet werden – mit dennoch optimalem Knetergebnis. Zum Teigkneten braucht es Kraft. Deshalb verfügen unsere Maschinen über kräftige Industriemotoren, die zwar sehr viel Drehmoment bereitstellen, aber wenig Watt aufnehmen. Die Kraftübertragung erfolgt über einen extrem stabilen und nahezu verschleißfreien Kettenantrieb. Die Gehäuse sind aus stabilem Metall. Mit unseren Teigknetmaschinen erhalten Sie Profi-Technik vom Feinsten.

Einfache Bedienung



Hochschwenkbarer Knetarm und abnehmbarer Teigkessel

Dadurch sind die Maschinen einfach und komfortabel zu bedienen. Den hochschwenkbaren Knetarm und den abnehmbaren Teigkessel bieten alle Häussler Teigknetmaschinen – bis hin zum Modell SP 40 KA. Die Teigentnahme ist dadurch sehr bequem und die Reinigung geht leicht von der Hand.

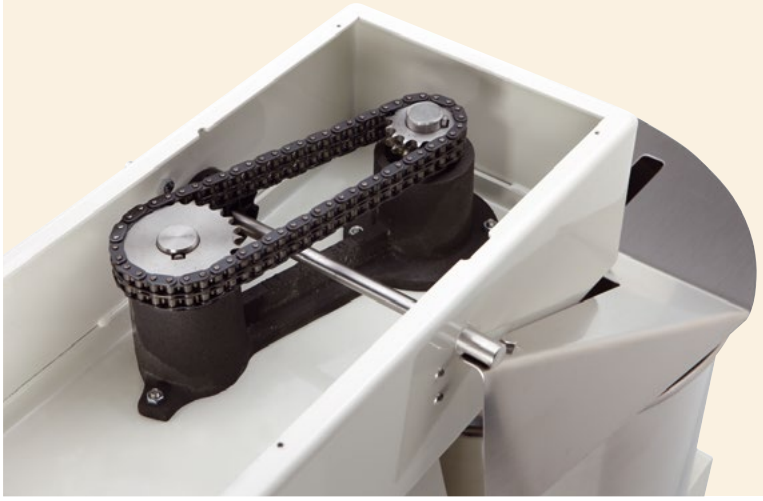
Zeitschaltuhr

Lassen Sie die Maschine für sich arbeiten – während Sie sich um den Ofen kümmern, die Gäste bewirten oder einfach Ihre Freizeit genießen. Mit der Zeitschaltuhr stellen Sie die gewünschte Knetdauer ein. Danach schaltet die Maschine automatisch ab. Brotteige benötigen etwa 15 Minuten Knetdauer, helle Hefeteige lässt man ungefähr 8 Minuten kneten. Auf der nebenstehenden Seite finden Sie die Richtwerte für gängige Teigarten.

Robuste Ausführung und lange Lebensdauer

Häussler Geräte sind extrem robust und langlebig ausgelegt. Diese Philosophie gilt insbesondere auch für unsere Teigknetmaschinen. Es kommen nur hochwertige Materialien und Bauteile zum Einsatz. Eine Teigknetmaschine von Häussler ist die perfekte Ergänzung zum Holzbackofen oder zum Elektro-Steinbackofen. Und gleich wie der Ofen ist auch die Teigknetmaschine nach solidem Grundprinzip gebaut. Sie ist keine mit Elektronik hochgezüchtete Küchenmaschine, sondern ein verlässliches Arbeitsgerät. Viele unserer Teigknetmaschinen sind über Jahrzehnte im Einsatz. Profitieren Sie von der langen Häussler Erfahrung.

Ab SP20 mit **Doppelketten-Antrieb**





Preisgünstig im Stromverbrauch

Durch den kraftvollen Industriemotor ist die Stromaufnahme sehr begrenzt. Beispielsweise arbeitet die Alpha mit 370 Watt. Dadurch kostet das Kneten von 5 kg Teig nur etwa 3 Cent. Verglichen mit einer herkömmlichen Küchenmaschine mit 1.800 W ist das 6 x günstiger!

Teig richtig kneten

Unsere Knetmaschinen arbeiten besonders kraftvoll. Bitte achten Sie darauf, dass die Teige nicht zu lange geknetet werden. Denn auch ein „Zuviel“ kann dem Teig schaden. Wenn der Kleber überknetet wird, kann das Brot nicht mehr richtig aufgehen. Deshalb hat jede Knetmaschine eine eingebaute Zeitschaltuhr, mit der sich die richtige Knetdauer ganz leicht einstellen und überwachen lässt. Bei 1-Gang-Maschinen wird der Teig komplett mit einer gleichbleibenden Geschwindigkeit geknetet. Bei 2-Gang-Maschinen wird erst langsam gemischt und dann intensiv ausgeknetet. Dies ist vor allem bei kleberstarken Weizen- oder Dinkelteigen von Vorteil.

1-Gang-Maschine (Knetzeit in ca. Minuten)	Knetzeit gesamt
Brötchenteig	**12**
Weizen-Dinkelteig	**15**
Roggenteig	**8**
Weizen-Vollkornteig	**15**
Baguette	**13**
Ciabatta	**16**
Pizzateig	**12**
Hefezopf-Stutenteig	**10**

2-Gang-Maschine (Knetzeit in ca. Minuten)	Gang 1 langsam	Gang 2 schnell	Knetzeit gesamt
Brötchenteig	4	+ 5	**= 9**
Weizen-Dinkelteig	4	+ 9	**= 13**
Roggenteig	5	+ 2	**= 7**
Weizen-Vollkornteig	4	+ 9	**= 13**
Baguette	5	+ 6	**= 11**
Ciabatta	5	+ 10	**= 15**
Pizzateig	4	+ 6	**= 10**
Hefezopf-Stutenteig	4	+ 3	**= 7**

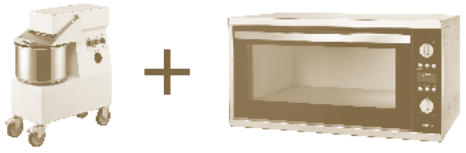
Grundsatz: Ideal ist es, die Knetmaschine an die Kapazität des Ofens anzupassen. **Und:** Kaufen Sie besser eine größere Knetmaschine als eine zu kleine. In einer größeren Maschine können Sie den Teig in der Schüssel gehen lassen. Bei einer zu kleinen Maschine würde der Teig herausquellen. Als Faustregel gilt: In der Schüssel kann man etwa 60 % der maximalen Mehlmenge gehen lassen. Alternativ können Sie statt einer größeren Maschine auch ein kleineres Modell mit einem zusätzlichen Teigkessel wählen.

Empfohlene Kombinationen

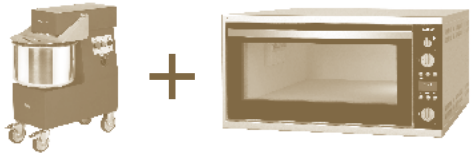
Alpha + Mono



SP 10 + Primus



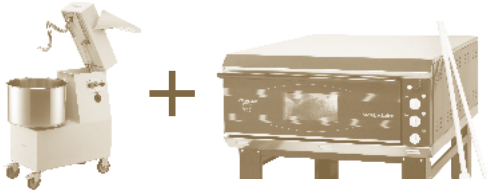
SP 15 + Master



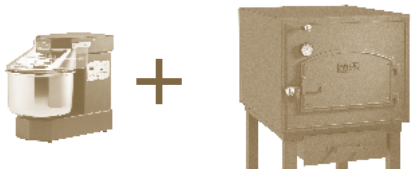
SP 20 + INO 2004



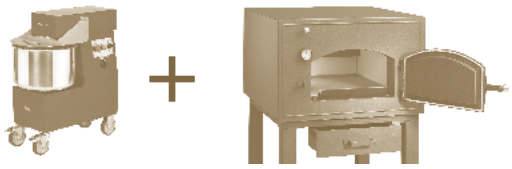
SP 30 + INO 2006



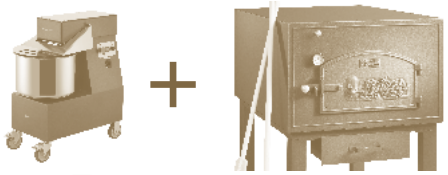
Alpha (oder SP 10) + HABO 2/4



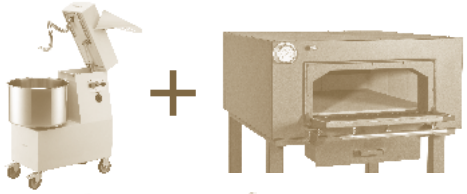
SP 15 + HABO 4/6



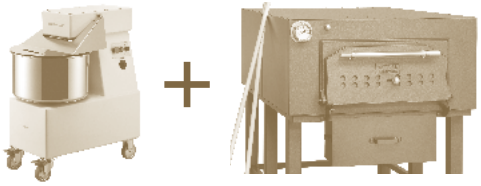
SP 20 + HABO 6/8



SP 30 + HABO 10



SP 40 + HABO 15





Teigknetmaschine

ALPHA

Unser Universaltalent

Ob nun die Teigmenge für unseren kleinen Elektro-Steinbackofen Mono oder für den etwas größeren Bedarf – mit unserer Alpha liegen Sie richtig. Bereits ab 400 g Mehl ist sie für den Einsatz bereit. Bei 2 kg Mehl können Sie den Teig in der Schüssel gehen lassen und selbst bei 3 kg Mehl knetet die Alpha glatte, geschmeidig lockere Teige. Die als Zubehör erhältliche zweite Schüssel macht sie auch für den größeren Bedarf interessant. Durch das professionelle Spiralknetsystem knetet sie mühelos alle Arten von Teigen – vom weichen Hefeteig bis zum schweren Roggenteig. Dies garantiert der robuste Industriemotor und der stabile Kettenantrieb der Maschine. Doch die Alpha kann noch mehr: Mit dem als Zubehör erhältlichen Rührwerk wird sie zum Universaltalent und schlägt luftige Sahne und Eischnee sowie cremige Rührteige. Der hochklappbare Knetarm und die abnehmbare Teigschüssel ermöglichen einfache Teigentnahme und leichte Reinigung. Eine bärenstarke Maschine.

Deshalb die

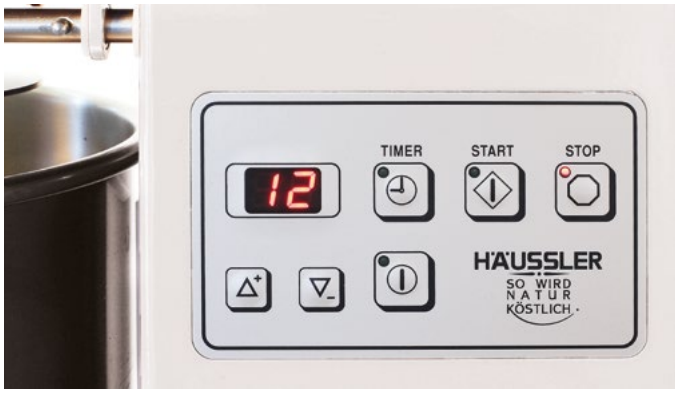
Häussler ALPHA

- Hochschwenkbarer Knetarm
- Abnehmbarer Kessel
- Teigkessel und Knetarm drehen sich gleichzeitig
- Übersichtliches Bedienfeld
- Robuster Industriemotor
- Unverwüstlicher Kettenantrieb
- Solides Metallgehäuse
- Kindersicherung



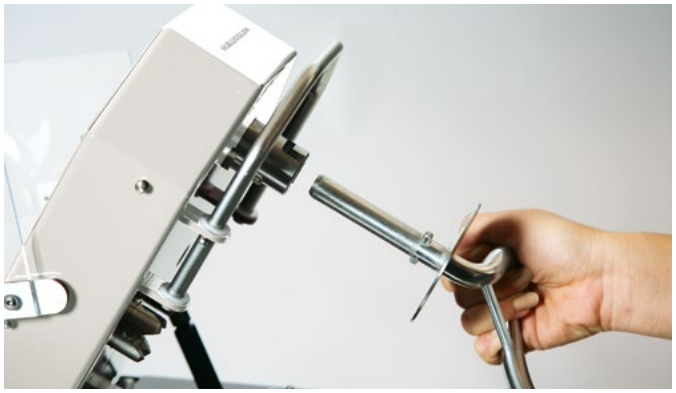
Komfortable Bedienung

Einfache, komfortable Bedienung mit digitaler Knetzeiteinstellung.



Knetarm abnehmbar

Hierdurch kann der Knetarm besser gereinigt werden. Auch zum Austausch mit dem Rührwerk ist nur ein kurzer Dreh im Handgelenk notwendig.



Abnehmbarer Teigkessel

Der Teigkessel aus Edelstahl ist dank Bajonett-verschluss einfach zu demontieren. Somit ist eine unbeschwerte Handhabung gewährleistet.



Durchdachte Details

Mit einem Handgriff kann der Deckel nach oben geschwenkt werden, somit lässt sich der Teig besser vom Knetarm abstreifen. Ein praktischer Kabelhalter befindet sich auf der Rückseite.





Unsere Farben für die Teigknetmaschine ALPHA und die SP-Serie



Weiß | Weinrot | Stahlblau | Anthrazit/ Samtmatt | Edelstahl / Samtmatt

Teigknetmaschine

ALPHA

Mit einer Knetgeschwindigkeit

Die bewährte Haushaltsknetmaschine Alpha ist für den täglichen Einsatz gerüstet. Einfach zu bedienen, komfortable Bauweise und modernste Technik sind die Zutaten aus dem Hause Häussler. Die Maschine knetet bis zu 3 kg Mehl (ergibt 5 kg Teig). Mit Ihrer konstanten Knetgeschwindigkeit eignet sie sich hervorragend für alle Weizen- und Dinkelmischteige sowie für Roggen- und Vollkornteige. Sie ist das Basismodell für den gehobenen Backanspruch. Knetzeiten finden Sie auf Seite 129.



Unsere Farben:

Weiß

Weinrot

Stahlblau

Edelstahl/matt

Anthrazit/matt

Die technischen Details der ALPHA im Überblick

Fassungsvermögen bis zu	3 kg Mehl (5 kg Teig)
Kesselinhalt	8,5 Liter
Zeitschaltuhr (Timer)	0 bis 30 Min. einstellbar
Abmessungen B x T x H	28 x 45 x 40 cm
Industriemotor	230 V / 0,37 kW
Gewicht	29 kg
Serienmäßig	• Schwenkbares Kopfteil • Abnehmbarer Knethaken • Abnehmbare Teigschüssel

ALPHA Weiß	**3/300047**	**€ 1.770,-**
ALPHA Weinrot	**3/300064**	**€ 1.770,-**
ALPHA Stahlblau	**3/300065**	**€ 1.770,-**
ALPHA Anthrazit	**3/300052**	**€ 1.770,-**
ALPHA Edelstahl	**3/300051**	**€ 1.920,-**
Rührwerk u. Schüsseleinsatz	**3/300643**	**€ 189,-**
Zusatzteigkessel	**3/302358**	**€ 192,-**

Besuchen Sie uns online: Facebook YouTube Instagram Newsletter

Teigknetmaschine

ALPHA 2G

Mit zwei Knetgeschwindigkeiten

Speziell für Weizen- und Dinkelteige, Pizza-, Brötchen- und Brezelteige, die eine intensive Teigknetung benötigen, eignet sich die Alpha 2G hervorragend. Ebenfalls knetet sie auch kleberarme Roggenteige sowie schwere Vollkornteige schonend und präzise zu gutem Teig. Die Maschine knetet bis zu 3 kg Mehl (ergibt 5 kg Teig). Eine Maschine, die jedem Teiganspruch gerecht wird.

Kneten wie die Profis:
Mit der ersten, langsameren Stufe wird der Teig angeknetet (aufgemischt). Anschließend wird der Teig auf der zweiten Stufe fertig geknetet (ausgeknetet). Knetzeiten finden Sie auf der Seite 129.



Unsere Farben:

Weiß

Weinrot

Stahlblau

Edelstahl/matt

Anthrazit/matt

Die technischen Details der ALPHA 2G im Überblick

Fassungsvermögen bis zu	3 kg Mehl (5 kg Teig)
Kesselinhalt	8,5 Liter
Zeitschaltuhr (Timer)	0 bis 30 Min. einstellbar
Abmessungen B x T x H	28 x 45 x 40 cm
Industriemotor	230 V / 0,37 kW
Gewicht	29 kg
Serienmäßig	• Schwenkbares Kopfteil • Abnehmbarer Knethaken • Abnehmbare Teigschüssel

ALPHA 2G Weiß	**3/302993**	**€ 2.050,-**
ALPHA 2G Weinrot	**3/302995**	**€ 2.050,-**
ALPHA 2G Stahlblau	**3/302996**	**€ 2.050,-**
ALPHA 2G Anthrazit	**3/302997**	**€ 2.050,-**
ALPHA 2G Edelstahl	**3/300885**	**€ 2.190,-**
Rührwerk u. Schüsseleinsatz	**3/300643**	**€ 189,-**
Zusatzteigkessel	**3/302358**	**€ 192,-**

Exklusive Starterpakete

ALPHA

Mit tollem Zubehör für Starter, erhältlich in allen Farben.

Paket 1 enthält:

- Teigknetmaschine Alpha
- je 2,5 kg:
  - Schwäbisches Bauernbrot
  - Rustikales Dinkelbrot mit Saaten
  - Würziges Kartoffelbrot
  - Rustikales Zwirbelbrot
- Rezeptsammlung Band 1

Paket 2 enthält:

- Teigknetmaschine Alpha
- je 2,5 kg:
  - Schwäbisches Bauernbrot
  - Rustikales Dinkelbrot mit Saaten
  - Würziges Kartoffelbrot
  - Rustikales Zwirbelbrot
- Rührpaddel
- Alpha Abdeckhaube
- Rezeptsammlung Band 1



Alpha + **Paket 1**



Weiß	**3/303850**	**€ 1.800,-**
Weinrot	**3/303851**	**€ 1.800,-**
Stahlblau	**3/303852**	**€ 1.800,-**
Anthrazit	**3/303853**	**€ 1.800,-**
Edelstahl	**3/303854**	**€ 1.950,-**

Alpha + **Paket 2**



Weiß	**3/303860**	**€ 2.025,-**
Weinrot	**3/303861**	**€ 2.025,-**
Stahlblau	**3/303862**	**€ 2.025,-**
Anthrazit	**3/303863**	**€ 2.025,-**
Edelstahl	**3/303864**	**€ 2.175,-**

Exklusive Starterpakete

ALPHA 2G

Mit tollem Zubehör für Starter, erhältlich in allen Farben.

Paket 1 enthält:

- Teigknetmaschine Alpha 2G
- je 2,5 kg:
  - Schwäbisches Bauernbrot
  - Rustikales Dinkelbrot mit Saaten
  - Würziges Kartoffelbrot
  - Rustikales Zwirbelbrot
- Rezeptsammlung Band 1

Paket 2 enthält:

- Teigknetmaschine Alpha 2G
- je 2,5 kg:
  - Schwäbisches Bauernbrot
  - Rustikales Dinkelbrot mit Saaten
  - Würziges Kartoffelbrot
  - Rustikales Zwirbelbrot
- Schüsseleinsatz mit Rührwerk
- Rührpaddel
- Alpha Abdeckhaube
- Rezeptsammlung Band 1



Alpha 2G + **Paket 1**



Weiß	**3/303855**	**€ 2.080,-**
Weinrot	**3/303856**	**€ 2.080,-**
Stahlblau	**3/303857**	**€ 2.080,-**
Anthrazit	**3/303858**	**€ 2.080,-**
Edelstahl	**3/303859**	**€ 2.220,-**

Alpha 2G + **Paket 2**



Weiß	**3/303865**	**€ 2.490,-**
Weinrot	**3/303866**	**€ 2.490,-**
Stahlblau	**3/303867**	**€ 2.490,-**
Anthrazit	**3/303868**	**€ 2.490,-**
Edelstahl	**3/303869**	**€ 2.630,-**

Teigknetmaschine

ALPHA Zubehör

Passend zur Häussler Teigknet-maschine Alpha haben wir viele nützliche Helfer im Programm.





Zusatz-Teigkessel

Wollen Sie, während die Alpha knetet, schon einen neuen Teig vorbereiten? Oder Sie möchten einen Teig kneten, während der andere gerade ruht? Mit einem Zusatzteigkessel ist das möglich. Gewicht: 2,5 kg
Höhe: 17 cm, Ø 28 cm

3/302358 **€ 192,-**



Schüsselabdeckung für Teigkessel

Der Edelstahldeckel mit praktischem Griff verschließt den Kessel. Ideal um Sauerteige, Quell-, Brüh- und Kochstücke anzusetzen. Auch für die Teigruhe bestens geeignet. Teig kann direkt im Kessel ruhen.
Gewicht: 0,2 kg, Ø 28 cm

3/300949 **€ 40,-**

Video zum Rührpaddel im Einsatz finden Sie bei uns auf der Homepage beim Produkt.



Rührpaddel

Robustes Edelstahlpaddel für Massen, Cremes, Rührteige, Sandteige, Spätzleteige und zum Ansetzen von Quell- und Brühstücken. Die umlaufende Gummilippe garantiert ein sauberes und homogenes Vermischen der Zutaten. Passend für Alpha und Alpha 2G.

Zutat zum Verrühren	Mindestmenge	Höchstmenge
Rührkuchen	180 g	1 kg
Crememasse	500 g	3 kg
Spätzleteig	500 g	3 kg

3/300631 **€ 159,-**



Rührwerk mit Schüsseleinsatz

Das Rührwerk mit Schüsseleinsatz (Übersetzungsgetriebe) ermöglicht Ihnen das Schlagen luftigster Sahne, Eischnees und cremigster Rührteige.
Aus Edelstahl.

Zutat zum Aufschlagen	Mindestmenge	Höchstmenge
Eiweiß	5 Stück	20 Stück
Ganze Eier	4 Stück	16 Stück
Butter	150 g	1000 g

3/300643 **€ 189,-**



Abdeckhaube

Schützt vor Staub, Schmutz und Kratzern. Aus abwaschbarem, robustem Material. Das Gewebe ist lebensmittelecht und extrem langlebig. Die Haube ist aus warmem, elfenbeinfarbigem Material, Nähte und Markenaufdruck in dunkelgrün. (Ohne Gerät und Auszug)

1/302653 **€ 62,-**



Schwerlastauszug für Küchenschrank

So hat die Alpha den perfekten Platz in Ihrem Küchenschrank. Sie gewinnen freie Arbeitsfläche in der Küche. Komplett aus Edelstahl. (Ohne Gerät)

Für 40 cm-Schrank Innenschrankbreite 36,2 bis 36,8 cm	**2/200505**	**€ 280,-**
Für 50 cm-Schrank Innenschrankbreite 46,2 bis 46,8 cm	**2/200506**	**€ 290,-**



Tischroller

Damit werden Alpha, Alpha 2G oder Nudelmaschine PN 100 mobil. Einfach an gewünschte Position rollen. Das Gerät steht dann fest auf robusten Gummifüßen. Aus Edelstahl. (Ohne Gerät), Maße: 22 x 44,5 x 5 cm

2/301443 **€ 315,-**



Teigthermometer

Perfekte Teige durch exakte Temperaturbestimmung. Ein Teigthermometer gehört in jede ambitionierte Backstube. Breiter Messbereich von -40° C bis +200° C. Maße: 20 x 2,3 x 2,3 cm

2/303568 **€ 29,90**

Haftfett UNIMOLY GL 82



Hochleistungs-Ketten- und Gleitlagerfett. Wasserbeständig und oxidationsstabil. Zum Schmieren der Antriebsketten und Zahnräder. Inhalt: 70 g. (100 g = € 17,-)

2/302603 **€ 11,90**

Lebensmittelechtes Fett



Für alle Teile, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen. Sehr hohe Alterungs- und Oxidationsstabilität. Inhalt: 95 g. (100 g = € 12,52)

2/201007 **€ 11,90**



Untergestell mit Rädern

Mit Feststeller ausgestattet ist das Untergestell mobil und im Stand gesichert. Gewicht: 12 kg. Erhältlich in weiß oder in Edelstahl. Maße: 30 x 50 x 67 cm.

Untergestell Edelstahl	**3/301442**	**€ 440,-**
Untergestell Weiß beschichtet	**3/301452**	**€ 350,-**



Teigknetmaschinen

SP-Serie

Teigkneten leichtgemacht!

Lockere geschmeidige Teige
Nur guter Teig gibt gutes Brot! Das kraftvoll und präzise arbeitende Centra-Spiralknetsystem durchmischt gleichmäßig und knetet Ihre Teige intensiv. Die unterschiedlichen Drehgeschwindigkeiten von Knethaken und Teigschüssel unterstützen den Effekt des guten homogenen Mischens. Der Arbeitsradius des massiven Knethakens reicht bis zur Schüsselmitte und ermöglicht auch die Verarbeitung kleinster Mengen (als Mindestmenge kann etwa 10 % der Höchstmenge geknetet werden).

Industriemotor
Das Herz unserer Teigknetmaschinen ist ein robuster Industriemotor, welcher auch bei schweren Teigen Stärke zeigt – das ruhige Laufgeräusch und der gute Stand der Maschinen beweisen es.

Leichte Reinigung
Bis zum Typ SP 40 KA ist der Teigkessel abnehmbar und der Knetarm hochschwenkbar. Dadurch ist die Maschine leicht zu reinigen und zu handhaben.

Lebensmittelecht
Alle mit dem Teig in Berührung kommenden Teile wie Knetarm und Teigkessel sind aus hochwertigem, lebensmittelechtem Edelstahl gefertigt.

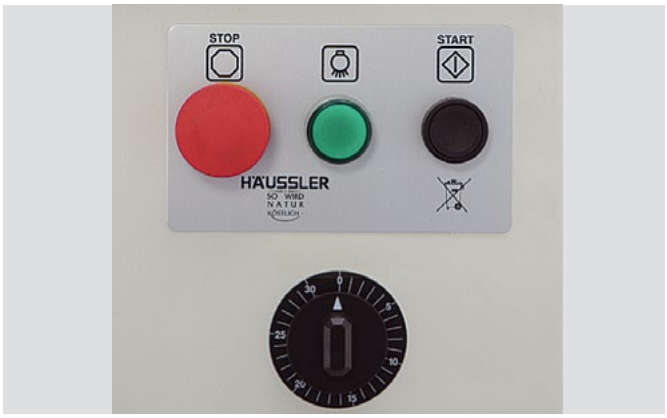
Robuste Bauweise
Das Gehäuse ist aus dickem Stahlblech gefertigt und unempfindlich durch Pulverbeschichtung. Die Kettenantriebe für Knetarm und Teigkessel halten ein Leben lang.

Sicherheit
Alle unsere Maschinen sind mit einem Sicherungsschalter ausgestattet. Beim Hochklappen des Knetarms oder Schutzdeckels schaltet die Maschine automatisch ab. Alle Maschinen sind GS-geprüft.

Zeitschaltuhr
Die integrierte Zeitschaltuhr ermöglicht Ihnen eine einfache Einstellung und Überwachung der Knetdauer. Nach Ablauf der eingestellten Zeit schaltet die Maschine automatisch ab und verhindert so ein Überkneten des Teiges.

Zeitschaltuhr

Die Häussler Teigknetmaschinen sind mit einer Zeitschaltuhr ausgestattet, d.h. die Maschine schaltet nach Ablauf der eingestellten Knetzeit automatisch ab.



Abnehmbarer Kessel

Alle mit Teig in Berührung kommenden Teile sind aus Edelstahl. Der Kessel ist bis zur SP 40 KA einfach mit einer Drehung abnehmbar – dank Bajonettverschluss.



Centra Spiralknetsystem

Durchmischt gleichmäßig und präzise.
Der Arbeitsradius reicht bis zur Schüsselmitte.



Robuster Kettenantrieb

Die hochwertigen Materialien garantieren eine lange Lebensdauer auch bei der Verarbeitung von schweren Teigen.



Durchdachte Details

Der Deckel der SP-Maschinen ist hochklappbar, der gesamte Knetarm ist hochschwenkbar.



Gasdruckfedern und Kabelhalter

Der Kabelhalter ist auf der Rückseite, somit ist das Stromkabel immer aufgeräumt. Die Gasdruckfedern unterstützen das Hochklappen des Knetarmes und halten ihn oben.





Teigknetmaschine

SP 10 KA

Die kraftvolle Kleine

Mit ihrem Kesselinhalt von 12 Litern knetet die SP 10 KA Mehl bis zu 5 kg (ergibt bis zu 9 kg Teig). Durch den großdimensionierten Knetarm und die sich drehende Schüssel ist sie auch für kleine Mengen ideal. Der kraftvolle Industriemotor knetet mühelos alle Arten von Teigen: Brot- und Zopfteige, Mürb- und Stollenteige und vieles mehr! Die Reinigung ist einfach, da der Knetarm hochschwenkbar und die Teigschüssel abnehmbar ist. Die SP 10 KA gibt es auch mit 2 Knetgeschwindigkeiten (2G) und als SP 10 F, bei der der Knetarm nicht schwenkbar ist und der Kessel fest auf der Maschine befestigt ist.

Unsere Farben:

Weiß

Weinrot

Anthrazit/matt

Edelstahl/matt



Räder im Gerätepreis nicht enthalten.

Modellvarianten:

KA = **K**netarm hochschwenkbar, Teigkessel **a**bnehmbar.

2G = **2** Knet**g**eschwindigkeiten.

F = **f**estes einfaches Modell. Der Knetarm ist nicht hochschwenkbar, der Kessel ist **f**est auf der Maschine montiert.

Fassungsvermögen bis zu	5 kg Mehl (9 kg Teig)
Fassungsvermögen Brote	7 Brote à 1,0 kg
Schüsselinhalt	12 Liter
Zeitschaltuhr	30 Min. einstellbar
Maße B x T x H mit Rädern	30 x 63 x 71 cm
Motorleistung	0,74 kW / 1 PS
Stromanschluss	230 V oder 400 V
Gewicht	53 kg
Serienmäßig	• Hochklappbarer Knetarm • Abnehmbare Teigschüssel • Zeitschaltuhr

SP 10 KA, 230 V, Weiß	**3/300009**	**€ 1.870,-**
SP 10 KA, 230 V, Weinrot	**3/302957**	**€ 1.870,-**
SP 10 KA, 230 V, Anthrazit	**3/302958**	**€ 1.870,-**
SP 10 KA, 230 V, Edelstahl	**3/302647**	**€ 2.240,-**
SP 10 KA, 400 V, Weiß	**3/300010**	**€ 1.870,-**
SP 10 KA, 400 V, Edelstahl	**3/302644**	**€ 2.290,-**
SP 10 KA 2G, 400 V, Weiß	**3/300011**	**€ 2.090,-**
SP 10 KA 2G, 400 V, Edelstahl	**3/300029**	**€ 2.480,-**
SP 10 F, 230 V, Weiß	**3/300007**	**€ 1.395,-**
SP 10 F, 400 V, Weiß	**3/300008**	**€ 1.395,-**
1 Satz Räder, Höhe 12 cm	**3/300038**	**€ 55,-**

Teigknetmaschine

SP 15 KA

Mehr Kapazität

Bei Teigknetmaschinen sollte man immer den eigenen Bedarf und die Ofengröße im Auge behalten. Die SP 15 KA, in bewährter Häussler Qualität, bietet eine ausgewogene Kapazität. Mit ihrem großen Schüsselvolumen knetet sie mühelos bis zu 7,5 kg Mehl (ergibt bis zu 13 kg Teig). Auch kleinste Mengen (ab 750 g Mehl) verarbeitet sie dank dem bewährten Centra-Spiralknetsystem zu bestem Teig. Als „typische Häussler“ ist natürlich auch sie mit einem leistungsstarken Industriemotor und robustem Kettenantrieb ausgestattet. In der 230 V-Ausführung ist sie in den modernen Farben Weiß, Anthrazit und Weinrot erhältlich.

Unsere Farben:

Weiß

Weinrot

Anthrazit/matt

Edelstahl/matt



Räder im Gerätepreis nicht enthalten.

Modellvarianten:

KA = **K**netarm hochschwenkbar, Teigkessel **a**bnehmbar.

2G = **2** Knet**g**eschwindigkeiten.

Fassungsvermögen bis zu	7,5 kg Mehl (13 kg Teig)
Fassungsvermögen Brote	10 Brote à 1,0 kg
Schüsselinhalt	18 Liter
Zeitschaltuhr	30 Min. einstellbar
Maße B x T x H mit Rädern	34 x 65 x 71 cm
Motorleistung	0,74 kW / 1 PS
Stromanschluss	230 V oder 400 V
Gewicht	56 kg
Serienmäßig	• Hochklappbarer Knetarm • Abnehmbare Teigschüssel • Zeitschaltuhr

SP 15 KA, 230 V, Weiß	**3/300032**	**€ 2.050,-**
SP 15 KA, 230 V, Weinrot	**3/302145**	**€ 2.050,-**
SP 15 KA, 230 V, Anthrazit	**3/302146**	**€ 2.050,-**
SP 15 KA, 230 V, Edelstahl	**3/300035**	**€ 2.450,-**
SP 15 KA, 400 V, Weiß	**3/300033**	**€ 2.050,-**
SP 15 KA, 400 V, Edelstahl	**3/300046**	**€ 2.500,-**
SP 15 KA 2G, 400 V, Weiß	**3/300034**	**€ 2.250,-**
SP 15 KA 2G, 400 V, Edelstahl	**3/300070**	**€ 2.700,-**
1 Satz Räder, Höhe 12 cm	**3/300038**	**€ 55,-**

Teigknetmaschine

SP 20 KA

Die Universelle

Ob Kleingewerbe oder größerer Haushalt – mit dieser Maschine ist alles möglich. Platzsparend und dabei bis zu 10 kg Mehl (ergibt bis zu 18 kg Teig) kneten – die SP 20 KA vereint beides. Selbst kleine Mengen ab 1 kg Mehl knetet dieses Universaltalent zu glattem Teig. Wie bei den meisten unserer Modelle ist auch hier der Knetarm zum Hochklappen und die Teigschüssel zum Abnehmen.

mit **Doppelkettenantrieb**



Räder im Gerätepreis nicht enthalten.

Unsere Farben:

Weiß

Weinrot

Anthrazit/matt

Edelstahl/matt

Modellvarianten:

KA = **K**netarm hochschwenkbar, Teigkessel **a**bnehmbar.

2G = **2** Knet**g**eschwindigkeiten.

F = **f**estes einfaches Modell. Der Knetarm ist nicht hochschwenkbar, der Kessel ist **f**est auf der Maschine montiert.

Fassungsvermögen bis zu	10 kg Mehl (18 kg Teig)
Fassungsvermögen Brote	14 Brote à 1,0 kg
Schüsselinhalt	24 Liter
Zeitschaltuhr	30 Min. einstellbar
Maße B x T x H mit Rädern	38 x 77 x 80 cm
Motorleistung	1,11 kW / 1,5 PS
Stromanschluss	230 V oder 400 V
Gewicht	83 kg
Serienmäßig	• Hochklappbarer Knetarm • Abnehmbare Teigschüssel • Zeitschaltuhr

SP 20 KA, 230 V, Weiß	**3/300014**	**€ 2.200,-**
SP 20 KA, 230 V, Weinrot	**3/302962**	**€ 2.200,-**
SP 20 KA, 230 V, Anthrazit	**3/302963**	**€ 2.200,-**
SP 20 KA, 230 V, Edelstahl	**3/302645**	**€ 2.670,-**
SP 20 KA, 400 V, Weiß	**3/300015**	**€ 2.200,-**
SP 20 KA, 400 V, Edelstahl	**3/302646**	**€ 2.670,-**
SP 20 KA 2G, 400 V, Weiß	**3/300016**	**€ 2.450,-**
SP 20 KA 2G, 400 V, Edelstahl	**3/300030**	**€ 2.940,-**
SP 20 F, 230 V, Weiß	**3/300012**	**€ 1.675,-**
SP 20 F, 400 V, Weiß	**3/300013**	**€ 1.675,-**
1 Satz Räder, Höhe 12 cm	**3/300038**	**€ 55,-**

Teigknetmaschine

SP 30 KA

Der kleine Profi

Sie haben Großes vor? Dann sind Sie mit unserer SP 30 KA genau richtig. Mit einem Schüsselvolumen von 32 Litern knetet diese leistungsfähige Maschine kraftvoll und aus der Schüsselmitte heraus bis an den Rand. Sie knetet mit einem Fassungsvermögen von bis zu 16 kg Mehl (ergibt bis zu 28 kg Teig).



mit **Doppelkettenantrieb**

Unsere Farben:

Weiß

Edelstahl/matt

Modellvarianten:

KA = **K**netarm hochschwenkbar, Teigkessel **a**bnehmbar.

2G = **2** Knet**g**eschwindigkeiten.

F = **f**estes einfaches Modell. Der Knetarm ist nicht hochschwenkbar, der Kessel ist **f**est auf der Maschine montiert.

Räder im Gerätepreis nicht enthalten.

Fassungsvermögen bis zu	16 kg Mehl (28 kg Teig)
Fassungsvermögen Brote	23 Brote à 1,0 kg
Schüsselinhalt	32 Liter
Zeitschaltuhr	30 Min. einstellbar
Maße B x T x H mit Rädern	42 x 78 x 86 cm
Motorleistung	1,11 kW / 1,5 PS
Stromanschluss	400 V
Gewicht	90 kg
Serienmäßig	• Hochklappbarer Knetarm • Abnehmbare Teigschüssel • Zeitschaltuhr

SP 30 KA, Weiß	**3/300018**	**€ 2.930,-**
SP 30 KA, Edelstahl	**3/302648**	**€ 3.430,-**
SP 30 KA 2G, Weiß	**3/300019**	**€ 3.130,-**
SP 30 KA 2G, Edelstahl	**3/300031**	**€ 3.620,-**
SP 30 F, Weiß	**3/300017**	**€ 2.320,-**
1 Satz Räder, Höhe 12 cm	**3/300038**	**€ 55,-**

Teigknetmaschine

SP 40 KA

Die Professionelle

Dass Komfort auch noch bei Größe möglich ist, beweist unsere SP 40 KA. Selbst bei dieser Größe ist mit unserer Technik ein Hochklappen des Knetarmes und das Abnehmen der Teigschüssel noch möglich. Durch den kraftvollen Industriemotor und den widerstandsfähigen Kettenantrieb, mit dem alle unsere Geräte ausgestattet sind, haben Sie lange Freude an diesem Kneter. Die Maschine knetet bis zu 20 kg Mehl (ergibt 35 kg Teig).

Unsere Farben:

Weiß

Edelstahl/matt

Modellvarianten:

KA = **K**netarm hochschwenkbar, Teigkessel **a**bnehmbar.

2G = **2** Knet**g**eschwindigkeiten.

F = **f**estes einfaches Modell. Der Knetarm ist nicht hochschwenkbar, der Kessel ist **f**est auf der Maschine montiert.



Räder sind beim Gerät nicht enthalten.

Fassungsvermögen bis zu	20 kg Mehl (35 kg Teig)
Fassungsvermögen Brote	30 Brote à 1,0 kg
Schüsselinhalt	41 Liter
Zeitschaltuhr	30 Min. einstellbar
Maße B x T x H mit Rädern	48 x 83 x 94 cm
Motorleistung	1,48 kW / 2 PS
Stromanschluss	400 V
Gewicht	137 kg
Serienmäßig	• Hochklappbarer Knetarm • Abnehmbare Teigschüssel • Zeitschaltuhr

SP 40 KA, Weiß	**3/300023**	**€ 3.740,-**
SP 40 KA, Edelstahl	**3/300623**	**€ 4.260,-**
SP 40 KA 2G, Weiß	**3/300024**	**€ 3.930,-**
SP 40 KA 2G, Edelstahl	**3/302144**	**€ 4.450,-**
SP 40 K 2G, Weiß	**3/300022**	**€ 3.740,-**
SP 40 F, Weiß	**3/300020**	**€ 2.950,-**
1 Satz Räder, Höhe 14 cm	**3/300039**	**€ 99,-**

Besuchen Sie uns online: Facebook YouTube Instagram Newsletter

Teigknetmaschine

SP 50 F 2G & SP 70 F 2G

Der mittelgroße und der große Profi

Ab dieser Größe legen wir serienmäßig eine Geschwindigkeit zu. Mit den zwei Gängen freut sich gleichsam der Bäcker wie auch der Pizzabäcker über ein schnelles Ergebnis. Mit der Motorleistung von 1,84 kW bis 2,22 kW und der Kapazität von bis zu 28/38 kg Mehl (ergibt bis zu 50/65 kg Teig) zählen sie bereits zu den Gewerbemaschinen. Diese unempfindliche, robuste Maschine arbeitet intensiv und zuverlässig. Ein starker Partner für alle Teige. Optional gibt es diese Teigknetmaschinen mit dem Komfort des hochklappbaren Knetarmes.



Räder sind beim Gerät nicht enthalten.

Modellvarianten:

2G = **2** Knet**g**eschwindigkeiten.

F = **f**estes einfaches Modell. Der Knetarm ist nicht hochschwenkbar, der Kessel ist **f**est auf der Maschine montiert.

SP 50 F 2G

Fassungsvermögen bis zu	28 kg Mehl (50 kg Teig)	
Fassungsvermögen Brote	42 Brote à 1,0 kg	
Schüsselinhalt	63,5 Liter	
Zeitschaltuhr	30 Min. einstellbar	
Maße B x T x H mit Rädern	52 x 90 x 108 cm	
Motorleistung	1,84 kW / 3 PS	
Stromanschluss	400 V	
Gewicht	169 kg	
Serienmäßig	• Zeitschaltuhr • 2 Knetgeschwindigkeiten	
SP 50 F 2G, Weiß	**3/300025**	**€ 3.830,-**
SP 50 K 2G, Weiß	**3/300567**	**€ 4.940,-**
1 Satz Räder, Höhe 14 cm	**3/300039**	**€ 99,-**

SP 70 F 2G

Fassungsvermögen bis zu	38 kg Mehl (65 kg Teig)	
Fassungsvermögen Brote	57 Brote à 1,0 kg	
Schüsselinhalt	82 Liter	
Zeitschaltuhr	30 Min. einstellbar	
Maße B x T x H mit Rädern	57 x 98 x 111 cm	
Motorleistung	2,22 kW / 3 PS	
Stromanschluss	400 V	
Gewicht	188 kg	
Serienmäßig	• Zeitschaltuhr • 2 Knetgeschwindigkeiten	
SP 70 F 2G, Weiß, (Foto)	**3/300027**	**€ 4.840,-**
SP 70 K 2G, Weiß	**3/300569**	**€ 5.990,-**
1 Satz Räder, Höhe 14 cm	**3/300039**	**€ 99,-**

Teigknetmaschinen

Zubehör

Hier finden Sie Zubehör, passend für die Teigknetmaschinen der SP-Serie.





Zusatz-Teigkessel für SP-Serie

Mit Bajonettverschluss aus Edelstahl.

Gerät	Ø / Höhe	Gewicht	Art.-Nr.	Preis
SP 10	30 cm / 21 cm	4,5 kg	**3/300041**	**€ 265,-**
SP 15	34 cm / 22 cm	5 kg	**3/300045**	**€ 280,-**
SP 20	38 cm / 25 cm	6,8 kg	**3/300042**	**€ 295,-**
SP 30	42 cm / 27 cm	8,0 kg	**3/300043**	**€ 362,-**
SP 40	47 cm / 27 cm	10,5 kg	**3/300044**	**€ 403,-**



Abdeckhauben für SP-Serie

Schützt Ihre Maschine vor Staub, Schmutz und Kratzern. Aus abwaschbarem, robustem Material. Das Gewebe ist lebensmittelecht und extrem langlebig. Die Hauben sind aus warmem, elfenbeinfarbigem Material, die Nähte und der Markenaufdruck in dunkelgrün.

Abdeckhaube für SP 10/SP 15	**3/302654**	**€ 67,-**
Abdeckhaube für SP 20	**3/302655**	**€ 72,-**
Abdeckhaube für SP 30	**3/302656**	**€ 74,-**



Haftfett UNIMOLY GL 82



Hochleistungs-Ketten- und Gleitlagerfett. Wasserbeständig und oxidationsstabil. Zum Schmieren der Antriebsketten und Zahnräder. Inhalt: 70 g. (100 g = € 17,-)

2/302603 **€ 11,90**

Schüsselabdeckung für Teigkessel

Der Edelstahldeckel mit praktischem Griff verschließt den Kessel. Ideal um Sauerteige, Quell-, Brüh- und Kochstücke anzusetzen. Auch für die Teigruhe bestens geeignet. Teig kann direkt im Kessel ruhen.

Gerät	Ø	Gewicht	Art.-Nr.	Preis
SP 10	30 cm	0,3 kg	**3/300954**	**€ 45,-**
SP 15	34 cm	0,3 kg	**3/300955**	**€ 47,-**
SP 20	38 cm	0,4 kg	**3/300956**	**€ 51,-**

Lebensmittelechtes Fett



Für alle Teile, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen. Sehr hohe Alterungs- und Oxidationsstabilität. Inhalt: 95 g. (100 g = € 12,52)

2/201007 **€ 11,90**

Weiter führen wir im Angebot:



Profi-Kleinkneter

Mit zwei Geschwindigkeiten und
zwei Zeitschaltuhren.

Modelle	Teigfassungsvermögen
SP 10 KA 2G 2T	9 kg
SP 20 KA 2G 2T	18 kg
SP 30 KA 2G 2T	28 kg
SP 40 K 2G 2T	35 kg
SP 50 F 2G 2T	50 kg
SP 50 K 2G 2T	50 kg
SP 70 F 2G 2T	65 kg
SP 70 K 2G 2T	65 kg



Gewerbe-Teigknetmaschinen

Mit festem und ausfahrbarem Teigkessel.
Mit zwei Motoren, Vor- und Rücklauf, Aufmischstufe.

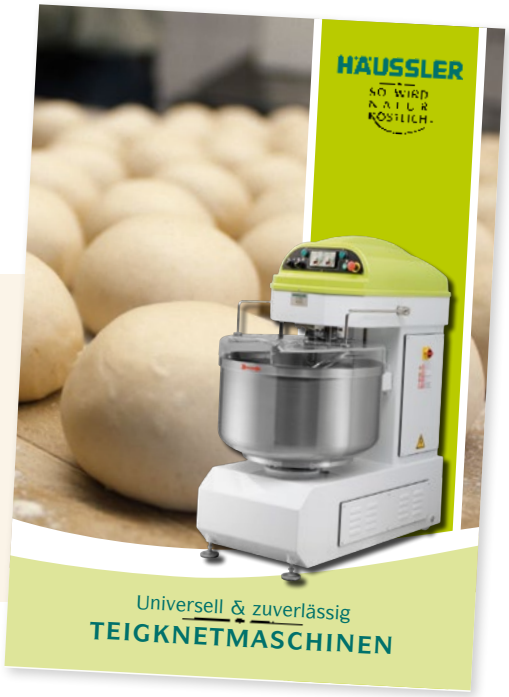
Modelle (Teigkessel fest)	Teigfassungsvermögen
SPM 60 2T	60 kg
SPM 80 2T	80 kg
SPM 100 2T	100 kg
SPM 130 2T	130 kg
SPM 160 2T	160 kg
SPM 200 2T	200 kg

Modelle (Teigkessel ausfahrbar)	Teigfassungsvermögen
SPM 130 2T E	130 kg
SPM 160 2T E	160 kg
SPM 200 2T E	200 kg

Fordern Sie gleich unseren
Gewerbeprospekt an.

Wir beraten Sie gerne.

☎ **0 73 71/ 93 77 - 0**



Pelletgrill, Ambientelicht und Terrassenstrahler

Feuer vom Feinsten




HÄUSSLER

Häussler

Ambientelicht

Ein Schmuckstück in Profiqualität

Draußen sein, die Natur genießen und die Abende schön gestalten – darum geht es beim Ambientelicht. Das gemütliche Feuer bietet ein wunderschönes Flammenbild, spendet Wärme und hebt die Stimmung. Erleben Sie eine neue Atmosphäre auf Ihrer Terrasse, Ihrem Balkon oder in Ihrem Garten. Ohne Rauch, ohne Ruß und ohne Stress. Die Brennkammer wird mit Holzpellets befüllt. Sie können zwischen 3 kg, 6 kg oder 9 kg wählen, je nachdem wie lange die Flamme brennen soll. In kürzester Zeit ist das Feuer entfacht und Sie genießen das behagliche Licht für bis zu 4,5 Stunden. Ideal auch für Biergärten und gewerbliche Einsätze. Erhältlich mit dem Standardglas oder als XL-Variante mit dem hohen Glas. Mit dem Grillaufsatz auch zum Pelletgrill erweiterbar.



Ambientelicht

Ausstattung	Grundkorpus mit Glas Standard
Material	Glas, Edelstahl
Füllmenge	3/6/9 kg
Brenndauer	ca. 4,5 Stunden
Gewicht	29 kg
3/304000	**€ 1.090,-**

Ambientelicht XL

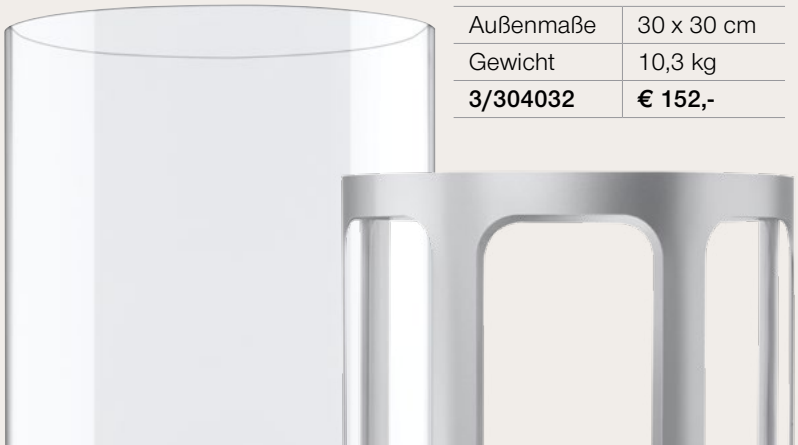
Ausstattung	Grundkorpus mit Glas XL
Material	Glas, Edelstahl
Füllmenge	3/6/9 kg
Brenndauer	ca. 4,5 Stunden
Gewicht	33 kg
3/304014	**€ 1.150,-**

Glas XL (als Zubehör erhältlich)

Außenmaße Glas	30 x 60 cm
Gewicht	10,3 kg
3/304005	**€ 155,-**

Glas Standard (als Zubehör erhältlich)

Außenmaße Glas	30 x 30 cm
Gewicht	5,6 kg
3/304004	**€ 95,-**



Halterung für Glas

Außenmaße	30 x 30 cm
Gewicht	10,3 kg
3/304032	**€ 152,-**

Der Häussler Grill

So einfach geht's:

Das Anfeuern

Technisch perfekt, verbindet der Häussler Grill kulinarischen Genuss mit reinster Freude. Das patentierte Gerät wird mit Holzpellets befeuert, die praktisch rückstandsfrei und ohne störenden Geruch brennen. Der nachwachsende Rohstoff ist klimaneutral. Häussler hat durch die Pelletbacköfen viel Knowhow in der Pelletfeuerung. Profitieren Sie auch beim Grillen davon. Die Flamme tritt durch eine Lochabdeckung aus und steigt nach oben. Die Brenndauer wird vor dem Anfeuern bestimmt, indem man den Grill wahlweise mit 3, 6 oder 9 kg Holzpellets befüllt. Die Intensität der Flamme lässt sich über einen Schieberegler präzise steuern. Damit kann man die Temperatur über einen großen Bereich beeinflussen für perfektes Grillen.
Im Grunde werden alle Vorteile vereint:

- Schnelligkeit wie beim Gasgrill
- Aroma wie beim Holzkohlegrill
- Regulierung wie beim Elektrogrill





Einfüllen



Übergießen



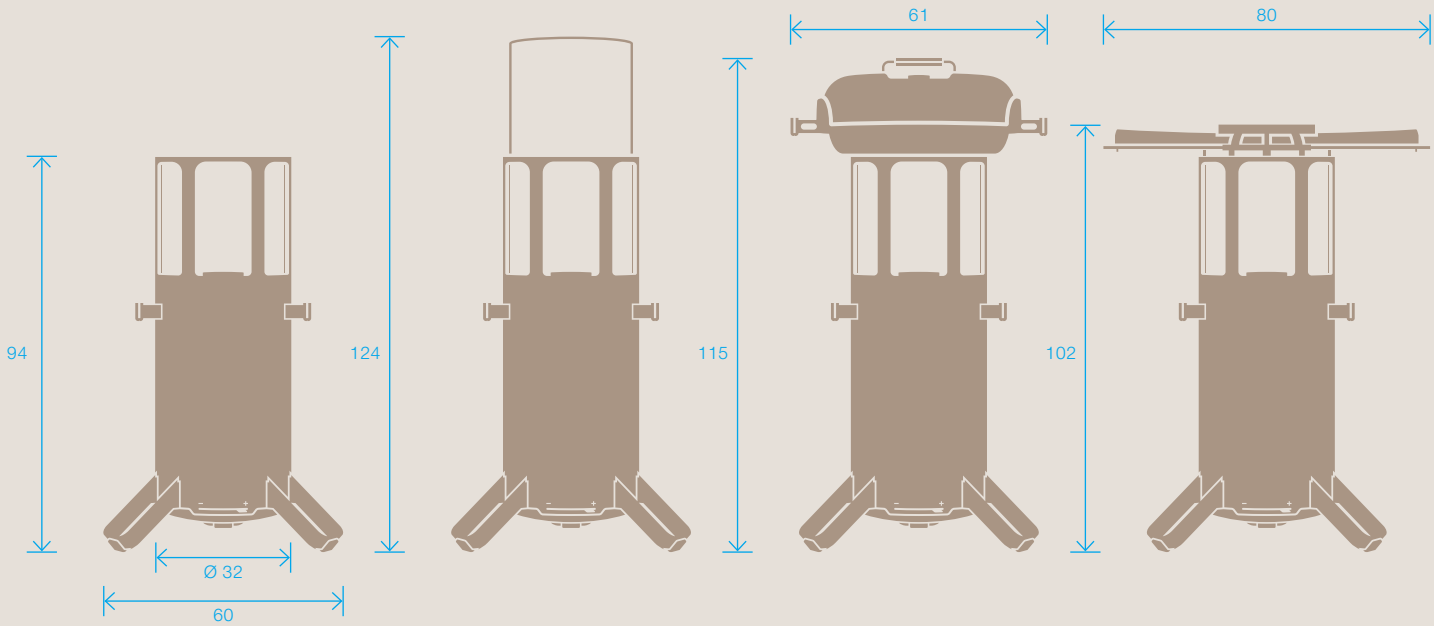
Anzünden



Ambientelicht



Pelletgrill



Häussler

Pelletgrill mit Grillaufsatz und Deckel

Ein Schmuckstück in Profiqualität

Starke Technik auf komfortabler Arbeitshöhe. Der Platz am Pelletgrill wird schnell zum Lieblingsplatz! Ausgereifte Elemente aus besten Werkstoffen machen das Grillen zur Passion. Der Pelletgrill arbeitet mit einer starken Flamme, die schnell die benötigte Hitze bringt und über einen großen Temperaturbereich präzise regelbar ist. Je nach Füllmenge und Betriebsart brennt die Flamme bis zu 4,5 Stunden. Der Pelletgrill lässt sich auch als Ambientelicht betreiben.

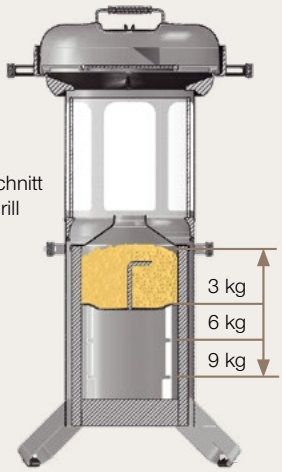


Ausstattung	Grundkorpus mit Glas Standard Flammteiler Grillaufsatz mit 3 Gussplatten Grilldeckel
Material	Glas, Edelstahl
Füllmenge	3/6/9 kg
Brenndauer	ca. 4,5 Stunden
Gewicht	39 kg
Außenmaße Grillaufsatz	13 x 59 cm
Material Grillplatte	Gusseisen
Grillplatte	Ø 44 cm
3/304010	**€ 1.650,-**

Empfohlenes Zubehör:
- Ablagetisch
- Glas XL
- Wok
- Abdeckhaube

Weiteres Zubehör auf den folgenden Seiten.





Querschnitt Pelletgrill



Häussler

Pelletgrill mit Feuerplatte

Das ultimative Grillgerät



In der Grillszene sind zwei große Trends auszumachen: Die nachhaltige und saubere Feuerung mit Holzpellets sowie das Grillen auf einer großen, planen Stahlplatte – oft als Plancha-Grill bezeichnet. Mit der Feuerplatte und dem original Pelletgrill vereinen wir beide Innovationen in einem Gerät. Grillen neu gedacht und neu erfunden. Die massive Platte aus einer speziellen Edelstahllegierung bietet Platz für größere Mengen Grillgut und lässt sich von allen Seiten gleichermaßen gut bedienen. Es können viele Personen gleichzeitig am Grill arbeiten oder zuschauen.
Die Feuerplatte nimmt die Hitze der Flamme auf, leitet sie nach außen und bietet unterschiedliche Temperaturzonen – im Zentrum heiß, nach außen abnehmend kühler. Scharf grillen, garen, rösten oder nur warmhalten – alles lässt sich perfekt auf einer Ebene organisieren. In der Mitte kann wahlweise mit Grillrost, Grillplatte oder dem Wok gearbeitet werden.

Ausstattung	Grundkorpus mit Glas Standard Feuerplatte Ø 80 cm Grillrost Randleiste
Material	Glas, Edelstahl
Füllmenge	3/6/9 kg
Brenndauer	ca. 4,5 Stunden
Gewicht	52 kg
Material Feuerplatte	Edelstahllegierung
Grillplatte	Ø 80 cm, 5 mm stark
3/304035	**€ 1.590,-**



Empfohlenes Zubehör:
- Ablagetisch
- Glas XL
- Wok
- Wandhalterung

Weiteres Zubehör auf den folgenden Seiten.

Zubehör



Zubehör



Grilldeckel



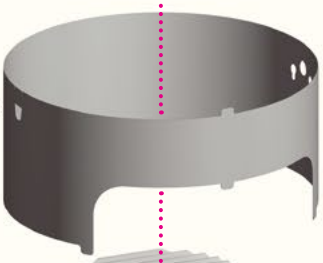
Grillspieß
elektrisch

Wok Gusseisen
mit Deckel

Wok Stahl







Zwischenring



Grillrost



Grillplatteneinsatz
Gusseisen

Pizzastein

Grillplatteneinsatz
Außenringe
Gusseisen



Randleiste für
Feuerplatte





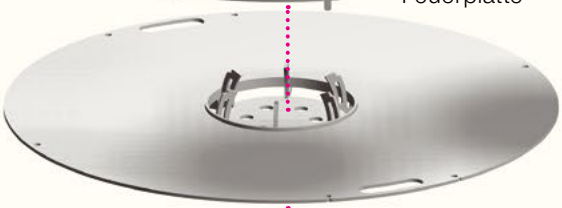
Flammteiler



Grillträger



Feuerplatte





Transportwagen
Pelletgrill/Ambientelicht



Glas XL

Grundkorpus



Ablagetisch
für Grill

Für den Häussler Grill gibt es umfangreiches Zubehör. So können Sie nach Bedarf die Funktionen Ihres Grills erweitern und entsprechend Ihr Wunschequipment zusammenstellen.

Egal ob Fleisch, Gemüse, Pizza etc.
Mit dem Zubehör für den Pelletgrill lassen sich die unterschiedichsten Köstlichkeiten kinderleich zubereiten.

Zubehör

Grillaufsatz

Krosse Kruste, saftiges Fleisch: Bereits zehn Minuten nach dem Anzünden ist der Häussler Grill bereit zum Auflegen.

Nun grillen Sie CO_2-neutral und störungsfrei – auch auf dem Balkon, auch im urbanen Umfeld. Dabei helfen die innovative Feuertechnik, dieser spezielle Grillaufsatz und passendes Zubehör. Wir wünschen bestes Gelingen!





3-teilige Gussplatte



wendbarer Grillplatteneinsatz geriffelt/glatt

Grillaufsatz – Grillträger, zwei Außenringe, Grillplatteneinsatz zum Wenden, Flammteiler	
Material Grillplatten	Gusseisen
Außenmaße Grillaufsatz B x H	13 x 61 cm
Außenring	Ø 44 cm
Innenplatte	Ø 24 cm
Gewicht	10 kg
3/304001	**€ 380,-**

Grillrost

Serienmäßig kommt der Häussler Pelletgrill mit einer 3-teiligen gusseisernen Grillplatte. Als neues Zubehör gibt es dazu nun auch einen Grillrost. Damit wird das Grillen noch raffinierter und genussvoller. Einfach den Grillplatteneinsatz durch den Rost austauschen. So kann man wunderschöne Brandings (Grillmuster auf dem Steak) erstellen und erhält ein intensiveres Feuer-Aroma. Dennoch tropft keine Flüssigkeit und kein Fett in das Feuer, da die Öffnungen des Rostes versetzt angeordnet sind. Tropfen werden sicher aufgefangen.

Material	Edelstahl
Größe	Ø 24 cm
1/304016	**€ 82,-**





Pizzastein

Mit diesem Zubehör verwandeln Sie Ihren Pelletgrill im Handumdrehen und können ihn zum Pizzabacken nutzen. Der Umbau ist denkbar einfach: Flammteiler einhängen, Pizzastein auflegen und Zwischenring samt Deckel aufsetzen. Innerhalb kurzer Zeit wird der Pizzastein aufgeheizt. Durch den Zwischenring bildet sich ein Back- und Garraum, der sehr gut zum Pizzabacken geeignet ist und ein optimales Zusammenspiel von Ober- und Unterhitze bietet. Nun gibt man die frisch belegte Pizza auf den heißen Stein und kann zusehen, wie sie innerhalb weniger Minuten gebacken wird – mit schön krossem Boden. Das Pizza-Zubehör ist die Attraktion auf jeder Gartenparty. Aber auch schon für ein oder zwei Personen lohnt sich der Einsatz, beispielsweise zum Feierabend, weil es so einfach geht. In kürzester Zeit sind Sie startklar und können rasch eine Pizza auf Stein backen – beziehungsweise viele Pizzen hintereinander. Schließlich bringt der Pelletgrill über Stunden hinweg eine kontinuierliche Hitze. Zusätzlich benötigtes Zubehör: Zwischenring.



Pizzaschieber und Backpapier siehe Zubehörkapitel



Pizzastein	
Material	Schamotte
Größe	Ø 45 cm
1/304019	**€ 59,-**

Zwischenring	
Material	Edelstahl
Größe	Ø 46 cm
1/304018	**€ 69,-**

Grillspieß elektrisch

Der motorisch angetriebene Spieß ist ideal zum Grillen von Hähnchen. Der Aufbau ist ganz einfach: Zwischenring aufsetzen, ganzes Hähnchen aufspießen und samt Motor einhängen, Deckel drauf und los geht's. Unter das Hähnchen wird eine mit Wasser befüllte Tropfschale gestellt, diese sorgt für genügend Feuchtigkeit im Garraum und fängt das herabtropfende Fett auf. Der Motor lässt das Hähnchen kontinuierlich rotieren, sodass man sich in der Zwischenzeit um andere Dinge kümmern oder sich mit seinen Gästen unterhalten kann – bis man schließlich ein köstlich gegrilltes Hähnchen frisch vom Grill genießen darf. Zusätzlich benötigtes Zubehör: Zwischenring.





Zwischenring	
Material	Edelstahl
Größe	Ø 46 cm
1/304018	**€ 69,-**

Grillspieß elektrisch mit Tropfschale	
Material	Edelstahl
1/304020	**€ 139,-**



Zwischenring

Für den Einsatz des Pizzasteins sowie des Grillspieß notwendig.

Material	Edelstahl
Größe	Ø 46 cm
1/304018	**€ 69,-**



Feuerplatte

Ganz neu und voll im Trend: Die Feuerplatte für den Pelletgrill. Mit diesem innovativen Zubehör wird das Grillen zum erlebnisreichen Event. Die massive Platte aus einer speziellen Edelstahllegierung bietet Platz für größere Mengen Grillgut und lässt sich von allen Seiten gleichermaßen bedienen. Sie nimmt die Hitze der Flamme auf, leitet sie nach außen und hat unterschiedliche Temperaturzonen. In der Mitte kann wahlweise mit dem Grillrost, der Grillplatte oder dem Wok gearbeitet werden. Und ab geht die Grillparty!

1 Feuerplatte

Material	Edelstahl (Legierung)
Außenmaß	Ø 80 cm
Gewicht	18 kg
Plattenstärke	5 mm
3/304026	**€ 380,-**

2 Randleiste zur Feuerplatte

Material	Edelstahl
Außenmaß	76 x 5,5 x 30 cm
Gewicht	3 kg
3/304027	**€ 39,-**

3 Grillrost

3/304016	**€ 82,-**



Wandhalterung für Feuerplatte

Zur Lagerung der Feuerplatte samt Halterung. (Lieferung ohne Feuerplatte), **3/304034, € 67,-**





Wok

Das Grillritual am Wok bringt die Gleichberechtigung für Gemüsefans. Durch seine charakteristische Form liefert der Wok zentrierte Hitze, die sich beim Umrühren optimal verteilt. Kurze Garzeiten und vitaminreiche, wunderbar aromatische Gerichte erwarten Sie. Lassen Sie Ihrer Fantasie freien Lauf!



Wok – Gusseisen mit Deckel	
Material Wokschale	Gusseisen, emailliert
Material Deckel	Glas mit Edelstahlknopf
Durchmesser	36 cm
Fassungsvermögen	6,2 L
3/304011	**€ 148,-**



Wok – Stahl ohne Deckel	
Material Wokschale	Stahl
Material Stiel	Holzstiel
Durchmesser	36 cm
Fassungsvermögen	6,2 L
3/304015	**€ 79,-**

Grilldeckel

Die Nutzung mehrerer Temperaturzonen liefert das typische, zart-knusprige Grillergebnis. Der Häussler Grilldeckel mit Thermometer und der Luftzufuhrregler leistet hier beste Dienste. Nach dem scharfen Anbraten bei großer Hitze sorgt indirektes Grillen für intensives Aroma.

Material	Edelstahl
Außenmaße Grilldeckel B x H	17 x 45 cm
Gewicht	2,4 kg
3/304002	**€ 180,-**



Ablagetisch für Grill

Schafft Platz und ist seitlich an den Tragegriffen einfach zu befestigen.

Material	Nussbaum, massiv
Tischmaße L x H	50 x 39 cm
Gewicht	1,3 kg
3/304003	**€ 125,-**

Abdeckhaube Grill

Hält Ihrem Häussler Grill stürmisches Wetter vom Leib. Und sorgt so – praktisch ohne Arbeitsaufwand – für lange Lebensdauer.

Abdeckhaube Grill	
Außenmaße B x H	68 x 125 cm
3/304006	**€ 119,-**

Abdeckhaube Ambientelicht		
Glas Standard **3/304007**	35 x 95 cm	**€ 78,-**
Glas XL **3/304038**	35 x 125 cm	**€ 85,90**

NEU



Glas XL (als Zubehör erhältlich)	
Außenmaße Glas	30 x 60 cm
Gewicht	10,3 kg
3/304005	**€ 155,-**

Glas Standard (als Zubehör erhältlich)	
Außenmaße Glas	30 x 30 cm
Gewicht	5,6 kg
3/304004	**€ 95,-**

Halterung für Glas	
Außenmaße	30 x 30 cm
Gewicht	10,3 kg
3/304032	**€ 152,-**



Transportwagen

Die perfekte Ergänzung zum Pelletgrill bzw. zum Ambientelicht. Einfach einhängen und bequem wegfahren.

Außenmaße L x B x H	31 x 55 x 102 cm
1/304024	**€ 175,-**



Feueranzünder

Die mit Wachs getränkten Holzwollwickel eignen sich hervorragend als Brennhilfe für unsere Holzbacköfen, Pelletöfen und unsere Pelletgrill. Sie verbrennen geruchs- uns geschmacksneutral ohne Rückstände. Inhalt 32 Stück oder 160 Stück.

Feueranzünder, 500 g (1 kg = 9,20 €)
2/201808 **€ 4,60**

Feueranzünder, 2,5 kg (1 kg = 8,36 €)
2/201849 **€ 20,90**



Holzpellets

Unsere Holzpellets bestehen aus getrocknetem, naturbelassenem Holz und werden ohne Zugabe von chemischen Bindemitteln hergestellt. Die Güteklasse A1 garantiert einen sauberen Abbrand und einen geringen Ascherückstand. Somit sind diese Pellets bestens für Häussler Grill und Pelletbackofen geeignet.

Inhalt 15 kg (1 kg = 0,63 €)
3/302442 **€ 9,40**





Grill- und Burgerpaletten mit Holzgriff

1	Extrabreit	3/303663	€ 32,90
2	Gekröpft	3/303664	€ 27,90
3	Lang	3/303665	€ 39,90

Windschott
Zum Schutz der Flamme vor Windböen
3/303524, € 35,-



Brat- und Wende-pinzette, 30 cm
3/304029, € 10,50



Cloche für Burger
Ø 14 cm. Ermöglicht einen kleinen Garraum auf der Grillplatte. Für Fleischstücke und Burger-Patties sehr praktisch.
3/304030, € 14,90



Butcher Paper
Alternative zur Alufolie. Saugt Fleischsaft & Fett. Kein Austrocknen und knackig, leckere Kruste. Zum Smoken & Grillen
10 m lang / 61 cm breit
2/303702 € 17,30

1 Grillreinigungsbürste

Die vier robusten Rundbürsten gelangen mit ihren kurzen, starren Messingborsten in jeden Grillrost-winkel. Die Bürsten sind drehbar und können einfach ausgetauscht werden. Verwendbar für jede Art von Grillrost, wie z.B. Gusseisen oder Edelstahl. Gewicht 320 g

3/302595 **€ 20,90**



2 4 Ersatzbürsten, Gewicht 250 g

3/302596 **€ 15,90**

Häussler Pelletstarter

Aus 100 % pflanzlichen Rohstoffen. Paraffinfrei. Verbrennt ruß- und rückstandsfrei. Ohne Duft- und Farbstoffe. Inhalt 1 Liter.

2/301011 **€ 7,20**

Häussler Edelstahl-Pflegespray

Für die Reinigung, Pflege und Schutz von matten und polierten Edelstahlflächen im Innen- und Außenbereich. Wirkt antistatisch. Entfernt und verhindert Fingerabdrücke und Schmierfilme. Hinterlässt lange anhaftenden Schutzfilm, der Wasser abperlen lässt. Inhalt 50 ml. (100 ml = 13,80 €)

1/101186 **€ 6,90**

Transparentes Mehrzweckfett

Zum Einfetten des Aluminiumaufsatzes – für leichteres Aufsetzen – auch bei hohen Temperaturen. Schützt und pflegt das Material. Temperatureinsatzbereich: - 20° C bis + 150° C. Inhalt: 100 g.

2/304013 **€ 13,90**

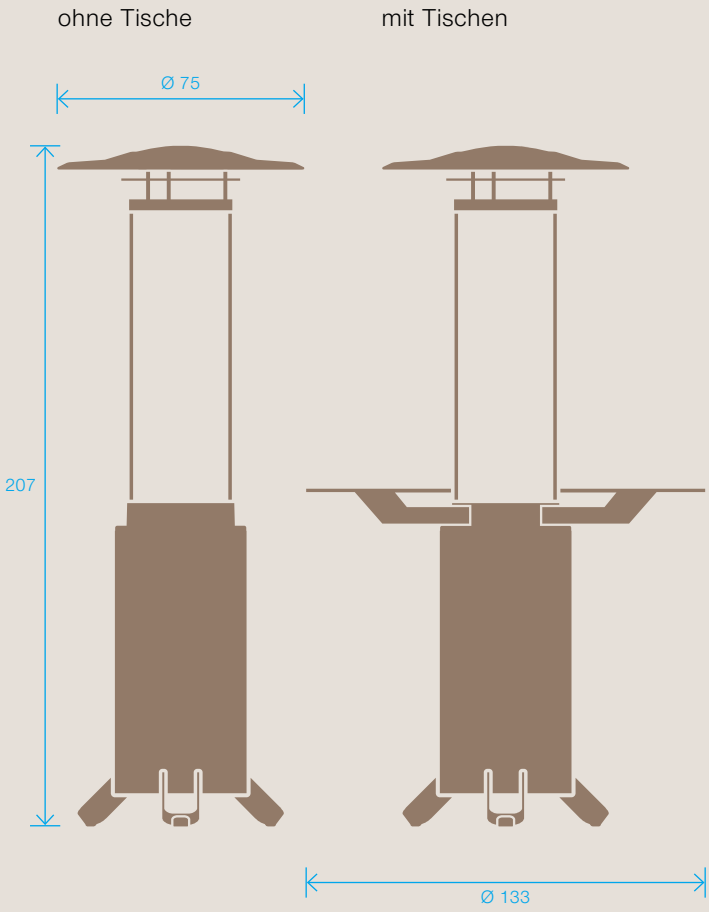


Der Häussler Terrassenstrahler

Wärme und Wohlgefühl mit Wow-Effekt

Häussler verfügt über sehr viel Erfahrung und Kompetenz bei Holz- und Pelletfeuerungen. Die neueste Entwicklung hieraus ist ein Heizstrahler, der mit Pellets befeuert wird. Ein Gerät, das sich mit ausgeglichener CO_2-Bilanz betreiben lässt und optimal in die heutige Zeit passt. Klimaschutz spielt heute eine große Rolle. Darüber hinaus sind die Holzpellets sehr angenehm in der Handhabung und vermitteln Sicherheit – im Gegensatz zum Gas, bei dem manche ein mulmiges Gefühl haben. Nicht jeder möchte Gas im Haus haben.

Wohlige Wärme ohne den Einsatz von fossilen Brennstoffen. Aber dieser Heizstrahler besticht nicht nur durch seine Wärme, sondern auch durch sein elegantes Flammenspiel. Er macht sowohl im privaten Umfeld, als auch im Gastronomie- und Eventbereich eine klasse Figur.





Häussler

Terrassenstrahler mit Pelletfeuerung

Nachhaltige Wärme

Der Heizstrahler mit großer Sogwirkung. Dank der wunderschönen Flamme und wohligen Wärme zieht er die Menschen geradezu magisch an. Im Garten, auf der Terrasse und im Hotel- und Gastronomiebereich kommt nun richtig Stimmung auf, denn hier ist der Treffpunkt. Hier wird geplaudert, hier wird gelacht und hier wird Wärme getankt.

Technik, die begeistert. Die Pellets werden in die Kassette gefüllt und mit Holzwollanzünder und Pelletstarter entzündet. In kürzester Zeit entwickelt sich die große Flamme und verbreitet behagliche Wärme. Die Brenndauer einer Füllung (ca. 11 kg Pellets) beträgt etwa 3,5 Stunden. Mit der optional erhältlichen Ersatz-Brennerkassette kann sogar gleich die nächste Ladung entzündet werden. Somit ist auch ein Dauerbetrieb möglich – etwa im gewerblichen Einsatz. Der Terrassenstrahler darf nicht in geschlossenen Räumen betrieben werden.

Nachhaltig heizen mit Holzpellets und ausgeglichener CO_2-Bilanz. Dieser Terrassenstrahler ist die Alternative zu den gasbetriebenen Heizpilzen.

Material	Glas, Edelstahl
Füllmenge	ca. 11 kg
Brenndauer	ca. 3,5 Stunden
Gewicht	69,2 kg
Ø	75 cm
Höhe	207 cm
3/304050	**€ 2.550,-**



Kassette öffnen



Pellets einfüllen



Pelletstarter aufgießen



Anfeuern



„Die Kohlenmonoxid (CO)- und Staubemissionen des Terrassenstrahlers liegen deutlich unterhalb der in der 1. Bundesimmissionsschutzverordnung (1. BImSchV)**, 2. Stufe, geforderten Grenzwerte.“**

Wärme und Wohlfühlen
durch optimale Heizleistung

Lassen Sie sich vom wunderschönen Flammenspiel betören. Selten zuvor wurde Feuer so geschmackvoll in Szene gesetzt. Mit der starken Heizleistung und bis zu 3 Metern Strahlungswärme verwöhnen Sie sich, Ihre Familie und Ihre Gäste. Wer viel Zeit im Freien verbringt und seine Terrasse intensiv nutzt, sollte sich dieses Traumgerät näher anschauen.



- **Bis zu 3 Meter Strahlungswärme**
- **Mit 15 kW Heizleistung**
- **Bis zu 3,5 Stunden Brenndauer**
- **CO_2-neutrale Verbrennung**

Zubehör
Terrassenstrahler

Tisch einzeln (bis zu 3 möglich)

Der Terrassenstrahler kann zusätzlich mit Ablagetischen ausgestattet werden. Es lassen sich bis zu drei Tische anbringen. Dadurch wird der Strahler zum Treffpunkt und zur Wohlfühlzone. Man kann bequem anlehnen oder sein Getränk abstellen. Die Halterung besteht aus Edelstahl, die Tischplatte ist aus einem langlebigen und strapazierfähigen HPL Schichtstoff ausgeführt.

Material Halterung	Edelstahl
Material Tischplatte	HPL Schichtstoff
B x H x T	45 x 10 x 51 cm
Gewicht	5 kg
3/304052	**€ 175,-**



Abbildung zeigt Terrassenstahler mit drei angebrachten Tischen.



Wechsel-Brennerkassette

Für den Dauerbetrieb empfiehlt sich die Ersatz-Brennerkassette. Wenn die erste Ladung abgebrannt ist, kommt die Ersatzkassette zum Einsatz. So geht es direkt weiter mit der schönen Wärme. Die Kassette kann am Transportwagen eingehängt werden. Das System ist sauber aufeinander abgestimmt.

Material	Edelstahl
B x H x T	33 x 65 x 27 cm
Gewicht	15,4 kg
3/304053	**€ 295,-**

Feueranzünder

Die mit Wachs getränkten Holzwollwickel eignen sich hervorragend als Brennhilfe für unsere Holzbacköfen, Pelletöfen und unsere Pelletgrill. Sie verbrennen geruchs- uns geschmacksneutral ohne Rückstände. Inhalt 32 Stück oder 160 Stück.

Feueranzünder, 500 g (1 kg = 9,20 €)
2/201808 **€ 4,60**

Feueranzünder, 2,5 kg (1 kg = 8,36 €)
2/201849 **€ 20,90**



Holzpellets

Unsere Holzpellets bestehen aus getrocknetem, naturbelassenem Holz und werden ohne Zugabe von chemischen Bindemitteln hergestellt. Die Güteklasse A1 garantiert einen sauberen Abbrand und einen geringen Ascherückstand. Somit sind diese Pellets bestens für Häussler Grill und Pelletbackofen geeignet.

Inhalt 15 kg (1 kg = 0,63 €)
3/302442 **€ 9,40**



Transportwagen

Damit lässt sich der Terrassenstrahler bequem und sicher von Ort zu Ort fahren. Auch die Brennerkassette lässt sich damit optimal transportieren – dank der speziellen Halterung.

Material	Stahl
B x H x T	66 x 88 x 80 cm
Gewicht	14,5 kg
3/304051	**€ 380,-**





Praktisches
Gastro-Paket

Dieses zusammengestellte Gastro-Paket enthält alles, um es den eigenen Gästen gemütlich zu machen. Für stimmungsvolles Ambiente und Dauerbetrieb konzipiert.



Terrassenstrahler
3/304050
€ 2.550,-

3 x Tisch Terrassenstrahler
3/304052
3 x € 175,-

Wechsel-Brennerkassette
3/304053
€ 295, -

Transportwagen
3/304051
€ 380,-

Leder Handschuhe
3/301882
€ 27,50

Pelletstarter, 800 ml
2/301011
€ 7,20

Holzpellets, 15 kg
3/302442
€ 9,40

Feueranzünder, 32 Stück
2/201808
€ 4,60

3/303694 **€ 3.790,-**






HÄUSSLER


HÄUSSLER


HÄUSSLER

Nudelmaschinen

Frische Pasta
ein echter Genuss















Leidenschaft für gute Pasta

Hausgemachte Nudeln sind ein Traum: ganz frisch, überaus köstlich und mit gutem Gefühl. Immer mehr Menschen möchten heute wissen, was in ihren Lebensmitteln steckt. Beim Grundnahrungsmittel Nudel ist dies ein besonders wichtiger Aspekt. Selbermachen lautet die Devise. Dabei gibt es natürlich regionale Unterschiede. In Deutschland denkt man meist an klassische Eiernudeln. Hartweizengrieß mit frisch aufgeschlagenen Eiern ergeben den perfekten Teig. In Italien hat man eher die Pasta im Sinn und verzichtet oft auf die Eier. Klassische Pasta besteht aus reinem Hartweizengrieß und Wasser. Der Biss ist anders. Pasta steht für ein mediterranes Lebensgefühl mit leichten Gerichten, guten Ölen, feinem Pesto und frischen Zutaten.
Natürlich kann man auch andere Rohstoffe verwenden. Kamut oder Dinkel eignen sich hervorragend. Aus Mais- oder Reismehl lassen sich glutenfreie Varianten zaubern. Rotes Linsenmehl ist sehr beliebt geworden. Der Kreativität sind beim Nudelmachen keine Grenzen gesetzt. In vielen Haushalten stehen Nudeln an oberster Stelle des Speiseplans. Deshalb sind die Nudelmaschinen von Häussler so gefragt.





Profi Matrizen

Die Nudelmaschinen von Häussler bieten einen entscheidenden Vorteil: die Profi-Matrizen. Unsere Geräte Luna, Emma und PN 100 sind zwar kompakt und handlich – dennoch kann man mit ihnen Pasta und Nudeln im professionellen Maßstab herstellen. Ausschlaggebend sind die Matrizen, denn sie geben der Nudel die Form. Zudem verfügen unsere Maschinen über starke Industriemotoren, die den Nudelteig richtig gut durchmischen und auspressen. Das Zusammenspiel aus Motor und Matrize ergibt ein rundum überzeugendes Ergebnis.
Unsere Matrizen sind nicht von ungefähr so hochwertig. Sie werden von Spezialherstellern entwickelt und sind eigentlich für die Produktionsanlagen der großen Nudelhersteller konzipiert. Sie sind von höchster Güte, begeistern durch die schwere Bronze-Ausführung und bieten eine große Vielfalt. In unserem Matrizensortiment findet sich für jeden Geschmack etwas. So können Sie jederzeit die eine oder andere Matrize nachkaufen und Ihr Nudelhandwerk mit weiteren Sorten immer wieder neu entfachen.
Die meisten Matrizen verfügen über einen Teflooneinsatz, der den Nudeln eine glatte und schöne Oberfläche verleiht. Wir führen aber auch ausgesuchte Matrizen ohne Teflooneinsatz. Hier spricht man von klassischen Bronze-Matrizen, die bei Pasta-Liebhabern besonders beliebt sind. Bronze-Matrizen geben den Nudeln eine raue Oberfläche und sorgen somit für eine gute Saucenhaftung. Allein diese Wahlmöglichkeiten zeigen den professionellen Anspruch der Häussler-Geräte. Pasta-Leidenschaft auf höchstem Niveau.

So einfach geht's:



Geben Sie einfach alle Zutaten wie Grieß, Mehl, Eier und Gewürze in den Mischbehälter. Nach einer Mischdauer von 8 bis 10 Minuten presst die Maschine die frischen Nudeln. Die Nudelformen lassen sich mit wenigen Handgriffen wechseln und die große Auswahl an Matrizen sorgt für eine erfreuliche Vielfalt. Beim Nudelpressen wirken etwa 7 bis 8 Tonnen Druck auf den Teig. Als Ergebnis erhalten Sie trockene, klebefreie und feste Nudeln, die schön in Form bleiben.

Durch Zugabe von verschiedenen Zutaten, wie etwa Bärlauch, Basilikum, Spinat, Kräutern, Tomaten und vielem mehr, bestimmen Sie das Aussehen und den Geschmack der Nudeln. Damit liegen Sie im Trend und können immer wieder neue Varianten testen und köstliche Genüsse entdecken.

Frisch oder getrocknet? Sie haben die Wahl. Entweder Sie kochen die frisch gepressten Nudeln direkt ab (Kochdauer ca. 1 bis 3 Minuten) oder Sie trocknen die Teigwaren bei kühler Zimmertemperatur (Trockendauer mindestens 3 Tage). Dadurch haben Sie immer selbstgemachte Nudeln vorrätig im Haus. Selbst hergestellte Nudeln sind auch beliebt als Geschenk.

Kreatives Nudelmachen:

Hartweizen, Buchweizen, Kichererbsen, Mais, Rote Linsen und Co.

Mit einer eigenen Nudelmaschine kann man der Kreativität freien Lauf lassen. Hier haben wir einige tolle Rezepte – sowohl klassisch als auch alternativ:

Hartweizengrieß + Ei

800 g Hartweizengrieß
330 g Ei

Alle Matrizen sind geeignet.

Hartweizengrieß + Wasser + Basilikum oder Bärlauch

800 g Hartweizengrieß
260 g Wasser

Empfohlene Matrizen: 19 / 20 / 21 / 22 / 56

Buchweizen + Ei

500 g Buchweizenmehl
20 g Johannesbrotkernmehl
225 g Ei

Empfohlene Matrizen: 2 / 17 / 19 / 99
Teig sieht trocken aus. Bindet nicht so ab.

Kichererbsenmehl + Buchweizen + Ei

330 g Kichererbsenmehl
160 g Buchweizen
200 g Ei

Empfohlene Matrizen: 1 / 17 / 422c / 30 / 5 / 99
Teig bindet gut, ist streuselig. Maschine sofort reinigen.

Maismehl + Wasser

500 g Maismehl oder feiner Maisgrieß
30 g Johannesbrotkernmehl
250 g heißes Wasser

Empfohlene Matrizen: 2 / 17 / 30 / 49c / 99 / 422c
Maisnudeln, die mit Ei gemacht sind, werden etwas grünstichig.

Rote Linsen + Wasser

800 g rotes Linsenmehl
260 g Wasser

Alle Matrizen laufen gut. Teig wird eher trocken gehalten. Wenn man rote Linsen selbst mahlt, dann bitte die Schalenteile aussieben.

Anleitung:



Hartweizengrieß einfüllen.



Flüssige Eimasse nach und nach zum Hartweizengrieß geben.



Mischen.



Rest der Eimasse dazugeben.



Mischen bis zur richtigen Konsistenz.



Matrize aufschrauben und Nudeln pressen.

Nudelmaschine

LUNA

Ein Schmuckstück in Profiqualität

Die Luna ist das junge, moderne Gerät für den kleineren und mittleren Haushalt. Sie vereinigt edles Design mit hoher Funktionalität und passt mit den wählbaren Farben in jede Küche. Bedienungsfreundlichkeit und einfache Reinigung sind bei der Luna ebenso selbstverständlich wie Zuverlässigkeit und robuste Bauweise. Das Kneten des Nudelteiges erfolgt direkt in der Nudelmaschine und nach Einsatz der gewünschten Matrize startet per Knopfdruck das Pressen der Nudeln, ohne dass diese verkleben. Mit dem Fassungsvermögen von 500 g Mehl oder Grieß produzieren Sie in der Luna bis zu 1.500 g frische Pasta in der Stunde! Die große Auswahl an hochwertigen Nudelmatrizen sorgt für Abwechslung und garantiert den Nudelspaß für die ganze Familie. Eine schmucke, robuste Maschine für alle Pastafans!



Anthrazit



Cremeweiß





Deshalb die

LUNA

- Modernes Design
- Einfache Handhabung
- Beste Nudelqualität
- Leichte Reinigung
- Ölbadgetriebe
- Robuster Industriemotor
- Hochwertige Materialien
- Qualität aus dem Hause Häussler



Passende Abdeckhauben auf **Seite 197**

Cremeweiß

Die technischen Details der LUNA

Fassungsvermögen	500 g Mehl/Grieß ergibt 750 g Nudeln*	
Leistung	ca. 1,5 kg/h (Nudeln)	
Abmessungen B x T x H	22 x 32 x 36,5 cm	
Gewicht	13 kg	
Antriebsleistung	0,12 kW, Industriemotor	
Anschlusswert	230 V	
Anschlusskabel	1,5 m lang, 3 x 1,5 mm² mit Schukostecker	
Matritzenumfang	Ø 46,5 mm	
Serienmäßig	• 1 Standardmatrize nach Wahl • Blindmatrize • Messbecher • Reinigungsbürste	
LUNA Cremeweiß	**3/300184**	**€ 1.420,-**
LUNA Anthrazit	**3/300187**	**€ 1.420,-**
LUNA Verkehrsrot	**3/300817**	**€ 1.420,-**
LUNA Grau-Aluminium	**3/300815**	**€ 1.420,-**

* Angabe für frische Nudeln (Bei Trocknung ca. 20-30 % Gewichtsverlust).

Passende Matrizen finden Sie ab Seite 188 zur Auswahl!

Zubehörtipp

Nudelschneider mit Adapter-Set für LUNA

Nudelschneider	**3/300602**	**€ 340,-**
Adapter-Set LUNA	**3/300603**	**€ 42,-**

Für alle Kurz- und Langnudeln.
Mehr Informationen auf Seite 182



Video zum Nudelschneider im Einsatz finden Sie bei uns auf der Homepage beim Produkt.

In vier verschiedenen Farben



Cremeweiß
3/300184
€ 1.420,-



Anthrazit
3/300187
€ 1.420,-



Verkehrsrot
3/300817
€ 1.420,-



Grau-Aluminium
3/300815
€ 1.420,-

Zum Nudelmachen braucht es viel Kraft und dementsprechend hochwertige Bauteile. An den massiven Ausführungen der Mischwelle, der Pressschnecke, der Überwurfmutter und der Matrizen erkennen Sie die Langlebigkeit der Häussler Nudelmaschinen.





Zutaten für 4 Personen:

500 g	frische Spirelli (Matrize Nr. 49)
4	Strauchtomaten
150 g	Speck (Guanciale oder Pancetta)
1	rote Paprika
1	Peperoncino
1	Zwiebel
1	Knoblauchzehe
100 ml	Olivenöl
200 ml	Tomatensugo
	Salz, Zucker, Pfeffer



Buch-tipp

Nudelbuch

Grundrezepte, Rohstoffe und viele Anregungen, z.B. zu Vollkorn, Low-Carb, glutenfrei und viele mehr. Mit tollen Nudelrezepten, darunter auch vegetarische und exotische Genüsse.
Nudelbuch, Artikel-Nr. 200929, € 6,-

Nudelrezept
Spirelli all'amatriciana

Die Strauchtomaten vom Strunk entfernen, unten einritzen, im kochenden Wasser 20-25 Sekunden blanchieren und im Eiswasser abschrecken.
Die Haut abziehen, vierteln und das Kerngehäuse entfernen. Nun feine Würfel schneiden.

Bei der Paprika den Strunk und Kerngehäuse entfernen und ebenfalls fein würfeln. Zwiebel, Knoblauchzehe und Peperoncino sehr fein hacken und den Speck fein würfeln.

Danach Speck, Zwiebel und Knoblauch in einem Topf mit Olivenöl langsam anrösten bis alles schön bräunt. Mit dem Tomatensugo aufgießen und einmal aufkochen lassen. Mit Salz, Zucker und Pfeffer abschmecken.

Die Spirelli nach Grundrezept herstellen und abkochen. Nun zur Sauce Tomaten, Paprika und Peperoncino geben und noch einmal aufkochen. Die Spirelli abgießen, noch warm mit der Sauce vermischen und anrichten.

Nudelmaschine

EMMA

Bewährte Technik in modernem Design!

Die Nudelmaschine Emma ist kompakt, praktisch und schön! Sie ist stark und allzeit einsatzbereit für den großen Nudelhunger Ihrer Familie. Zaubern Sie einfach auf Knopfdruck frische Spaghetti, Bandnudeln oder sogar frischen Maultaschenteig. Die Emma mischt und presst die Nudeln selbstständig und leistungsstark: Bis zu 3 kg Nudeln in der Stunde schafft die Emma. Die große Auswahl an hochertigen Matrizen (Nudelpressformen) wird Sie begeistern. Serienmäßig erhalten Sie eine Standardmatrize nach Ihrer Wahl dazu.

Das moderne, zeitlose Design macht die Emma zum Schmuckstück Ihrer Küche. In der April 2013 Ausgabe des ETM TESTMAGAZIN ist unsere Nudelmaschine Emma mit der Note „sehr gut“ bewertet worden und als Testsieger aus dem Vergleichstest hervorgegangen!





Die technischen Details der EMMA

Fassungsvermögen	1 kg Mehl/Grieß ergibt 1,4 kg Nudeln*	
Leistung	ca. 3 kg/h (Nudeln)	
Abmessungen B x T x H	32 x 43 x 42 cm	
Gewicht	26 kg	
Antriebsleistung	0,25 kW, Industriemotor	
Anschlusswert	230 V	
Anschlusskabel	1,5 m lang, 3 x 1,5 mm² mit Schukostecker	
Matritzenumfang	Ø 59 mm	
Serienmäßig	• 1 Standardmatrize nach Wahl • Blindmatrize • Messbecher • Reinigungsbürste	
Nudelschneider (Seite 178)	**3/300602**	**€ 340,-**
EMMA	**2/302201**	**€ 2.080,-**

* Angabe für frische Nudeln (Bei Trocknung ca. 20-30 % Gewichtsverlust).

Über 30 Matrizen zur Auswahl finden Sie ab Seite 188

Zubehörtipp

Für alle Kurz- und Langnudeln.
Mehr Informationen auf Seite 182

Nudelschneider **3/300602** **€ 340,-**



Besuchen Sie uns online: Facebook YouTube Instagram Newsletter



Passende Abdeckhauben auf **Seite 197**

Deshalb die

EMMA

- Lange Lebensdauer
- Einfache Handhabung
- Leichte Reinigung
- Edelstahlgehäuse
- Robuster Industriemotor
- Ölbadgetriebe
- Hochwertige Materialien
- Edles Design

Unsere Nudelmaschinen sind leicht zu reinigen.



Nudelmaschine

PN 100

Ideal für Familie und Gastronomie

Bei diesem Gerät wird Leistung und Funktionalität groß geschrieben. Die PN 100 ist mit der bewährten Technik unserer robusten Maschinen ausgestattet. Sie ist bestens geeignet für das einfache und zeitsparende Zubereiten frischer Teigwaren. Mit dem im Lieferumfang enthaltenen Dosierbecher geben Sie die Zutaten (max. 1.000 g Mehl oder Grieß) der gewünschten Teigart in die Maschine. Innerhalb weniger Minuten knetet die Maschine mehr als 1.400 g frischen Teig fix und fertig zur weiteren Verarbeitung. Anschließend einfach die gewünschte Nudelmatrize einsetzen und auspressen. Die so hergestellte Pasta kann gleich im heißen Wasser abgekocht (Kochdauer ca. 1 bis 3 Minuten) oder zur Bevorratung getrocknet werden. Die PN 100 ist die perfekte Maschine für Familien, Pastafans oder kleine Gastronomiebetriebe – denn selbst zubereitete Pasta ist immer ein wahrer Genuss.



Passende Abdeckhauben auf **Seite 197**



Die technischen Details der PN 100

Fassungsvermögen	1 kg Mehl/Grieß ergibt 1,4 kg Nudeln*	
Leistung	ca. 3 kg/h (Nudeln)	
Abmessungen B x T x H	26 x 54 x 25 cm	
Gewicht	22,5 kg	
Antriebsleistung	0,37 kW, Industriemotor	
Anschlusswert	230 V	
Anschlusskabel	1,5 m lang, 3 x 1,5 mm² mit Schukostecker	
Matritzenumfang	Ø 59 mm	
Serienmäßig	• 1 Standardmatrize nach Wahl • Blindmatrize • Messbecher • Reinigungsbürste	
Nudelschneider (Seite 178)	**3/300602**	**€ 340,-**
PN 100	**3/300005**	**€ 1.850,-**

* Angabe für frische Nudeln (Bei Trocknung ca. 20-30 % Gewichtsverlust).

Über 30 Matrizen zur Auswahl finden Sie ab Seite 188

Zubehörtipp

Für alle Kurz- und Langnudeln.
Mehr Informationen auf Seite 182

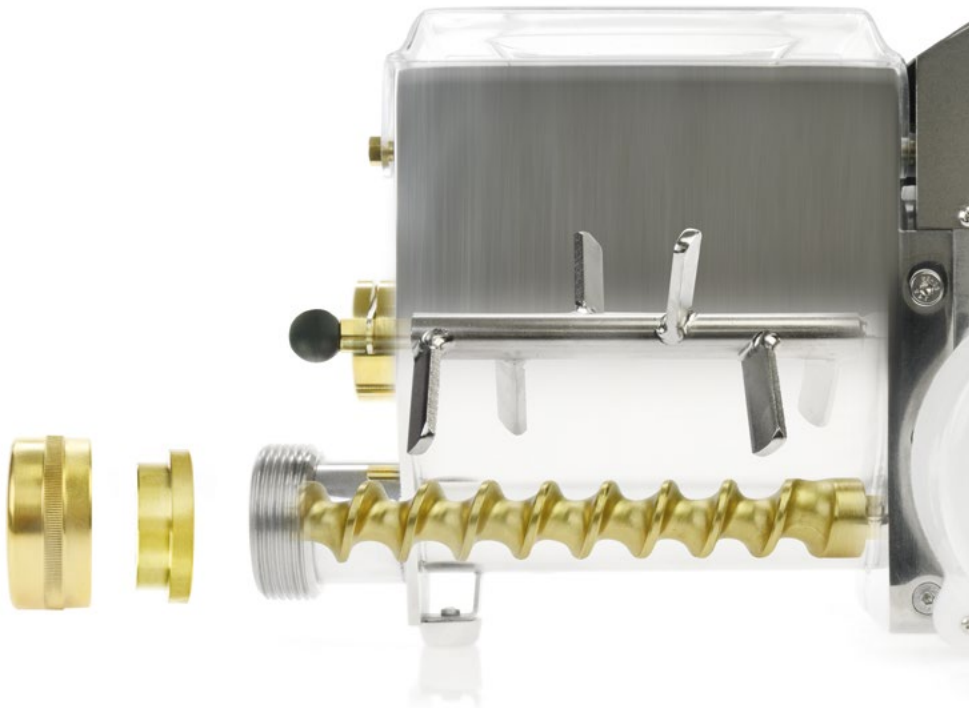
Nudelschneider **3/300602** **€ 340,-**





Deshalb die
PN 100

- Hohe Leistung
- Lange Lebensdauer
- Einfache Handhabung
- Leichte Reinigung
- Edelstahlgehäuse
- Robuster Industriemotor
- Ölbadgetriebe
- Hochwertige Materialien



Zubehör

Nudelschneider









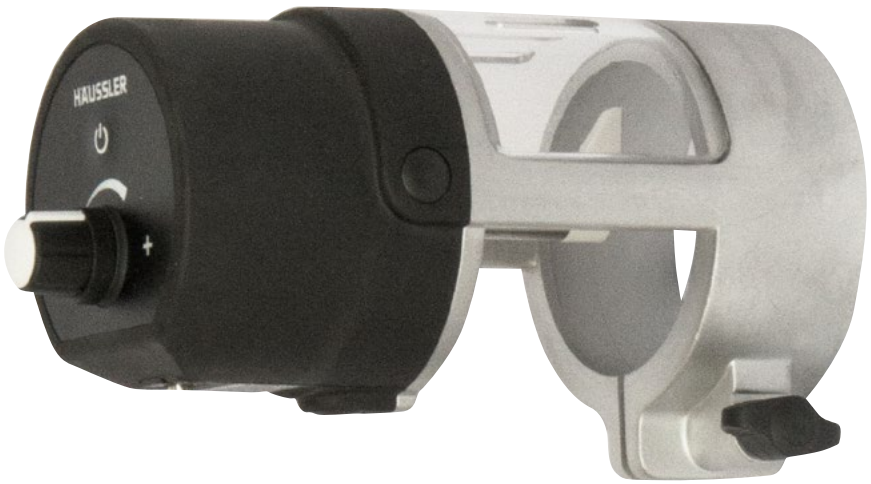
Nudelschneider für Emma und PN 100

Diese neue Entwicklung aus dem Hause Häussler ist perfekt auf die Nudelmaschinen Emma und PN100 abgestimmt und löst die bisherige Abschneidevorrichtung ab. Von Grund auf neu konzipiert lässt sich der Nudelschneider sowohl für Kurz- als auch Langware einsetzen. Kurze Suppennudeln oder lange Spaghetti? Nach Belieben sind die Längen dazwischen stufenlos einstellbar. Neu ist auch die Ausführung des Schneidemessers. Es ist aus lebensmittelechtem Kunststoff, schneidet präzise die Nudeln und schont die Matrizen. Selbst bei kurzen Intervallen bleiben die Nudeln gut in Form. Das Gerät ist handlich, lässt sich gut aufsetzen und leicht reinigen. Rundum eine sinnvolle und hilfreiche Ergänzung zur Nudelmaschine.

3/300602 **€ 340,-**

- **Kompakt, handlich, leicht**
  Angenehme Handhabung
- **Komfort**
  Kein manuelles Abschneiden nötig
- **Für Kurz- und Langware**
  Länge per Intervall einstellbar
- **Präzision**
  Neue Messerform
- **Einfache Montage**
  Durchdachte Spannvorrichtung
- **Nahezu verschleißfrei**
  Kunststoffmesser schont Matrize
- **Modernes Design**
  Ansprechende Gestaltung

Der Nudelschneider ist die perfekte Ergänzung zu den Nudelmaschinen PN 100 und EMMA. Für den Einsatz an der LUNA ist ein Adapter erhältlich.



Video zum Nudelschneider im Einsatz finden Sie bei uns auf der Homepage beim Produkt.

Zubehör

Adapter für Luna







Nudelschneider Adapter-Set für LUNA

Dieses Adapter-Set wurde speziell für die Nudelmaschine LUNA konzipiert. Mit ihm lässt sich der Nudelschneider auch an der LUNA einsetzen. Der Adapter wird auf die Überwurfmutter gesetzt und rastet mit einem hörbaren Klicken ein. Nun kann der Nudelschneider angesetzt und fixiert werden. Im Set ist auch ein kleineres Messer enthalten – passend zu den LUNA-Matrizen. So macht das Nudelmachen noch mehr Spaß!

3/300603 **€ 42,-**



Teigabstecher

Für das Nudelschneiden von Hand ist dieses Werkzeug überaus praktisch. Speziell beim Herstellen von Langware, wie zum Beispiel Spaghetti, Linguine oder Makkaroni, empfiehlt sich der Teigabstecher. Aber auch für Nudeln von mittlerer Länge ist er gut einsetzbar und macht Freude. Nur für ganz kurze Nudeln ist er weniger geeignet. Ansonsten ist der Teigabstecher durch seine Edelstahlplatte vielseitig zu nutzen: Zum Bearbeiten von Teig, zum einfachen Reinigen von Arbeitsflächen, zum Raspeln von Schokolade und vielem mehr.
Maße: 12 x 8,5 cm.

3/302618 **€ 6,90**

Nudelmaschinen
PAKETE



Nudelmaschine Emma



Nudelmaschine PN 100



Nudelmaschine Luna

Nudelmaschine
Starter PAKET

Paket 1 enthält:
- Nudelmaschine nach Wahl (siehe Tabelle unten)
- Buch: Nudeln selber machen
- 5 kg Hartweizengrieß
- Teigabstecher
- 2 x PVC-Nudelhorde 40 x 60 x 8,2 cm
- Matrize Spaghetti Nr. 5
- Matrize Bandnudel Nr. 20
- Matrize Spirelli Nr. 49



Paket mit Luna Cremeweiß	**3/303873**	**€ 1.600,-**
Paket mit Luna Anthrazit	**3/303462**	**€ 1.600,-**
Paket mit Luna Grau-Aluminium	**3/303609**	**€ 1.600,-**
Paket mit Luna Verkehrsrot	**3/303606**	**€ 1.600,-**
Paket mit PN 100	**3/303465**	**€ 2.090,-**
Paket mit Emma	**3/303875**	**€ 2.320,-**

Nudelmaschine
Comfort PAKET

Paket 2 enthält:
- Nudelmaschine nach Wahl (siehe Tabelle unten)
- Nudelschneider (Luna-Paket enthält passenden Adapter)
- Buch: Nudeln selber machen
- 5 kg Hartweizengrieß
- 5 kg Dinkelgrieß
- Teigabstecher
- 2 x PVC-Nudelhorde 40 x 60 x 8,2 cm
- Matrize Spaghetti Nr. 5
- Matrize Bandnudel Nr. 20
- Matrize Spirelli Nr. 49
- Matrize Reisnudel Nr. 312
- Matrize Muschel Nr. 50 a



Paket mit Luna Cremeweiß	**3/303672**	**€ 2.120,-**
Paket mit Luna Anthrazit	**3/303673**	**€ 2.120,-**
Paket mit Luna Grau-Aluminium	**3/303675**	**€ 2.120,-**
Paket mit Luna Verkehrsrot	**3/303674**	**€ 2.120,-**
Paket mit PN 100	**3/303671**	**€ 2.630,-**
Paket mit Emma	**3/303676**	**€ 2.860,-**

Nudelstation PN 100 oder EMMA

Praktische und platzsparende Lösung zum Nudelmachen und Trocknen. Der Wagen ist komplett aus Edelstahl gefertigt, auf Rollen gelagert und bietet Platz für 7 Nudelhorden mit 40 x 50 cm sowie für Ihre Nudelmaschine samt Zubehör. Bei der Nudelherstellung fallen die frischen Nudeln direkt in die Horden. Die Seitenteile sind verstellbar, sodass auch PVC-Horden benutzt werden können. Enthalten sind Nudelhordenwagen aus Edelstahl, Nudelmaschine PN 100 oder Emma und 7 Nudelhorden aus Holz (40 x 50 cm).

Nudelstation*		
Maße B x T x H	55 x 55 x 111 cm	
Gewicht	57,5 kg (ohne Verpackung)	
Nudelstation PN 100	**2/202012**	**€ 3.010,-**
Nudelstation EMMA	**2/202013**	**€ 3.240,-**

Nudelhordenwagen aus Edelstahl	(ohne Nudelmaschine und Nudelhorden)
Maße B x T x H	55 x 55 x 86 cm
Gewicht	27 kg (ohne Verpackung)
2/300190	**€ 870,-**



*Abbildung zeigt Nudelstation PN 100

Nudeln richtig verwenden und aufbewahren



Frisch zubereitet:

Direkte Zubereitung ist optimal. Geben Sie die frischen Nudeln aus der Maschine in kochendes und ordentlich gesalzenes Wasser. Schon nach einer kurzen Kochzeit von 2-3 Minuten sind die Nudeln fertig und können sofort serviert und genossen werden. Frisch gemachte Pasta und Nudeln sind ein wahrer Hochgenuss.

Im Kühlschrank:

Falls Sie keine Zeit für die direkte Zubereitung haben, so können Sie die frischen Nudeln auch im Kühlschrank aufbewahren. Bitte verwenden Sie einen luftdichten Beutel oder eine verschließbare Kunststoffbox. Gekühlt sind die Nudeln etwa 2-3 Tage haltbar. Bitte gleich nach der Herstellung in den Kühlschrank geben. Die Kochzeit bleibt mit 2-3 Minuten bei dieser Variante unverändert.



Tiefgefroren:

Die Gefriertruhe oder der Gefrierschrank sind zur Aufbewahrung auch gut geeignet. Die Nudeln bleiben lange haltbar. Zum Auftauen geben Sie die Nudeln bitte über Nacht in den Kühlschrank. Bei aufgetauten Nudeln bleibt die Kochzeit bei 2-3 Minuten. Alternativ können Sie die gefrorenen Nudeln auch ohne das Auftauen in kochendes Wasser geben. In diesem Fall beträgt die Kochzeit aber 5-6 Minuten.



Luftgetrocknet:

Geben Sie die frisch gepressten Nudeln für mindestens 3 Tage in eine Trockenhorde. Die Zimmertemperatur sollte trocken, kühl (16-18° C) und gleichmäßig sein. Nudeln aus Hartweizengrieß sind 12 Monate haltbar. Bei Vollkornnudeln verkürzt sich die Haltbarkeit auf 3 Monate. Getrocknete Nudeln können in Nudelbeutel abgepackt werden. Die Kochzeit beträgt etwa 7-8 Minuten.

Tipp zur Trocknung von Hohlnudeln:

Hohlnudeln am besten gleich frisch zubereiten. Überproduktion kann im Kühlschrank für 2-3 Tage gelagert, oder in der Gefriertruhe eingefroren werden. Hohlnudeln sind schwierig zu trocknen. Formbedingt kommt es häufig zu Nudelbruch.

Nudelmaschine

Pasta 300

Die Profimaschine für Großhaushalte, Gastronomie und Vermarktung

Die Pasta 300 ist die Neukonzeption der bisherigen PN 300. Sie ist ausgelegt für den größeren Haushalt, für gastronomische Aufgaben und für Direktvermarkter. Mit ihrem Fassungsvermögen von ca. 4 kg Mehl oder Grieß und einer Stundenleistung von bis zu 12 kg Nudeln bietet sie sehr hohe Leistungsdaten. Die Pasta 300 kommt serienmäßig mit Abschneidevorrichtung, Untergestell und Wasserkühlung (Wasserfass mit Pumpe optional erhältlich). Die bärenstarke Maschine für leidenschaftliche Teigwaren-Profis.



PVC-Horde nicht im Serienumfang enthalten.

Die technischen Details der Pasta 300

Fassungsvermögen	4 kg Mehl/Grieß	
Leistung	bis zu ca. 12 kg/h (Nudeln)*	
Gerätemaße B x T x H ohne Abschneidevorr.	42 x 68 x 58 cm	
Gerätemaße B x T x H mit Abschneidevorr.	42 x 90 x 58 cm	
Maße Gestell B x T x H	44 x 61 x 70 cm	
Gesamthöhe mit Gestell	128 cm	
Gewicht Maschine	66 kg	
Gewicht Abschneidevorr.	2,5 kg	
Gewicht Untergestell	15 kg	
Motorleistung	1,0 kW, 1,32 PS	
Anschlusswert	230 V	
Serienmäßig	• Wasserkühlung • Abschneidevorrichtung • Untergestell • 1 Standardmatrize nach Wahl • Blindmatrize • Messbecher • Reinigungsbürste	
Pasta 300	**3/200234**	**€ 5.650,-**

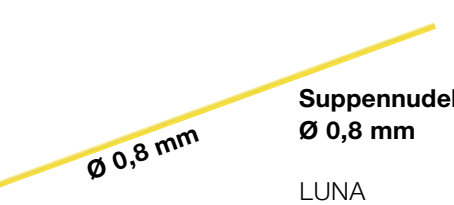
* Angabe für frische Nudeln (bei Trocknung ca. 20-30 % Gewichtsschwund)
** Preis ohne PVC-Horde, Horden auf S. 196



Optional erhältliches Wasserfass (30 Liter) mit Pumpe

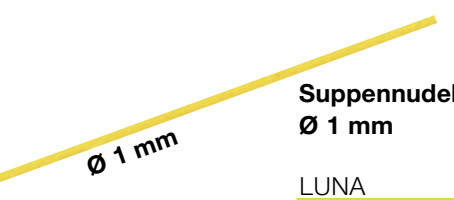
3/302684 **€ 210,-**

Matrizen für die vielfältigsten Nudelformen



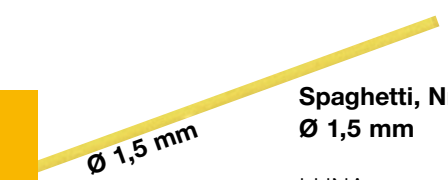
Suppennudeln fein, Nr.1:
Ø 0,8 mm

LUNA	3/300537	€	**62,-**
PN 100/EMMA	3/300560	€	**92,-**
PN 300	3/300271	€	**183,-**



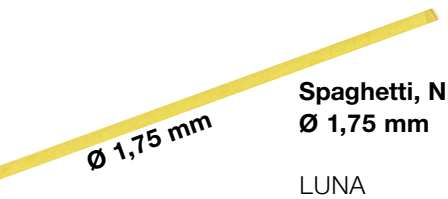
Suppennudeln fein, Nr.2:
Ø 1 mm

LUNA	3/300538	€	**62,-**
PN 100/EMMA	3/300231	€	**92,-**
PN 300	3/300272	€	**183,-**



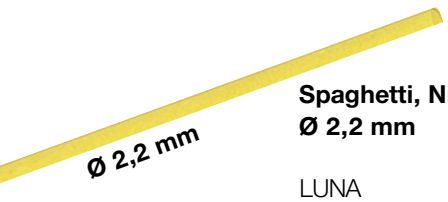
Spaghetti, Nr.4:
Ø 1,5 mm

LUNA	3/300562	€	**62,-**
PN 100/EMMA	3/300232	€	**92,-**
PN 300	3/300273	€	**183,-**



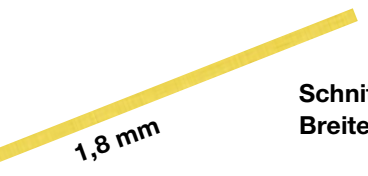
Spaghetti, Nr.5:
Ø 1,75 mm

LUNA	3/300539	€	**62,-**
PN 100/EMMA	3/300233	€	**92,-**
PN 300	3/300274	€	**183,-**



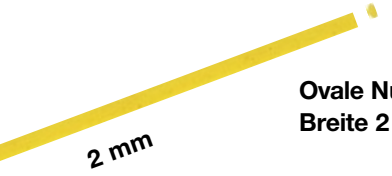
Spaghetti, Nr.7:
Ø 2,2 mm

LUNA	3/302172	€	**62,-**
PN 100/EMMA	3/300234	€	**92,-**
PN 300	3/300275	€	**183,-**



Schnittnudeln, Nr.17:
Breite 1,8 mm

LUNA	3/300540	€	**62,-**
PN 100/EMMA	3/300238	€	**92,-**
PN 300	3/300279	€	**183,-**



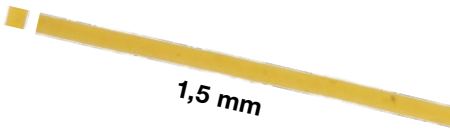
Ovale Nudeln, Nr.11:
Breite 2 mm

LUNA	3/302933	€	**62,-**
PN 100/EMMA	3/300235	€	**92,-**
PN 300	3/300276	€	**183,-**



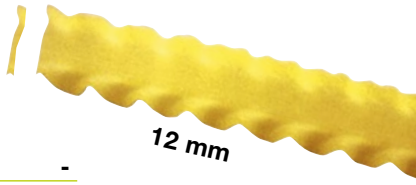
Ovale Nudeln, Nr.12:
Breite 2,4 mm

LUNA	3/302935	€	**62,-**
PN 100/EMMA	3/300236	€	**92,-**
PN 300	3/300277	€	**183,-**



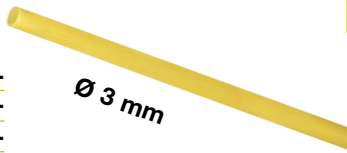
Spaghetti Quadri, Nr.23:
Breite 1,5 mm

LUNA	3/303250	€	**62,-**
PN 100/EMMA	3/303246	€	**92,-**
PN 300	3/303255	€	**183,-**



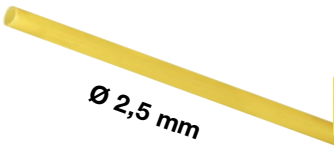
Gewellte Bandnudel, Nr. 56:
Breite 12 mm

LUNA	-		**-**
PN 100/EMMA	3/300265	€	**92,-**
PN 300	3/300307	€	**183,-**



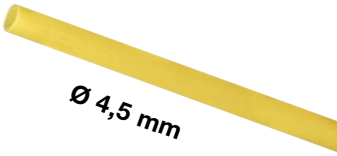
Bucatini*, Nr. 27:
Ø 3 mm

LUNA	3/302230	€	**62,-**
PN 100/EMMA	3/302231	€	**92,-**
PN 300	3/302232	€	**183,-**



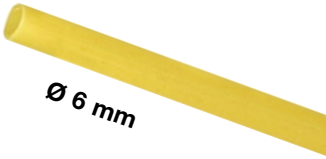
Makkaroni, Nr. 28:
Ø 2,5 mm

LUNA	3/300544	€	**62,-**
PN 100/EMMA	3/300248	€	**92,-**
PN 300	3/300289	€	**183,-**



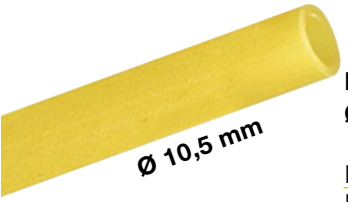
Makkaroni, Nr. 29:
Ø 4,5 mm

LUNA	3/300545	€	**62,-**
PN 100/EMMA	3/300249	€	**92,-**
PN/Pasta 300	3/300290	€	**183,-**



Makkaroni, Nr. 30:
Ø 6 mm

LUNA	3/302158	€	**62,-**
PN 100/EMMA	3/300250	€	**92,-**
PN/Pasta 300	3/300291	€	**183,-**



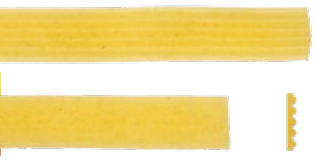
Makkaroni, Nr. 31:
Ø 10,5 mm

LUNA	-		-
PN 100/EMMA	3/300251	€	**92,-**
PN/Pasta 300	3/300292	€	**183,-**



Gedrehte Makkaroni, Nr. 110:
Ø 8 mm

LUNA	-		-
PN 100/EMMA	3/300254	€	**92,-**
PN/Pasta 300	3/300293	€	**183,-**



Zackenbandnudel*, Nr. 58:
Breite 7,5 mm

LUNA	3/303251	€	**62,-**
PN 100/EMMA	3/303249	€	**92,-**
PN/Pasta 300	3/303258	€	**183,-**



Bandnudel, Nr.19:
Breite 5 mm

LUNA	3/300541	€	**62,-**
PN 100/EMMA	3/300239	€	**92,-**
PN/Pasta 300	3/300280	€	**183,-**



Bandnudel, Nr. 20:
Breite 7,5 mm
Nudelstärke 0,8 mm

LUNA	3/300542	€	**62,-**
PN 100/EMMA	3/300240	€	**92,-**
PN/Pasta 300	3/300281	€	**183,-**

Bandnudel, Nr. 20a:
Breite 7,5 mm

LUNA	3/302903	€	**62,-**
PN 100/EMMA	3/302904	€	**92,-**
PN/Pasta 300	3/302905	€	**183,-**

***Matrizen ohne Tefloneinsatz**

Bandnudel, Nr. 21:
Breite 9,5 mm



LUNA	3/300543	€	**62,-**
PN 100/EMMA	3/300241	€	**92,-**
PN/Pasta 300	3/300282	€	**183,-**

Bandnudel, Nr. 22:
Breite 14 mm

LUNA	3/302159	€	**62,-**
PN 100/EMMA	3/300318	€	**92,-**
PN/Pasta 300	3/300319	€	**183,-**

Flachteigmatrize* fest,
Nr. 99:



LUNA, 9 cm	3/300548	€	**62,-**
PN 100/EMMA, 9,5 cm	3/300269	€	**92,-**
PN/Pasta 300	-		-

Nicht für den Nudelschneider geeignet

Flachteigmatrize* verstellbar,
Nr. 99 V:



LUNA, 11 cm	3/302174	€	**84,-**
PN 100/EMMA, 15 cm	3/300270	€	**110,-**
PN/Pasta 300, 19 cm	3/300311	€	**195,-**

Nicht für den Nudelschneider geeignet

Blindmatrize (Mischmatrize)



LUNA	3/300840	€	**23,-**
PN 100/EMMA	3/300483	€	**27,-**
PN/Pasta 300	3/300485	€	**31,-**



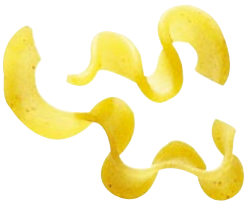
Zubehör-Tipp für Nudelmacher:
Pinzette, 30 cm. Ideal zum Anrichten von Langnudeln wie Spaghetti oder Bucatini. Die Nudeln lassen sich gut greifen, eindrehen und schön auf dem Teller präsentieren. Gehört in jede gute Nudelküche.

Pinzette	3/304029	€	**10,50**



Spätzle*, Nr. 10:
Breite 3,5 mm

LUNA	3/300563	€	**62,-**
PN 100/EMMA	3/300264	€	**92,-**
PN/Pasta 300	3/300302	€	**183,-**



Wellenspätzle, Nr. 422 C:
Breite 5 mm

LUNA	3/300549	€	**62,-**
PN 100/EMMA	3/300263	€	**92,-**
PN/Pasta 300	3/300306	€	**183,-**

enge Windung



Spirelli, Nr. 49 a:
Ø 7 mm

LUNA	-		-
PN 100/EMMA	3/300242	€	**92,-**
PN/Pasta 300	3/300283	€	**183,-**



Spirelli, Nr. 49 c:
Ø 7 mm

LUNA	3/300547	€	**62,-**
PN 100/EMMA	3/300244	€	**92,-**
PN/Pasta 300	3/300285	€	**183,-**



Spirelli, Nr. 49 d:
Ø 10 mm

LUNA	3/300778	€	**62,-**
PN 100/EMMA	3/300245	€	**92,-**
PN/Pasta 300	3/300286	€	**183,-**



Tripolino, Nr. 360:
Breite 10 mm

LUNA	-		-
PN 100/EMMA	3/300552	€	**92,-**
PN/Pasta 300	3/300557	€	**183,-**



Studentennudel Nr. 390:
Ø 9 mm

Als lange Saucennudel und als kurze Suppennudel geeignet.

LUNA	3/302207	€	**62,-**
PN 100/EMMA	3/302182	€	**92,-**
PN/Pasta 300	3/302213	€	**183,-**



Zöpfle, Nr. 51:
Ø 9 mm

LUNA	3/302206	€	**62,-**
PN 100/EMMA	3/302181	€	**92,-**
PN/Pasta 300	3/302212	€	**183,-**



Trompete*, Nr. 380:
Breite 9 mm

LUNA	-		-
PN 100/EMMA	3/300554	€	**92,-**
PN/Pasta 300	3/300559	€	**183,-**

NEU



Small Torchietto, Nr. 273

LUNA	3/301349	€	**62,-**
PN 100/EMMA	3/301348	€	**92,-**
PN/Pasta 300	-		-

NEU



Spaccatelle, Nr. 268

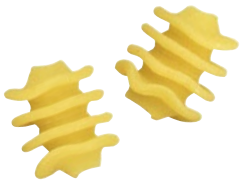
LUNA	3/301358	€	**62,-**
PN 100/EMMA	3/301359	€	**92,-**
PN/Pasta 300	-		-

NEU



Torchietto, Nr. 254

LUNA	-		-
PN 100/EMMA	3/301345	€	**92,-**
PN/Pasta 300	-		-



Radiatori*, Nr. 260:
Breite 16,5 mm

LUNA	-		-
PN 100/EMMA	3/300825	€	**92,-**
PN/Pasta 300	3/300310	€	**183,-**



Gnocchetti*, Nr. 340:
Breite 11 mm

LUNA	-		-
PN 100/EMMA	3/300550	€	**92,-**
PN/Pasta 300	3/300555	€	**183,-**

Form ist nur für Nudelschneider geeignet

NEU



Orecchiette, Nr. 181

LUNA	-		-
PN 100/EMMA	3/301347	€	**92,-**
PN/Pasta 300	-		-

groß



Muscheln* groß, Nr. 50 a:
Breite 24 mm

LUNA	3/300561	€	**62,-**
PN 100/EMMA	3/300258	€	**92,-**
PN/Pasta 300	3/300298	€	**183,-**



Blume*, Nr. 374:
Breite ca. 17 mm

LUNA	3/303629	€	62,-
PN 100/EMMA	3/300824	€	92,-

Nicht für den Nudelschneider geeignet



Tulpe*, Nr. 252:
ca. 11,5 mm

LUNA	-		-
PN 100/EMMA	3/303244	€	92,-
PN/Pasta 300	3/303253	€	183,-



Schneckle, Nr. 370:
Breite 10,5 mm

LUNA	3/303252	€	62,-
PN 100/EMMA	3/300553	€	92,-
PN/Pasta 300	3/300558	€	183,-



Reisnudel*, Nr. 312:
Breite ca. 11 mm

LUNA	3/303628	€	62,-
PN 100/EMMA	3/300827	€	92,-
PN/Pasta 300	-		-

Form ist nur für Nudelschneider geeignet



Riebele*, Nr. 285:
Breite ca. 4 mm

LUNA	3/303627	€	62,-
PN 100/EMMA	3/300826	€	92,-
PN/Pasta 300	-		-

Form ist nur für Nudelschneider geeignet

4,5 mm



Hörnle, Nr. 35:
Ø 4,5 mm

LUNA	3/300546	€	62,-
PN 100/EMMA	3/300255	€	92,-
PN/Pasta 300	3/300294	€	183,-

6,5 mm



Hörnle, Nr. 36:
Ø 6,5 mm

LUNA	3/302173	€	62,-
PN 100/EMMA	3/300256	€	92,-
PN/Pasta 300	3/300295	€	183,-

10,5 mm



Hörnle, Nr. 37: 10,5 mm

LUNA	-		-
PN 100/EMMA	3/300257	€	92,-
PN/Pasta 300	3/300296	€	183,-



Drachenhörnle, Nr. 38:
Ø 9,5 mm

LUNA	-		-
PN 100/EMMA	3/302183	€	92,-
PN/Pasta 300	3/302211	€	183,-



Tiere Bauernhof*, Nr. 500:
Breite ca. 16 mm

LUNA	-		-

PN 100/EMMA Katze & Kuh
Artikelnr. 3/300261 € 92,-

PN 100/EMMA Schwein & Huhn
Artikelnr. 3/302306 € 92,-

PN/Pasta 300 Kuh, Schwein, Katze
Artikelnr. 3/300300 € 183,-

Fledermaus*, Nr. 529/02:
Breite ca. 19 mm

LUNA	-		-
PN 100/EMMA	3/300822	€	92,-
PN/Pasta 300	-		-



Kürbis*, Nr. 529/04:
Breite ca. 16 mm

LUNA	-		-
PN 100/EMMA	3/300823	€	92,-
PN/Pasta 300	-		-

NEU



Route, Nr. 270:

LUNA	-		-
PN 100/EMMA	3/301344	€	92,-
PN/Pasta 300	-		-



Buchstaben*, Nr. 330:
Breite 7 mm

LUNA	-		-
PN 100/EMMA	3/300268	€	92,-
PN/Pasta 300	3/300304	€	183,-

Form ist nur für Nudelschneider geeignet



Zahlen*, Nr. 331:
Breite ca. 4 x 7 mm

LUNA	-		-
PN 100/EMMA	3/300260	€	92,-
PN/Pasta 300	3/300299	€	183,-

Form ist nur für Nudelschneider geeignet



Auto*, Nr. 530:
Breite 16 mm

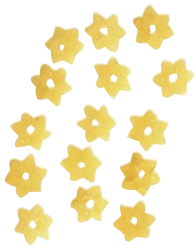
LUNA	-		-
PN 100/EMMA	3/303248	**€**	**92,-**
PN/Pasta 300	3/303257	**€**	**183,-**



Weihnachtsnudeln*, Nr. 501:
ca. 19 mm

LUNA	-		-
PN 100/EMMA	3/300262	**€**	**92,-**
PN/Pasta 300	3/300301	**€**	**183,-**

Achtung: Stern nur bei Matrize für PN300 dabei



Sterne*, Nr. 325:
Breite 5 mm

LUNA	3/300564	**€**	**62,-**
PN 100/EMMA	3/300267	**€**	**92,-**
PN/Pasta 300	3/300305	**€**	**183,-**

Form ist nur für Nudelschneider geeignet

NEU



Star Macaroni, Nr. 378:

LUNA	-		-
PN 100/EMMA	3/301346	**€**	**92,-**
PN/Pasta 300	-		-



Herz*, Nr. 520:
Breite ca. 13 mm

LUNA	-		-
PN 100/EMMA	3/303247	**€**	**92,-**
PN/Pasta 300	3/303256	**€**	**183,-**



Gnocchi*, Nr. 212:
Breite ca. 24 mm

LUNA	3/300981	**€**	**62,-**
PN 100/EMMA	3/303642	**€**	**92,-**
PN/Pasta 300	-		-

Form ist nur für Kartoffelteig geeignet
Nicht für den Nudelschneider geeignet





REZEPT: **Gnocchi**

Zutaten für 4 Portionen:

Gnocchi:

500 g	mehlig kochende Kartoffeln
300-350 g	Hartweizengrieß
1	Ei
1,5 TL	Salz
	Muskat
50 g	Parmesan

Salbeibutter:

120 g	Butter
15-20	Salbeiblätter
1	kleine Zwiebel
1	kleine Knoblauchzehe
	Salz, weißer Pfeffer

Achtung:

Die Gnocchi kann man nicht trocknen. Das Rezept kann max. 2x hintereinander gemacht werden. Die Maschine wird sonst zu warm und der Teig klebt. Dann muss 2 Stunden gewartet werden.



Gnocchi*, Nr. 212:
Breite ca. 24 mm

LUNA	3/300981
PN 100/EMMA	3/303642

Zubereitung:

Zuerst Kartoffeln kochen, pellen und dann mindestens 3 Tage im Kühlschrank aufbewahren. Dadurch verlieren diese Feuchtigkeit und eignen sich optimal für Gnocchi. Die Kartoffeln sollten dabei nur mit einem Geschirrtuch abgedeckt werden.

Nach 3 Tagen dann die Kartoffeln mit einer Spätzlepresse in eine Schüssel drücken. Ei, Salz, Muskat und Parmesan zugeben. Nach und nach den Grieß zugeben und mit der Hand vermengen.
Teig darf nicht zu feucht sein – bei Bedarf kann hier die Menge vom Grieß erhöht werden.

Den fertig gemischten Teig in die Nudelmaschine geben und auspressen. Auf ein mit Grieß oder Dunst bemehltes Tuch geben. Dies verhindert das Zusammenkleben. Anschließend die Gnocchi im Salzwasser kochen, bis sie an der Oberfläche schwimmen.

Zubereitung Salbeibutter:
Für die Salbeibutter den Knoblauch reiben, Zwiebel fein schneiden, 1 EL Butter in der Pfanne auslassen, Zwiebeln darin andünsten. Restliche Butter dazugeben und schmelzen. Den Salbei fein schneiden, mit dem Knoblauch zugeben und abschmecken.

Zum Schluss die gekochten Gnocchi darin schwenken und genießen!

Reinigungsbürste Nudelmaschine für LUNA, EMMA und PN 100

Stahlbürste zum Reinigen von Überwurfmutter, Gewinde und Presskopf.

1/300842 **€ 4,50**



Zubehör

Tipp zur Matrizenreinigung:

Wir empfehlen die Matrizen in einem mit Wasser befüllten Behälter im Kühlschrank aufzubewahren (das Wasser bitte täglich erneuern). Vor der nächsten Verwendung trocknen Sie die Matrizen mit einem Tuch ab. Nun pressen Sie bei der Nudelherstellung zuerst den alten Teig mit dem frischen heraus und schneiden den alten Teig einfach ab. Werden die Matrizen längere Zeit nicht benutzt, frieren Sie die Matrizen am besten ein. Vor dem nächsten Nudelmachen legen Sie die Matrizen dann vorher etwa 5 Stunden zum Auftauen in lauwarmes Wasser. Trocknen Sie die Matrizen vor der Verwendung mit einem Tuch ab und entsorgen Sie die alten Teigreste, die aus der Matrize gepresst werden.

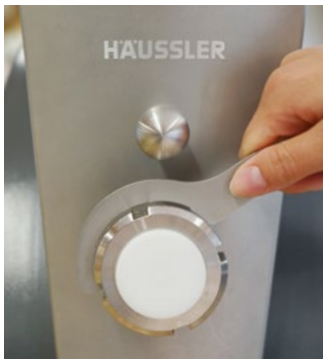




Matrizenschlüssel für EMMA und PN 100

Schlüssel zum Öffnen der Nudelmatrize.

1/302822 **€ 19,50**

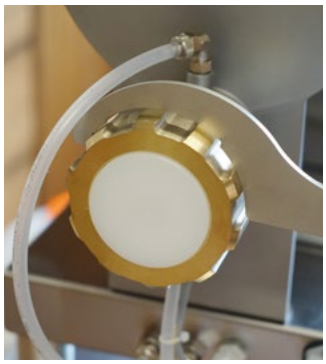




Matrizenschlüssel für LUNA

Schlüssel zum Öffnen der Nudelmatrize.

1/302824 **€ 15,50**





Matrizenschlüssel für Pasta 300

Schlüssel zum Öffnen der Nudelmatrize.

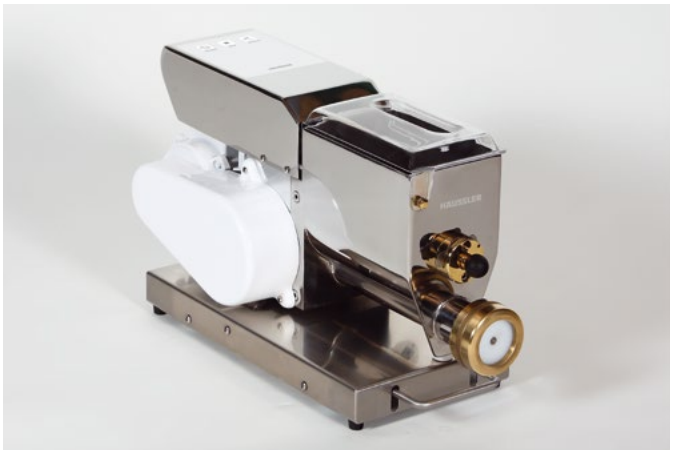
1/302874 **€ 23,00**



Messbecher für Nudelmaschinen

Messen Sie mit einem Blick die richtige Menge Wasser oder Ei auf die Mehl- oder Grießmenge. Der passende Messbecher ist bei den Maschinen im Lieferumfang enthalten.

1 LUNA	**1/300841**	**€ 13,50**
2 PN 100 / EMMA	**1/300487**	**€ 28,-**
3 PN 300	**1/300488**	**€ 34,-**



Tischroller

Machen Sie die PN 100, Teigknetmaschine Alpha und Alpha 2G mobil. Manchmal ist Mobilität von Nöten. Mit dem Tischroller kann die Nudelmaschine zum Einsatzort gerollt werden. Sobald sie an der gewünschten Position steht, werden die Rollen mit dem Griff an der Front nach oben gezogen. Nun steht sie fest auf robusten Gummifüßen. (Ohne Gerät)
Maße: 22 x 44,5 x 5 cm

2/301443 **€ 315,-**



Holzunterlage

Schaffen Sie mehr Platz für die Nudelhorden!
Auch Optisch wird das moderne Design der PN 100 durch diese Unterlage unterstrichen.
Aus Buchenholz, für die Nudelmaschine PN 100.
(Ohne Gerät)
Maße: 40 x 20 x 5 cm

2/302440 **€ 36,50**



Häussler Nudelbuch

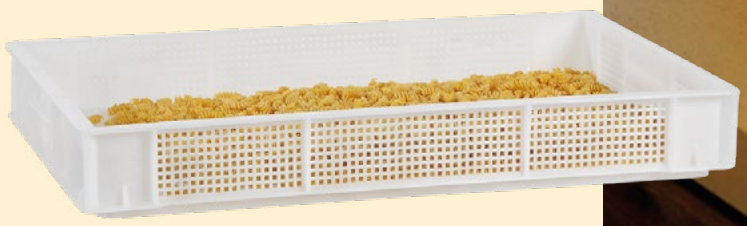
Grundrezepte, Rohstoffe und viele Anregungen, z.B. zu Vollkorn, Low-Carb, glutenfrei und viele mehr. Mit tollen Nudelrezepten, darunter auch vegetarische und exotische Genüsse.

200929 **€ 6,-**

Trockenhorde aus PVC

Die stapelbare PVC-Nudelhorde ist seitlich und unten mit Löchern versehen. Vorteil: Die Luft kommt von allen Seiten an die Ware, was den Trocknungsvorgang beschleunigt und zuverlässiger macht.
Maße B x T x H:
40 x 60 x 8,2 cm

2/200786 **€ 17,50**







Gewebe für Nudelhorden

Preis pro m².

2/205012	**1 m² (65 x 158 cm)**	**€ 21,-**
2/205011	**2 m² (130 x 158 cm)**	**€ 42,-**

Zubehör



Wagen für PVC-Nudelhorden, fahrbar

Stapeln Sie bequem Ihre PVC-Nudelhorden mit 40 x 60 cm. Auch für Gärboxen verwendbar.
Maße B x T x H: 40 x 60 x 18 cm
Gewicht: 3,9 kg

2/201458 **€ 73,-**

(Preis ohne Horden)



Nudelhorden

Zum Trocknen frischer Nudeln. Auf diesen speziellen Nudelhorden in verschiedenen Größen können Sie die frisch gepressten Teigwaren auslegen und trocknen.

Holz	40 x 50 x 6 cm	**2/200783**	**€ 42,-**
Holz	60 x 80 x 4 cm	**2/200784**	**€ 92,-**



Bei größerer Abnahmemenge Preise auf Anfrage

Abdeckhauben

Schützt Ihre Nudelmaschine vor Staub, Schmutz und Kratzern. Aus abwaschbarem, robustem Airtex-Material.

1 Luna	**3/303726**	**€ 56,90**
2 PN 100	**3/303725**	**€ 56,90**
3 Emma	**3/302653**	**€ 62,00**



NEU









302653 Abdeckung Emma auch passend für Teigknet-maschine Alpha

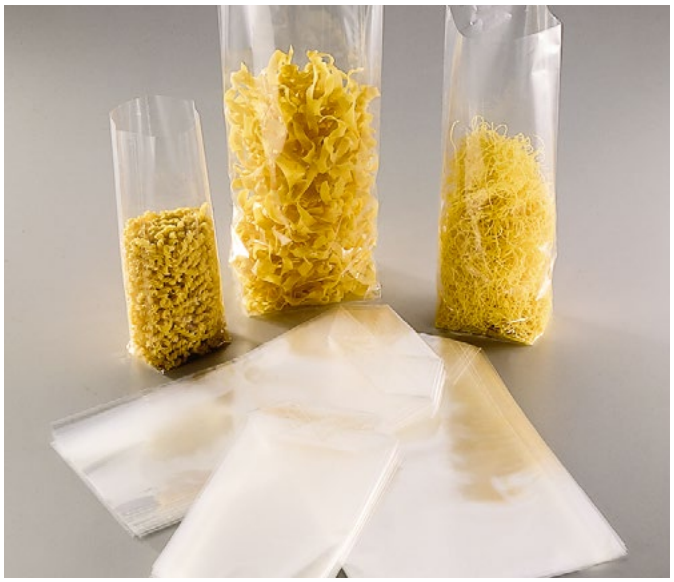
Verpackung und Co.



Nudelverpackungen aus Papier, 30 Stück

Die natürliche Art hausgemachte Nudeln zu verpacken. Durch den eingearbeiteten Clip sehr einfach zu verschließen. Die Blockbeutel ergeben schön geformte Nudelpäckchen. Das Sichtfenster gibt den Blick auf die Kreationen frei und das Papier ist gut von Hand beschriftbar.

Maße	ca. Inhalt Spirelli/ Suppennudel	Art.-Nr.	Preis
9 x 4,5 x 26 cm	200 g / 100 g	**2/303592**	**€ 12,90**
11,5 x 7 x 24,5 cm	400 g / 200 g	**2/303593**	**€ 14,90**
15,5 x 7 x 24,5 cm	600 g / 300 g	**2/303594**	**€ 16,90**



Nudelverpackungen, 100 Beutel

Die eigenen Kreationen schön verpacken. Durch die Klarheit wird das Handgemachte deutlich unterstrichen.

Maße	ca. Inhalt Spirelli/ Suppennudel*	Art.-Nr.	Preis
11,5 x 19,0 cm	150 g / 50 g	**2/201810**	**€ 7,20**
14,5 x 26,0 cm	300 g / 100 g	**2/200787**	**€ 8,80**
17,0 x 28,0 cm	500 g / 150 g	**2/200615**	**€ 9,80**
17,0 x 34,5 cm	600 g / 200 g	**2/200788**	**€ 9,80**
23,0 x 39,0 cm	1.500 g / 450 g	**2/200789**	**€ 11,20**

Preis je 100 Beutel. Ab 10.000 Beutel auch mit ihrem Firmenaufdruck.
* Das Gewicht von Suppennudeln entspricht etwa dem von Bandnudeln.



Papier-Clips, weiß

Schnell und einfach muss es gehen, ohne dabei an Optik zu verlieren. Die praktischen Verschluß-Clips sind Ideal zum Verschließen der Nudelverpackungen.
80 mm lang / 1.000 Stück

2/200790 **€ 8,90**



Nudeletiketten

Damit verleihen Sie Ihren Nudelpäcken ein professionelles Design. Natürliche Farben und beste Klebeeigenschaften, ca. 75 x 105 mm, Aufdruck „Feine Hausmacher-Nudeln“.

25 Stück	**2/303109**	**€ 2,90**
1 Rolle 100 Stück	**2/303108**	**€ 9,80**
1 Rolle 500 Stück	**2/303107**	**€ 39,50**



Maismehl

Ideal zum Backen und Nudelnmachen. Unser Maismehl ist stärkehaltig und hat einen hohen Kohlenhydratanteil. Kann Spuren von Weizen enthalten.

1 kg-Packung	**1/301356**	**€ 3,60**

Dinkelgrieß

Zur Herstellung von Nudeln. Aber auch bestens zum Kochen und Backen geeignet.

1 kg	**2/303074**	**€ 4,20**
5 kg (1 kg = € 3,90)	**2/303076**	**€ 19,50**
25 kg (1 kg = € 3,28)	**2/303295**	**€ 82,00**

Häussler Nudelbuch

Grundrezepte, Rohstoffe und viele Anregungen, z.B. zu Vollkorn, Low-Carb, glutenfrei und viele mehr. Mit tollen Nudelrezepten, darunter auch vegetarische und exotische Genüsse.

200929	**€ 6,-**

Hartweizengrieß

Zur Herstellung kerniger, goldgelber Nudeln. Aus glashartem Durumweizen. Besonders feine Qualität.

1 kg	**1/100807**	**€ 2,70**
5 kg (1 kg = € 2,38)	**1/100808**	**€ 11,90**
25 kg (1 kg = € 2,08)	**1/302755**	**€ 52,00**

Zutaten

Rote Linsen, gemahlen

Zur Herstellung feinster, rote-Linsen Nudeln. Glutenfrei, vegan und ohne Zusatzstoffe. Dieses Mehl ergibt proteinreiche Nudeln mit viel Ballaststoffen. Rote Linsen verfügen über enorm viel Protein und sind deshalb als Sportlernahrung sehr beliebt. Darüber hinaus sind sie glutenfrei und hervorragend im Geschmack. Auch die rote Farbe, die sich allerdings beim Kochen etwas verliert, ist sehr attraktiv.

1 kg (1 kg = € 6,50)	**2/303728**	**€ 6,50**

Kichererbsen, gemahlen

Zur Herstellung feinster, Kichererbsennudeln. Rezept für Häussler Nudelmaschinen: Tolle Alternative zu herkömmlichen Mehlen. Nussig-süßlicher Geschmack und dezent gelbe Farbe. Protein- und ballaststoffreich. Zum Nudelmachen oder auch für Falafel, Pfannkuchen, Pürees sowie zum Andicken von Saucen.

1 kg (1 kg = € 8,50)		
2/303729		**€ 8,50**





Gewürze & Kräuter



Currypulver

Für aromatische Curry-Nudeln. Je nach Geschmack ca. 25 g Pulver auf 500 g Grieß zugeben. Zutaten: Curcuma, Chili, Koriander, Bockshornklee, Fenchel, Cumin, Salz.

100 g
3/303097 **€ 2,60**



Spinatpulver

Für grüne Nudeln mit Spinataroma! Je nach Geschmack ca. 20 g Pulver auf 500 g Grieß zugeben.

100 g
3/302287 **€ 2,60**

500 g (100 g = € 2,10)
3/300797 **€ 10,50**



Steinpilzpulver

Für Nudeln mit Steinpilzaroma! Je nach Geschmack ca. 25 g auf 500 g Grieß zugeben.

100 g
3/300872 **€ 8,40**



Tomatenpulver

Für rote Nudeln mit Tomatengeschmack! Je nach Geschmack ca. 25 g Pulver auf 500 g Grieß zugeben.

100 g
3/302286 **€ 2,60**

500 g (100 g = € 2,10)
3/300794 **€ 10,50**



Selleriepulver

Für Nudeln mit würzigem Selleriearoma. Je nach Geschmack ca. 25 g auf 500 g Grieß zugeben.

100 g
3/302762 **€ 2,60**



Kräuter-Nudel-Gewürzmischung

Zutaten: Mit Melisse, Petersilie, Dill, Salz, Lauch, Sellerie, Knoblauch, Zwiebel, Paprika, Karotten, Schnittlauch. Zugabe ca. 25 g auf 500 g Grieß.

100 g
3/302978 **€ 3,20**

500 g (100 g = € 2,06)
3/300873 **€ 10,30**



Italienische Kräuter

Gibt Ihren Nudeln eine italienische Note. Extra fein gemahlen.
Zutaten: Oregano, Thymian, Basilikum, Majoran, Bohnenkraut, Salbei, Rosmarin. Je nach Geschmack ca. 25 g auf 500 g Grieß zugeben.

100 g **3/302763** **€ 3,20**



Knoblauchpulver

Für Nudeln mit mildem Knoblaucharoma! Je nach Geschmack ca. 25 g auf 500 g Grieß zugeben.

100 g
3/302760 **€ 2,70**



Curcumapulver

Für goldgelbe Nudeln. Je nach Farbwunsch ca. 1/2 TL Pulver auf 500 g Grieß zugeben.

100 g
3/300800 **€ 3,40**



Bärlauch

Für Nudeln mit Bärlauch-aroma. Je nach Geschmack ca. 25 g auf 500 g Grieß zugeben.

Bärlauchpulver 100 g
3/300875 **€ 6,30**
Bärlauch geschnitten 100 g
3/300874 **€ 6,30**



Johannisbrot-kernmehl

Natürliches Binde- und Verdickungsmittel. Zur Herstellung von glutenfreien Teigwaren ca. 20 g auf 1 kg Mehl zugeben.

100 g
3/303098 **€ 5,30**



Paprikapulver

Edelsüß. Gemahlen. Zur Herstellung von roten Paprikanudeln sowie zum Würzen in der Küche. Je nach Geschmack ca. 25 g auf 500 g Grieß zugeben.

100 g
Art.-Nr. 3/302759 **€ 2,40**



Rote-Bete-Pulver

Für rote Nudeln mit Rote-Bete Aroma! Je nach Geschmack ca. 25 g auf 500 g Grieß zugeben.

100 g
Art.-Nr. 3/302761 **€ 2,60**



Cayennepfeffer

Zum Würzen oder für pikante Nudeln. Je nach Geschmack ca. 25 g auf 500 g Grieß zugeben.
Zutaten: Chili

100 g
3/302758 **€ 2,40**



Sepia-Tintenfisch-Farbe

Für trendige schwarze Pasta. Zugabe je nach Geschmack. 1 Beutel (4 g) auf 400 g Hartweizengrieß.
Inhalt: 8 x 4 g Packung.

8 x 4 g (100 g = € 19,37)
3/302301 **€ 6,20**



Weiter führen wir im Angebot:

Trockenschrank
T 60

Teigwaren trocknen in großen Mengen und in kurzer Zeit:

- Innenauskleidung komplett in Edelstahl
- schnelle, kontrollierbare Trocknung
- Für 20 Nudelhorden 60 x 80 cm
- Luftfeuchtigkeitsanzeige (Hygrometer)
- Temperaturanzeige
- Abluftgebläse

Trockene Nudeln innerhalb von 24-30 Stunden. Der Trockenschrank T 60 garantiert die hygienisch einwandfreie und schnelle Trocknung der Nudelware. Nach dem Trocknungsvorgang können die Nudeln in handelsübliche Verpackungen abgepackt werden. Die Zeitsteuerung des Trocknungsvorganges erfolgt automatisch. Auch ideal zum Trocknen von Kräutern, Obst und Gemüse geeignet.





	vollautomatisch
Fassungsvermögen	ca. 60 kg Nudeln
Material	Edelstahl komplett
Heizleistung	1,6 kW
Ventilator/Abluftgebläse	0,25 kW
Anschluss	230 V
Anz./Maße Nudelsiebe	20 St./60 x 80 cm
Schrankmaß B x T x H	103 x 105 x 171 cm
Gesamtmaß B x T x H	103 x 112 x 171 cm
Gewicht	234 kg
Artikel-Nr.	**1/100231**
	€ 12.750,-



PASTA 800 bis PASTA 5000

Modelle	ca. Stundenleistung Nudeln
Pasta 800	18 kg/h
Pasta 1000	30 kg/h
Pasta 1200	45 kg/h
Pasta 3000	80 kg/h
Pasta 5000	130 kg/h

Weitere Maultaschen- & Raviolimaschinen

Zur Herstellung von Maultaschen und Ravioli.
In verschiedenen Ausführungen, Leistungsklassen und Ausstattungen erhältlich.



Trockenschränke

Für Nudeln, Kräuter und Obst.

Modelle	ca. Fassungsvermögen Nudeln
T 150	150 kg
T 200	200 kg
T 300	300 kg
T 400	400 kg
T 600	600 kg

Ideal für Frontcooking im Laden, Kochevents, Bäckereien und Metzgereien, Partyservice und Vermarktung.

Fordern Sie gleich unseren Gewerbeprospekt an.

Wir beraten Sie gerne.

☎ **0 73 71/ 93 77 - 0**



Besuchen Sie uns online: Facebook YouTube Instagram Newsletter





Holz-Küchenherde

Wärme und Genuss voller Ästhetik

Holz-Küchenherde von Häussler
Mit Holz heizen, backen und kochen



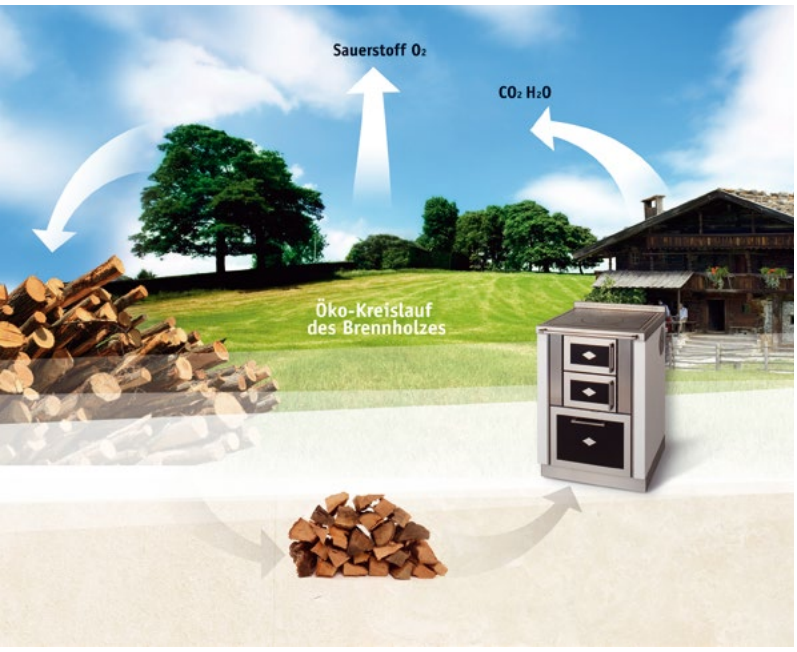
Deshalb ein Holz-Küchenherd von Häussler

Mit einem Häussler Ökoalpin-Herd entscheiden Sie sich für eine Top-Ausstattung ohne zusätzliche Kosten, denn eine Biofeuerung, eine Brandschutzeinheit, ein Außenluftanschluss, die vordere Herdstange und eine geschliffene Stahl-Herdplatte sind bei diesen Modellen bereits serienmäßig integriert.

Unsere Ökoalpin-Herde bieten, neben der natürlich behaglichen Wärme eines Holz-Küchenherdes, weitere Vorteile: Alle Herde verfügen serienmäßig über eine beidseitig integrierte 50 mm breite Brandschutzeinheit, welche den sicheren Möbel-Ein- und Anbau ermöglicht.

Zudem können alle Herde mittels Schraubfüßen von 85 auf 91 cm in der Höhe angepasst werden. Auch der Kaminanschluss ist bei diesen Qualitätsherden variabel: Der Stutzen kann auf der Rückseite bis zu 40 mm waagrecht und bis zu 20 mm senkrecht verschoben werden. Seitlich lässt er sich bis zu 20 mm verschieben.

Ein Außenluftanschluss ermöglicht auch den Einsatz in Niedrigenergiehäusern. Verbrennungsluftzufuhr über ein geöffnetes Fenster ist daher nicht nötig.

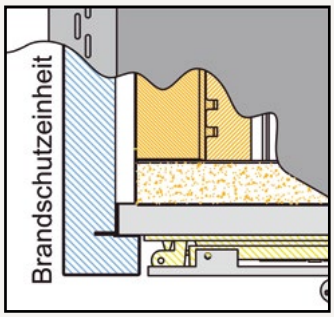


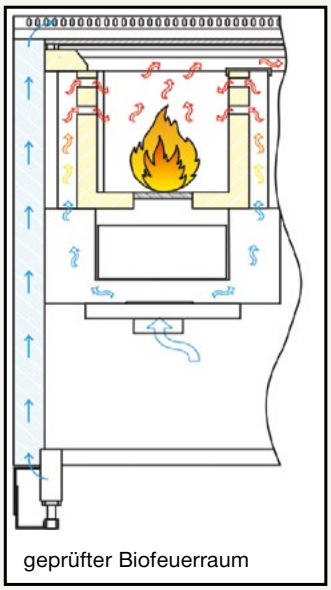
Unabhängigkeit

Durch das Heizen mit Holz bekommt man völlige Unabhängigkeit von fossilen Brennstoffen. Holz ist ein nachwachsender Rohstoff und zudem ein günstiger, krisensicherer Energielieferant. Holz ist der versorgungssicherste Brennstoff der Zukunft.

Mit einem Häussler Herd holen auch Sie sich höchste Qualität, gemütliche Wärme und völlige Unabhängigkeit in Ihr Haus und haben gleichzeitig die Möglichkeit, die besten Gerichte zuzubereiten.

Brandschutzeinheit und Außenluftanschluss sind serienmäßig intergriert.





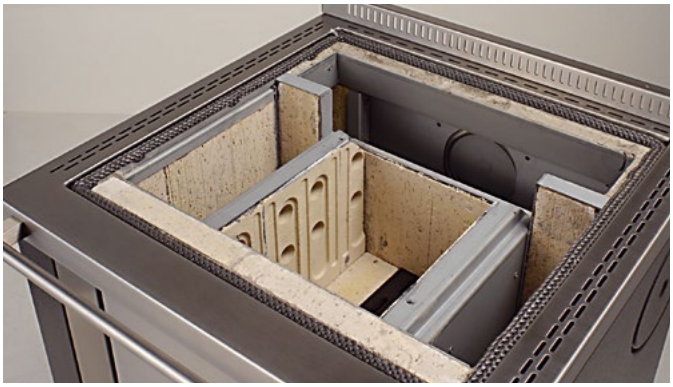
Gemütliche Wärme – köstliche Speisen

Wer schon einmal mit Holz geheizt hat, kennt die behagliche und wohltuende Wärme, die von ihm ausgeht. Das Knacken und Knistern im Herd schafft eine gemütliche, entspannende Atmosphäre und verbessert das Wohlbefinden. Wenn dann noch das Essen auf dem Herd brutzelt und vielleicht noch der Kuchen im Rohr backt, fühlen Sie sich an Omas Zeiten erinnert. Und das mit neuester, innovativer Technik.

Der Umwelt zuliebe

Alle Pflanzen benötigen für ihr Wachstum Kohlendioxid (CO_2). Bei der Verbrennung gibt Holz nur so viel CO_2 ab, wie es zuvor als Baum gespeichert hat. Dabei ist es gleichgültig, ob es verbrannt wird oder im Wald verrottet – die CO_2-Abgabe bleibt immer gleich. Die freigesetzte Menge Kohlendioxid wird von wachsenden Bäumen wieder aufgenommen. Das Heizen mit Holz entspricht somit dem „natürlichen Öko-Kreislauf“ und trägt nicht zum Treibhauseffekt bei. Die bei der Verbrennung entstehende geringe Menge an Holzasche ist ein idealer Dünger für Ihren Garten, da sie eine Vielzahl an Mineralstoffen enthält. Die Häussler Herde sind technisch so ausgefeilt, dass sie die besten Energiewerte aus jedem Stück Holz herausholen.

Serienmäßige Vorteile



Zugsystem



Temperaturanzeige



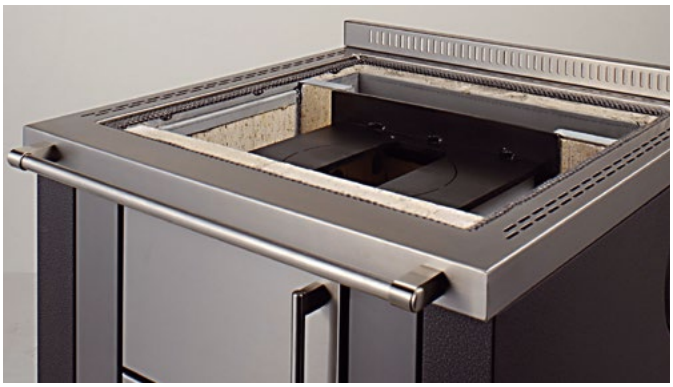
Gusstüren



Luftregler



Geschliffene Herdplatte



Feuerspalter bei Ökoalpin 50 & 60



Anheizklappe ab Ökoalpin 70



Cerankochfeld (gegen Aufpreis)



Der Häussler Maßherd wird nach Ihren gewünschten Vorstellungen und Ihrem bevorzugten Ambiente gebaut und verwirklicht.

Ökoalpin

Maßherde

Nach Ihren Wünschen und Vorstellungen

Individualität pur, Wärme und Genuss voller Ästhetik – unsere Maßherde! Wie vielfältig ein Herd gestaltet werden kann und dennoch mit der wärmewirtschaftlichen Zweckbestimmung in Einklang steht, wollen wir Ihnen hier mit diesen Beispielen zeigen.

Die abgebildeten Herde sind nur einige Beispiele der verschiedenen Möglichkeiten – gerne fertigen wir auch nach Ihren Wünschen und Vorstellungen. Mit einem Maßherd sind Ihrer Phantasie keine Grenzen gesetzt, er ist individuell ausgeführt und passt sich jeder Küche an.

Preise auf Anfrage.









Holz-Küchenherd

Ökoalpin 50

Beispielfoto: Serienmäßige Ausführung, Türdekor ST 11.
Bereits dieser kleinste Herd der Ökoalpin-Serie verfügt, wie alle diese Herde, serienmäßig über eine beidseitig integrierte 50 mm breite Brandschutzeinheit. Dies ermöglicht einen sicheren Möbel Ein- und Anbau.



Maße B x T x H	50 x 60 x 85-91 cm
Kochfläche	40 x 50 cm
Feuertürmaß B x H	16,5 x 16,5 cm
Feuerraummaß B x T x H	17 x 32 x 26 cm
Nennwärmeleistung	6 kW
Kaminanschluss	12 cm (10 cm oben)
Gewicht	120 kg
2/302696	**€ 3.450,- (Grundpreis)**
Aufpreis Ceranplatte 2/302730	€ 240,-



Holz-Küchenherd

Ökoalpin 60

Beispielfoto: Hier mit Mauerwerk in Strukturedelputz weiß. Wahlweise auch in Edelstahl oder Pulverbeschichtung erhältlich. Beidseitig integrierte Brandschutzeinheit und geschliffene Stahlplatte serienmäßig. Struktur-Edelputz Weiß, Türdekor ST 21.

Maße B x T x H	60 x 60 x 85-91 cm
Kochfläche	50 x 50 cm
Feuertürmaß B x H	20 x 16,5 cm
Feuerraummaß B x T x H	21 x 32 x 26 cm
Nennwärmeleistung	6 kW
Kaminanschluss	12 cm (10 cm oben)
Gewicht	140 kg
2/302697	**€ 3.650,- (Grundpreis)**
Aufpreis Ceranplatte 2/302731	€ 240,-

Die angegebenen Preise sind Grundpreise. Jeder Herd kann von Ihnen individuell zusammengestellt werden.
Sehen Sie dazu die Tabelle auf Seite 218.

Holz-Küchenherd

Ökoalpin 70

Mit Bratrohr

Beispielfoto: Ausführung mit Seitenwänden schwarz-silber Pulverbeschichtet (auch in Edelstahl oder Mauerwerk erhältlich). Backrohrtür mit Temperaturanzeige. Die beidseitig integrierte Brandschutzeinheit und die geschliffene Stahlplatte sind serienmäßig enthalten. Türdekor ST 21.



Maße B x T x H	70 x 60 x 85-91 cm
Kochfläche	60 x 50 cm
Feuertürmaß B x H	16,5 x 16,5 cm
Feuerraummaß B x T x H	17 x 40 x 26 cm
Nennwärmeleistung	7 kW
Kaminanschluss	12 cm
Bratrohrmaß B x T x H	26 x 42 x 26,5 cm
Gewicht	195 kg
2/302698	**€ 4.340,- (Grundpreis)**
Aufpreis Ceranplatte 2/302732	€ 340,-



Holz-Küchenherd

Ökoalpin 80

Mit Bratrohr

Beispielfoto: Seitenwände rot Pulverbeschichtet. Türdekor ST 41. Darstellung in Version mit Bratrohr rechts. Die Backrohrtür ist mit einer Temperaturanzeige ausgestattet. Wie bei allen Modellen sind die beidseitig integrierten Brandschutzeinheiten und die geschliffene Stahlplatte serienmäßig enthalten.

Maße B x T x H	80 x 60 x 85-91 cm
Kochfläche	70 x 50 cm
Feuertürmaß B x H	16,5 x 16,5 cm
Feuerraummaß B x T x H	20 x 40 x 26 cm
Nennwärmeleistung	7,5 kW
Kaminanschluss	12 cm
Bratrohrmaß B x T x H	30 x 42 x 26,5 cm
Gewicht	205 kg
2/302699	**€ 4.470,- (Grundpreis)**
Aufpreis Ceranplatte 2/302733	€ 340,-

Die angegebenen Preise sind Grundpreise. Jeder Herd kann von Ihnen individuell zusammengestellt werden.
Sehen Sie dazu die Tabelle auf Seite 218.

Holz-Küchenherd

Ökoalpin 90

Mit Bratrohr

Beispielfoto: Seitenteile in serienmäßigem Edelstahldesign, Türdekor ST 31. Auf Wunsch kann gegen einen Aufpreis zusätzlich eine Ceranplatte geliefert werden; die Stahlplatte ist immer im Lieferumfang enthalten.



Maße B x T x H	90 x 60 x 85-91 cm
Kochfläche	80 x 50 cm
Feuertürmaß B x H	20 x 16,5 cm
Feuerraummaß B x T x H	25,5 x 40 x 26 cm
Nennwärmeleistung	8 kW
Kaminanschluss	12 cm
Bratrohrmaß B x T x H	34,5 x 42 x 26,5 cm
Gewicht	225 kg
2/302700	**€ 4.720,- Grundpreis)**
Aufpreis Ceranplatte 2/302734	€ 340,-



Holz-Küchenherd

Ökoalpin 100

Mit Bratrohr

Beispielfoto: Serienmäßige Ausführung in Edelstahl schlicht mit Sichtfenster in Feuerungstür, Seitenteile in Schwarz und Türdekor ST 11. Die Backrohrtür ist mit einer Temperaturanzeige ausgestattet. Wie bei allen Modellen sind die beidseitig integrierten Brandschutzeinheiten und die geschliffene Stahlplatte serienmäßig enthalten.

Maße B x T x H	100 x 60 x 85-91 cm
Kochfläche	90 x 50 cm
Feuertürmaß B x H	20 x 16,5 cm
Feuerraummaß B x T x H	25,5 x 40 x 26 cm
Nennwärmeleistung	8,5 kW
Kaminanschluss	12 cm
Bratrohrmaß B x T x H	44,5 x 42 x 26,5 cm
Gewicht	240 kg
2/302701	**€ 4.880,- (Grundpreis)**
Aufpreis Ceranplatte 2/302735	€ 340,-

Die angegebenen Preise sind Grundpreise. Jeder Herd kann von Ihnen individuell zusammengestellt werden. Sehen Sie dazu die Tabelle auf Seite 218.

Holz-Küchenherde

Die Ökoalpin Kombi-Ausführung

Mit Elektro-Steinbackofen MONO und Kochfeld

Es kann auch jeder handelsübliche Elektroherd eingebaut werden.

Beispielfoto: Eine pfiffige Herd-Backofen-Kombination! Der serienmäßige Herd wurde mittels einem speziellem Geräteanbau um einen Backofen und ein Kochfeld erweitert. Bei diesem Modell wurde ein Elektro-Steinbackofen Mono und eine elektrische Ceranherdplatte verwendet. Die Kombilösung ist mit dem Backofen links oder rechts lieferbar.



Foto: Ökoalpin 50 Kombi

Ökoalpin Kombi 50 (115 x 60 x 85-91 cm)		
Holzherd mit Stahlplatte rechts	**2/302860**	**€ 4.935,-**
Holzherd mit Stahlplatte links	**2/302861**	**€ 4.935,-**
Ökoalpin Kombi 60 (125 x 60 x 85-91 cm)		
Holzherd mit Stahlplatte rechts	**2/302862**	**€ 5.080,-**
Holzherd mit Stahlplatte links	**2/302863**	**€ 5.080,-**
Ökoalpin Kombi 70 (135 x 60 x 85-91 cm)		
Holzherd mit Stahlplatte rechts	**2/302864**	**€ 5.870,-**
Holzherd mit Stahlplatte links	**2/302865**	**€ 5.870,-**
Ökoalpin Kombi 80 (145 x 60 x 85-91 cm)		
Holzherd mit Stahlplatte rechts	**2/302866**	**€ 6.040,-**
Holzherd mit Stahlplatte links	**2/302867**	**€ 6.040,-**
Ökoalpin Kombi 90 (155 x 60 x 85-91 cm)		
Holzherd mit Stahlplatte rechts	**2/302868**	**€ 6.190,-**
Holzherd mit Stahlplatte links	**2/302869**	**€ 6.190,-**
Ökoalpin Kombi 100 (165 x 60 x 85-91 cm)		
Holzherd mit Stahlplatte rechts	**2/302871**	**€ 6.360,-**
Holzherd mit Stahlplatte links	**2/302872**	**€ 6.360,-**
Aufpreis Ceranplatte anstelle Stahlplatte siehe Seite 210 bis Seite 212		
Elektrisches Cerankochfeld 58 x 51 cm mit vier Kochstellen: 2 x Ø 14,5 cm, 1 x Ø 21/12 cm, 1 x Bräterfeld 27 x 17,5 cm. Mit Sensorschaltung. 7,1 kW	**1/ 302880**	**€ 1.560,-**
Elektro-Steinbackofen MONO	**3/401505**	**€ 2.260,-**
Einbaublende	**3/400054**	**€ 290,-**

Die angegebenen Preise sind Grundpreise. Jeder Herd kann von Ihnen individuell zusammengestellt werden.
Sehen Sie dazu die Tabelle auf Seite 218.





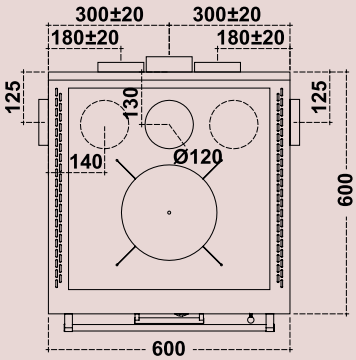
Holz-Küchenherd

Ökoalpin 60 BU und 70 BU

Mit Bratrohr – Heizen, Kochen, Braten auf kleinstem Raum

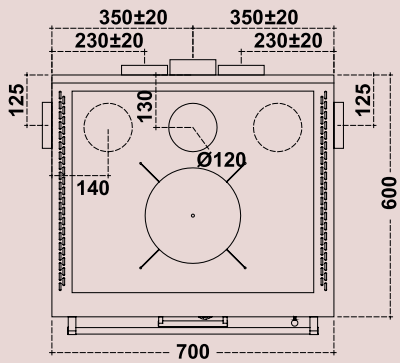
Auch bei diesem Modell bildet der Biofeuerraum das Herz des Herdes. Auf Wunsch mit Herdplatte aus Stahl oder Glaskeramik und Bratrohr. Die Backofenbeleuchtung ist serienmäßig, dafür ist ein 230 V-Anschluss nötig. Ebenso erhalten Sie die Teleskopschiene im Bratrohr serienmäßig. Damit kann das Backblech ausgezogen werden und ist voll einsehbar. Seitenwände sind wahlweise erhältlich (siehe Seite 218).

Ökoalpin 60 BU



Ökoalpin	60 BU mit Bratrohr		70 BU mit Bratrohr	
Maße B x T x H	60 x 60 x 85-91 cm		70 x 60 x 85-91 cm	
Kochfläche	50 x 50 cm		60 x 50 cm	
Feuertürmaß B x H	27 x 15 cm		33 x 15 cm	
Feuerraummaß B x T x H	27,5 x 35 x 21 cm		33 x 35 x 18 cm	
Nennwärmeleistung	8 kW		8 kW	
Kaminanschluss	12 cm		12 cm	
Bratrohrmaß B x T x H	34,5 x 42 x 16 cm		44,5 x 42 x 16 cm	
Gewicht	165 kg		195 kg	
Ökoalpin 60 BU mit Stahlherdplatte	2/302950	**€ 4.330,-**	2/303157	**€ 4.600,-**
Ökoalpin 60 BU mit Ceranfeld	2/302951	**€ 4.330,-**	2/303158	**€ 4.600,-**

Ökoalpin 70 BU





Holz-Kücheneinbauherd

Ökoalpin 60

So vielseitig kann ein Herd sein!

Mit patentiertem, umweltfreundlichem Biofeuerraum. Der Herd ist aus hochwertigem Edelstahl und bietet zahlreiche Gestaltungsmöglichkeiten. Mit einem Häussler Herd holen auch Sie sich höchste Qualität und völlige Unabhängigkeit in Ihr Haus und haben gleichzeitig die Möglichkeit, die besten Gerichte zuzubereiten. In nur 15-20 Minuten ist der Herd koch- und grillbereit. Dabei benötigen Sie bei hoher Effizienz wenig Holz.



Zwei Feuerungstüren serienmäßig.
Weitere Türdekore möglich.

Maße B x T x H	60 x 60 x 48 cm
Kochfläche	45 x 46 cm
Feuertürmaß B x H	20 x 16,5 cm
Feuerraummaß B x T x H	21 x 33 x 26 cm
Nennwärmeleistung	6 kW
Kaminanschluss (seitlich oder hinten)	12 cm
Gewicht	110 kg
2/302736	**€ 2.920,-**

Herdgrößen mit 80, 90 oder 100 cm Breite auf Anfrage

Zubehör:



Feuerungstür mit Sichtfenster
2/302702 Aufpreis € 420,-



Die Stahlherdplatte – zum Kochen von Speisen aller Art.



Die Stahlherdplatte ohne Ring – zum Braten im Wok.



Das Waffeleisen – für duftende, frische Waffeln.

Passende Rauchrohre für den Holzbackofen und den Einbauherd finden Sie auf den Seiten 220-221.

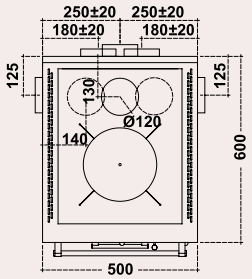
Technische Daten Ökoalpin Herde

Als Sonderzubehör erhalten Sie auf Wunsch zu allen Herden Cerankochfeld, Durchheize, Reling links/rechts, Feuerungstüre mit Sichtfenster.

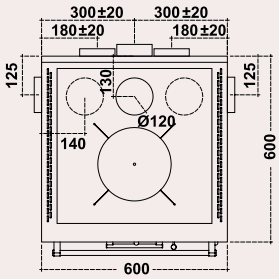
Abmessungen	**Ökoalpin 50**	**Ökoalpin 60**	**Ökoalpin 60 BU**	**Ökoalpin 70 BU**
Gerätemaß B x T x H in cm	50 x 60 x 85-91	60 x 60 x 85-91	60 x 60 x 85-91	70 x 60 x 85-91
Bratrohrmaß B x T x H in cm	-	-	34,5 x 42 x 16	44,5 x 42 x 16
Kochflächenmaß B x T	40 x 50 cm	50 x 50 cm	50 x 50 cm	60 x 50 cm
Feuertürmaß B x H	16,5 x 16,5 cm	20 x 16,5 cm	27 x 15 cm	33 x 15 cm
Feuerraummaß B x T x H	17 x 32 x 26 cm	21 x 32 x 26 cm	27,5 x 35 x 21 cm	33 x 35 x 18 cm
Mögliche Kaminanschlüsse	8	8	8	8
Rauchrohr Ø	12 cm	12 cm	12 cm	12 cm
Außenluftanschluss Ø	8 cm	8 cm	8 cm	8 cm
Leistungsmerkmale				
Nennwärmeleistung	6 kW	6 kW	8 kW	8 kW
Wirkungsgrad	80,2 %	80,2 %	85,1 %	85,1 %
erforderl. Kaminzug	0,12 mbar	0,12 mbar	0,12 mbar	0,12 mbar
Biofeuerraum entspr. 1. BImSchV (Stufe 2)	serienmäßig	serienmäßig	serienmäßig	serienmäßig
Bauart EN 12815	serienmäßig	serienmäßig	serienmäßig	serienmäßig
Ausstattungsmerkmale				
Brandschutzeinheit L + R	serienmäßig	serienmäßig	serienmäßig	serienmäßig
Herdplatte	geschliffen	geschliffen	geschliffen	geschliffen
Höhenregulierung samt Sockel	serienmäßig	serienmäßig	serienmäßig	serienmäßig
Backblech & Backrost	serienmäßig	serienmäßig	serienmäßig	serienmäßig
Reling vorne	serienmäßig	serienmäßig	serienmäßig	serienmäßig
Türdekor	ST 11	ST 11	-	-
Seitenverkleidungen	Edelstahl	Edelstahl	Edelstahl	Edelstahl
Gewicht	120 kg	140 kg	165 kg	195 kg

Bemaßung der Anschlussmöglichkeiten

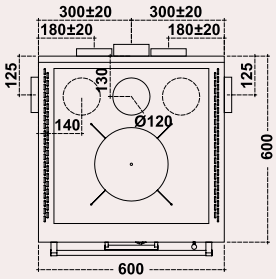
Ökoalpin 50



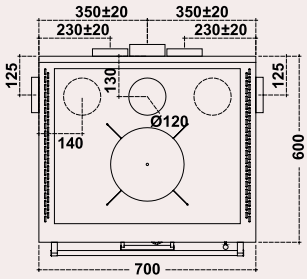
Ökoalpin 60



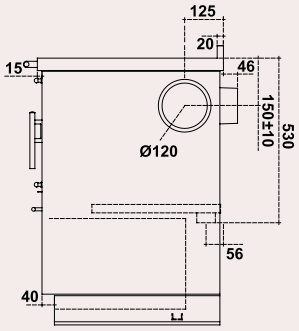
Ökoalpin 60 BU



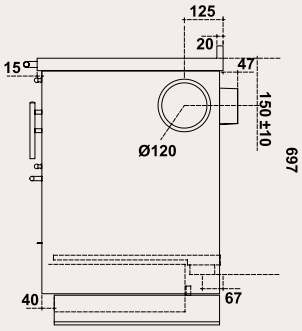
Ökoalpin 70 BU



Ökoalpin 50
Ökoalpin 60
Ökoalpin 70
Ökoalpin 80
Ökoalpin 90
Ökoalpin 100

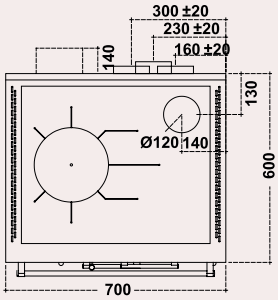


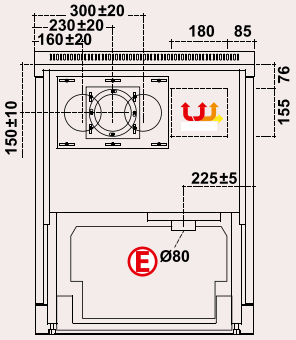
Ökoalpin 60 BU
Ökoalpin 70 BU



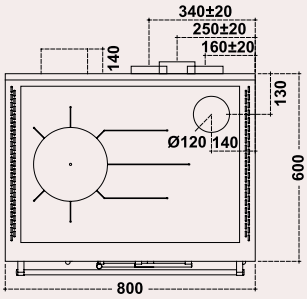
Abmessungen	**Ökoalpin 70**	**Ökoalpin 80**	**Ökoalpin 90**	**Ökoalpin 100**
Gerätemaß B x T x H in cm	70 x 60 x 85-91	80 x 60 x 85-91	90 x 60 x 85-91	100 x 60 x 85-91
Bratrohrmaß B x T x H in cm	26 x 42 x 26,5	30 x 42 x 26,5	34,5 x 42 x 26,5	44,5 x 42 x 26,5
Kochflächenmaß B x T	60 x 50 cm	70 x 50 cm	80 x 50 cm	90 x 50 cm
Feuertürmaß B x H	16,5 x 16,5 cm	16,5 x 16,5 cm	20 x 16,5 cm	20 x 16,5 cm
Feuerraummaß B x T x H	17 x 40 x 26 cm	20 x 40 x 26 cm	25,5 x 40 x 26 cm	25,5 x 40 x 26 cm
Mögliche Kaminanschlüsse	5	5	5	5
Rauchrohr Ø	12 cm	12 cm	12 cm	12 cm
Außenluftanschluss Ø	8 cm	8 cm	8 cm	8 cm
Leistungsmerkmale				
Nennwärmeleistung	7 kW	7,5 kW	8 kW	8,5 kW
Wirkungsgrad	80,7 %	85,1 %	85,1 %	85,1 %
erforderl. Kaminzug	0,12 mbar	0,12 mbar	0,12 mbar	0,12 mbar
Biofeuerraum entspr. 1. BImSchV (Stufe 2)	serienmäßig	serienmäßig	serienmäßig	serienmäßig
Bauart EN 12815	serienmäßig	serienmäßig	serienmäßig	serienmäßig
Ausstattungsmerkmale				
Brandschutzeinheit L + R	serienmäßig	serienmäßig	serienmäßig	serienmäßig
Herdplatte	geschliffen	geschliffen	geschliffen	geschliffen
Höhenregulierung samt Sockel	serienmäßig	serienmäßig	serienmäßig	serienmäßig
Backblech & Backrost	serienmäßig	serienmäßig	serienmäßig	serienmäßig
Reling vorne	serienmäßig	serienmäßig	serienmäßig	serienmäßig
Türdekor	ST 11	ST 11	ST 11	ST 11
Seitenverkleidungen	Edelstahl	Edelstahl	Edelstahl	Edelstahl
Gewicht	195 kg	205 kg	225 kg	240 kg

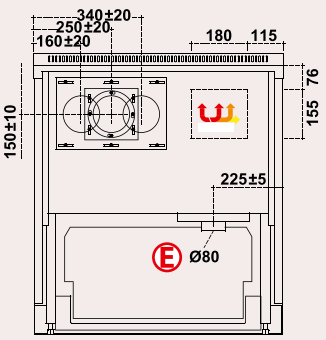
Ökoalpin 70



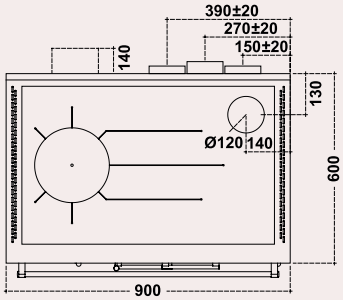


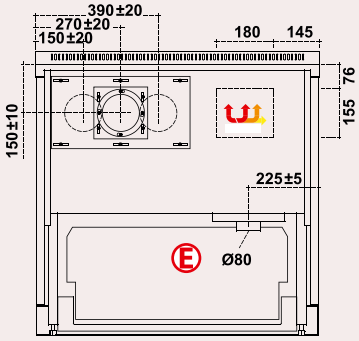
Ökoalpin 80



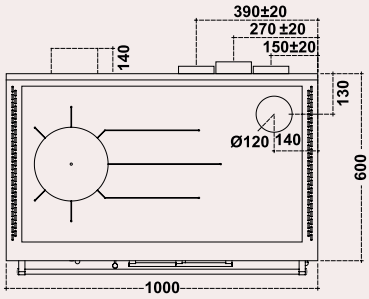


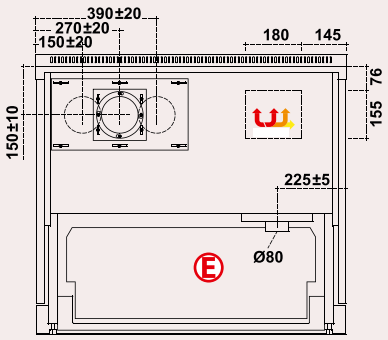
Ökoalpin 90





Ökoalpin 100





Ökoalpin-Serie

Sonderzubehör

Sie haben die Wahl: Mit dem Sonderzubehör für die Ökoalpin-Serie gestalten Sie Ihren Wunschofen selbst!



Ökoalpin Farben

Sichtseiten auf Wunsch in Edelstahl, Maueroptik/Pulverbeschichtet und in 5 Standardfarben



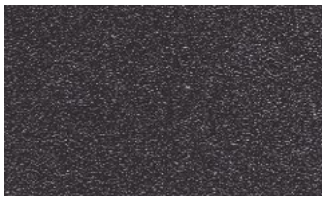
Edelstahl satiniert



Maueroptik



Schwarz Silber (F1)



Anthrazit (F9)



Schwarz (F5)



Rot (F6)



Sand (F7)

Weiß (F8)

Türdekore



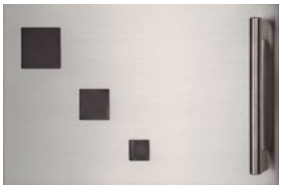
Serienmäßig
Türdekor ST 11



Türdekor ST 41



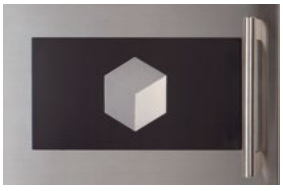
Türdekor ST 21



Türdekor ST 35



Türdekor ST 04



Türdekor ST 31

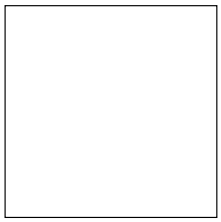


Türdekor ST 37

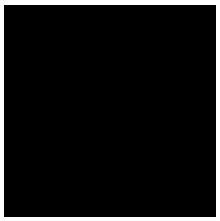
Verfügbare Fliesen



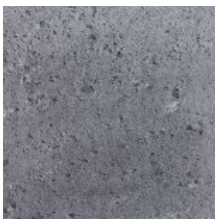
Rot



Weiß



Schwarz



Speckstein

Feuerungstüre mit Sichtfenster



Besuchen Sie uns online: Facebook YouTube Instagram Newsletter

Varianten Herdplatte



Glaskeramik (Ceran)



Stahlherdplatte satiniert

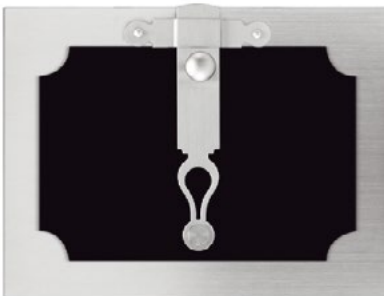
Varianten Bratrohr



Bratrohrtür mit Sichtfenster



Bratrohrtür mit Sichtfenster und Innenbeleuchtung



Bratrohrtür mit Dekor

Zubehör Ökoalpin-Herde		
Herdstange links	**2/302703**	**€ 150,-**
Herdstange rechts	**2/302704**	**€ 150,-**
Teleskopauszug für Backblech	**2/302952**	**€ 145,-**
Innenbeleuchtung Backrohr	**2/302953**	**€ 180,-**
Türdekore zur Auswahl ST11 (Standard) ST04, ST21, ST31, ST35, ST37, ST41	**2/302705**	kein Aufpreis € 120,-
Türdekor in RAL-Farben	**2/302706**	**€ 60,-**
Feuerungstür mit Sichtfenster	**2/302702**	**€ 420,-**
Speckstein samt Verlegung Vorderfront lang	**2/302708**	**€ 220,-**
Speckstein samt Verlegung Seitenwand	**2/302709**	**€ 670,-**
Fliesen samt Verlegung Vorderfront lang	**2/302711**	**€ 210,-**
Fliesen samt Verlegung Seitenwand (rot, schwarz, weiß)	**2/302712**	**€ 450,-**
Vorbereitung für Kundenfliesen Vorderfront lang	**2/302714**	**€ 135,-**
Vorbereitung für Kundenfliesen Seitenwand	**2/302715**	**€ 240,-**
Verlegung Kundenfliesen Vorderfront lang	**2/302717**	**€ 195,-**
Verlegung Kundenfliesen Vorderfront Seitenwand	**2/302718**	**€ 380,-**
Sichtseiten pulverbeschichtet 5 Farben zur Auswahl (Schwarz Silber (F1), Schwarz (F5), Rot (F6), Sand (F7) Weiß(F8))		kein Aufpreis

Herdputzmittel

für Stahlherdplatten von Holz-Küchenherden. Erzeugt Chromglanz. Inhalt 375 ml. (100 ml = € 3,80)

2/200623 **€ 14,25**



Grill- und Backofenreiniger

Entfernt eingebrannte Fettrückstände von Glas- und Edelstahlflächen. Inhalt: 500 ml. (100 ml = € 1,99)

3/302396 **€ 9,95**



Universalreiniger

Ideal zur glanzvollen Reinigung von Ceranfeldern. Inhalt 700 g. (1 kg = € 27,14)

2/302251 **€ 19,-**



Zubehör

Rauchrohre im Überblick

Auf dieser Seite finden Sie alle unsere Rauchrohre im Überblick. Diese Rohre eignen sich für die Häussler Holzbacköfen, Räucherschränke, Schlachtkessel und Holz-Küchenherde.



Aluminierte Regenhüte in verschiedenen Durchmessern



Aluminierte Bögen 90° und 45° in verschiedenen Durchmessern



Reduzierungen in verschiedenen Größen



Edelstahl-Kapselknie in verschiedenen Durchmessern



Edelstahl-Rosetten in verschiedenen Durchmessern



Edelstahl-Rohrschellen in verschiedenen Durchmessern

Ofenrohre Edelstahl natur

Die Häussler Ofenrohre aus hochwertigem Edelstahl werden mit einer Stärke von 1 mm gefertigt.

Beschreibung	Ø 12 cm		Ø 13 cm		Ø 15 cm	
Rohr 0,25 m	3/302788	**26,90 €**	3/301706	**36,90 €**	3/301714	**39,50 €**
Rohr 0,5 m	3/302789	**39,50 €**	3/301707	**49,90 €**	3/301715	**53,70 €**
Rohr 1,0 m	3/302790	**78,90 €**	3/301708	**88,50 €**	3/301716	**106,00 €**
Kapselknie	3/302791	**90,00 €**	3/301709	**97,50 €**	3/301796	**108,00 €**
Bogen 90 °	3/302792	**105,90 €**	3/301710	**107,00 €**	3/301718	**110,50 €**
Bogen 45 °	3/302793	**74,90 €**	3/301711	**79,00 €**	3/301719	**79,90 €**
Regenhut	3/302794	**110,00 €**	3/301712	**126,00 €**	3/301720	**133,00 €**
Rohrschelle	3/302795	**29,90 €**	3/301713	**31,90 €**	3/301721	**34,90 €**
Rauchrohr-Enddüse	-	**-**	3/302787	**125,50 €**	3/302754	**133,00 €**
Rosette	3/302796	**29,90 €**	3/302797	**49,70 €**	3/302798	**52,50 €**

Edelstahl schwarz lackiert

Beschreibung	Ø 13 cm		Ø 15 cm	
Rohr 0,25 m	3/301775	**49,50 €**	3/301767	**53,00 €**
Rohr 0,5 m	3/301781	**65,50 €**	3/301762	**69,90 €**
Rohr 1,0 m	3/301768	**115,00 €**	3/301729	**138,50 €**
Kapselknie	3/301769	**128,70 €**	3/301763	**140,50 €**
Bogen 90 °	3/301782	**139,50 €**	3/301773	**144,00 €**
Bogen 45 °	3/301789	**104,00 €**	3/301779	**117,70 €**
Regenhut	3/301770	**166,00 €**	3/301764	**176,00 €**
Rohrschelle	3/301771	**78,70 €**	3/301765	**85,70 €**
Rauchrohr-Enddüse	3/301772	**166,00 €**	3/301766	**176,00 €**
Rosette	3/301788	**64,50 €**	3/301790	**68,50 €**



Edelstahl schwarz lackierte Rohre
in verschiedenen Längen



Enddüse, Edelstahl schwarz lackiert



Bogen 90°
Edelstahl schwarz lackiert

Ofenrohre aluminiert

Beschreibung	Ø 12 cm		Ø 13 cm		Ø 15 cm	
Rohr 0,25 m	3/301651	**11,50 €**	3/301912	**13,20 €**	3/301674	**19,00 €**
Rohr 0,5 m	3/301652	**20,00 €**	3/301913	**23,00 €**	3/301675	**25,50 €**
Rohr 1,0 m	3/301653	**28,40 €**	3/301914	**32,00 €**	3/301676	**37,20 €**
Regenhut	3/301654	**53,00 €**	3/301915	**58,70 €**	3/301677	**62,70 €**
Kapselknie	3/301655	**52,50 €**	3/301916	**57,90 €**	3/301795	**82,00 €**
Bogen 90 °	3/301656	**20,00 €**	3/301917	**22,50 €**	3/301679	**29,80 €**
Bogen 45 °	3/301657	**24,20 €**	3/301918	**27,00 €**	3/301680	**38,70 €**
Einputzhülse, einfach	3/301658	**13,20 €**	3/301919	**14,50 €**	3/301681	**16,50 €**
Einputzhülse, doppelt	3/301659	**20,50 €**	3/301920	**22,40 €**	3/301682	**28,50 €**
Deckel	3/301660	**11,00 €**	3/301921	**11,90 €**	3/301683	**15,20 €**
Rosette verstellbar	3/301661	**16,00 €**	3/301922	**15,90 €**	3/301684	**18,70 €**
Rohrschelle	3/301662	**21,50 €**	3/301923	**23,50 €**	3/301685	**29,00 €**

Rauchrohr-Reduzierung		
Ø 13 cm auf Ø 12 cm	3/301650	**29,00 €**
Ø 14 cm auf Ø 12 cm	3/301649	**34,00 €**
Ø 14 cm auf Ø 13 cm	3/301648	**35,20 €**
Ø 15 cm auf Ø 13 cm	3/301647	**38,50 €**
Ø 15 cm auf Ø 14 cm	3/302322	**39,80 €**

Weitere Rauchrohr-Ausführungen auf Anfrage.

Räucherschränke

Herzhafte Räucherspezialitäten selbstgemacht







Räucherschränke

Heiß- und Kalträucherschränke

Die robusten Räuchergeräte eignen sich hervorragend zum Räuchern von Fisch, Fleisch und Geflügel. Ideal für den Hobbyangler und in den größeren Ausführungen für Gewerbetreibende. Das Heißräuchern ist ein echter Hingucker auf Garten- und Geburtstagspartys. Mit einem Häussler Räucherschrank räuchern Sie Frischfleisch (Würste, Kassler, usw.), Geflügel, Fisch und Dauerware (Schinken, Plockwurst, usw.).



Häussler Buch „Räuchern“
200923
€ 6,-

Deshalb ein

Heiß- und Kalträucherschrank von Häussler

- Kaltrauch, Warmrauch und Heißrauch möglich
- Gleichmäßige Gare und Räucherung durch Zu- und Abluftregulierung
- Exakte Temperaturkontrolle durch Zeigerthermometer
- Schublade für Feuerung und Rauchmehlbeschickung
- Mehrere Beheizungsarten durch Wechselschubladen möglich:
- Holz-, Gas- oder Elektrobeheizung (ab FS 2/70 mit elektrischer Thermostatregelung beheizbar)

Holz-, Gas- oder Elektroheizung?



Holzfeuerung
Bis FS2/70 Maxi

Holzfeuerung:

Als Brennstoff wird trockenes Buchen-, Erlen- oder Birkenholz verwendet. Für das Garen von Fischen z.B. wird eine Temperatur von 80-110° C je nach Fischart 15-30 Minuten benötigt. Nach dem Garen wird auf das feste Brennmaterial Räuchermehl gegeben. Der Räuchervorgang wird in Gang gesetzt. Die Räucherdauer ist nach Geschmack individuell verschieden.



Gasheizung
Bis FS2/70 Maxi

Gasheizung:

Der Anschluss des Gasbrenners erfolgt an einer handelsüblichen Propangasflasche. Nach dem Garen kommt über den Gasbrenner eine Brennerschale mit Räuchermehl. Wenn die Rauchentwicklung eingesetzt hat, wird der Brenner ausgeschaltet. Der eigentliche Räuchervorgang beginnt.



Elektroheizung bis FS 2

Elektroheizung:

Nach dem Garvorgang wird, wie bei der Gasheizung, ein mit trockenem Sägemehl befüllter Brennertisch über die Heizung gestellt.



E-Heizung
FS 2/70 &
FS 2/70 -MAXI,
seitlich fest
installiert

Alle Schubladen auch einzeln erhältlich!

Das Material

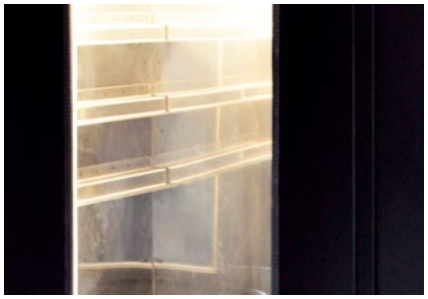
Alle Heißräucherschränke sind wahlweise in den Ausführungen „Edelstahl natur“ oder „Edelstahl schwarz lackiert“ erhältlich. Wahlweise mit Sichtfenster in der Türe.



Edelstahl natur



Edelstahl
schwarz lackiert



Wahlweise mit Sichtfenster und Beleuchtung



Heiß- und Kalträucherschränke

Serie FS

Unsere Heißräucherschränke zeichnen sich durch ihre kompakte Bauweise und die solide Verarbeitung aus. Das doppelte Edelstahlgehäuse und die dicke Isolierschicht gewährleisten eine optimale Wärmedämmung. Die Zu- und Abluft wird mit einem integrierten Schieber reguliert und garantiert Ihnen in Kombination mit dem Thermometer eine gleichmäßige Räucherung. Für die FS-Serie ist ein außenliegender Raucherzeuger und/oder ein Lachsaufsatz erhältlich. Fragen Sie nach den Möglichkeiten! Serienmäßig sind die Räucherschränke mit Holzfeuerung ausgestattet. Zusätzlich sind Gas- und Elektroschubladen erhältlich.

Rauchrohr mit Regenhut gleich mitbestellen
auf Seite 220.



Holzschublade

Gasschublade

FS 1, Edelstahl
(Serienmäßig mit Holzschublade, Gasschublade optional erhältlich)



FS 2, Edelstahl
(Abb. mit Holzschublade)

Heißräucherschrank		FS 1		FS 2	
Inhalt/Nutzraum		125 Liter		210 Liter	
Fisch ca.		15 - 20 Stück		30 - 35 Stück	
Fleisch ca.		8 - 10 kg		20 - 25 kg	
Maße Kasten		51 x 41 x 101 cm		51 x 41 x 151 cm	
Maße über alles*		51 x 46 x 107 cm		51 x 46 x 157 cm	
Gewicht in kg, Holzfeuerung/Gas/Elektro		42 kg / 52 kg / 53 kg		56 kg / 66 kg / 67 kg	
Rauchrohr Ø		13 cm		13 cm	
Holzfeuerung	Edelstahl	**3/300502**	**€ 960,-**	**3/300508**	**€ 1.230,-**
Gasschublade, 8 kW	Edelstahl	**2/201793**	**€ 560,-**	**2/201793**	**€ 560,-**
Elektroschublade, 2,5 kW / 230 V	Edelstahl	**2/201796**	**€ 420,-**	**2/201796**	**€ 420,-**

*Maße mit Griffen, Rauchrohrstutzen etc.

Besuchen Sie uns online: Facebook YouTube Instagram Newsletter



FS 2/70
(Abb. mit Elektroheizung)



FS 2/70 MAXI, Edelstahl
(Abb. mit Gasschublade)

Räucherzeiten und Temperaturen

Warmrauch

Kassler: 55-60° C. Dauer ca. 90-120 Minuten.
Feta- oder Weichkäse: 50-60° C. Dauer ca. 50-60 Minuten.
Bier- oder Saitenwürste: 50-60° C. Dauer ca. 90-120 Minuten.

Heißrauch

Forelle: 90-100° C. Dauer ca. 10-15 Minuten. Danach bei ca. 70° C weitere 60 Minuten räuchern.
Putenfilet: 100-110° C. Dauer ca. 60-70 Minuten.

Die Räucherangaben sind Circa-Werte und richten sich nach der Größe der Räucherware und nach Ihrem persönlichen Geschmack. Weitere Angaben über die Lake, Gewürze, Räucherdauer sowie viele einfache und tolle Rezepte finden Sie in unserem Räucherbuch.
Siehe Katalog Seite 362.

Heißräucherschrank		FS 2/70		FS 2/70 MAXI	
Inhalt/Nutzraum		300 Liter		400 Liter	
Fisch ca.		45 - 60 Stück		65 - 80 Stück	
Fleisch ca.		30 - 40 kg		60 - 65 kg	
Maße Kasten		86 x 41 x 151 cm		86 x 61 x 151 cm	
Maße über alles *		93 x 46 x 157 cm		93 x 66 x 157 cm	
Gewicht in kg, Holzfeuerung/Gas/Elektro**		69 kg / 81 kg / 91 kg		85 kg / 98 kg / 110 kg	
Rauchrohr Ø		13 cm		13 cm	
Holzfeuerung	Edelstahl	**3/300514**	**€ 1.640,-**	**3/300881**	**€ 1.990,-**
Gasschublade, 8 kW	Edelstahl	**2/201794**	**€ 550,-**	**2/201886**	**€ 460,-**
Elektroheizung, 5,8 kW / 400 V	Edelstahl	**3/300515**	**€ 3.340,-**	**3/300882**	**€ 3.540,-**
Aufpreis für schwarze Lackierung	Schrank/Schublade		€ 205,-/38,-		€ 225,-/42,-
Aufpreis Sichtfenster in Türe & Innenbeleuchtung			€ 605,-		€ 605,-

*Maße mit Griffen, Rauchrohrstutzen etc.

**Das Gewicht ist abhängig von der Ausführung des Schrankes

Für FS1 bis FS2/70 Maxi

Raucherzeuger

Zum Anbau an Räucherschränke

Zeitaufwendig, aber am längsten haltbar, machen Sie Ihr Räuchergut durch das Kalträuchern. Dies wird durch den maximalen Entzug an Feuchtigkeit gewährleistet. Kalt geräuchert wird bei 20° C bis 37° C. Teilweise bis zu sechs Wochen. Hierfür bieten wir den speziellen Raucherzeuger. Durch das Rauchrohr wird die Temperatur des Rauches sanft heruntergekühlt und ideal temperiert in den Räucherschrank geführt. Dies gewährleistet ein perfektes Räucherergebnis.

Raucherzeuger für FS1-FS2/70 Maxi

2/200554	**€ 790.-**
Aufpreis schwarz lackiert	€ 175.-





Häussler Rauchhaus

Ideal für Biergärten, Märkte und Feste



Rauchrohr im Lieferumfang enthalten.

Abbildung mit Holzschublade

*Maße mit Griffen, Rauchrohrstutzen, Dach etc.

Lieferumfang komplett mit Rauchrohr und Regenhut! Komplett aus Edelstahl, attraktiv schwarz und rot lackiert. Mit Sichtscheibe und Beleuchtung. Ideal für Biergärten, Märkte, Fischereifeste, Partyservice, Verkaufswagen und vieles mehr.

Rauchhaus mit Holzfeuerung/Gasheizung

Inhalt/Nutzraum	400 Liter	
Fisch ca.	65 - 80 Stück	
Fleisch ca.	50 - 65 kg	
Maße B x T x H Kasten	70 x 60 x 150 cm	
Maße B x T x H über alles*	86 x 81 x 190 cm	
Gewicht, holzbefeuert	95 kg	
Rauchrohr Ø	13 cm	
optional Gasschublade, 8 kW	**2/201890**	**€ 540,-**
Holzfeuerung	**3/301459**	**€ 2.730,-**

Rauchhaus erhältlich mit Holzfeuerungsschublade oder Gasheizungsschublade

Holzfeuerungsschublade

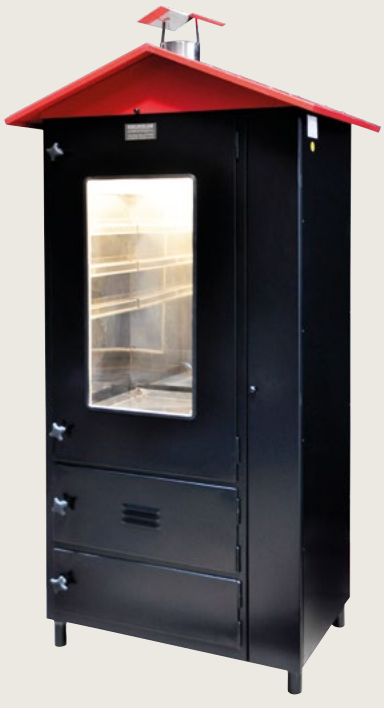


Gasheizungsschublade



Rauchhaus mit Elektroheizung

Inhalt/Nutzraum	400 Liter	
Fisch ca.	65 - 80 Stück	
Fleisch ca.	50 - 65 kg	
Maße B x T x H Kasten	70 x 60 x 190 cm	
Maße B x T x H über alles	93 x 81 x 230 cm	
Rauchrohr Ø	13 cm	
Elektroheizung, 5,8 kW / 400 V	**3/301460**	**€ 7.250,-**



Rauchhaus mit seitlich fest installierter Elektroheizung





Räucherschränke

Kalträucher- und Aufbewahrungs-schränke

Sie wollen Hausgeschlachtetes schonend und professionell veredeln? Dann sind Sie mit unseren Kalträucherschränken bestens bedient.

Unser Räucherschrank sorgt durch die besondere Konstruktion für eine dauerhafte Frischluftzufuhr, so dass Ihre Räucherdelikatessen trocken bleiben. Die doppelwandige Isolierung wirkt bei extremen Temperaturwechsel ausgleichend gegenüber Wärme und Kälte und verhindert zuverlässig Schwitzwasserbildung.

Die Klassiker für das Kalträuchern sind Lachs, Schinken, Speck, Kochwurst, Blut- und Leberwürste, Salami oder Gänsebrust, Wild und Käse.

Deshalb ein

Kalträucherschrank von Häussler

- Außentemperatur geschützt und aus doppelwandigem Stahlblech hergestellt, ist Ihr Kalträucherschrank ein idealer Aufbewahrungsort für Ihre Räucherwaren
- Stoßsicher und abwaschbar, mit Einbrennlackierung
- Räuchergut und Rauchentwickler sind in separaten Kammern
- Stabile Scharniere und abschließbarer Verschluss
- Fliegensicher durch Schutzgitter
- Gute Durchlüftung und Luftzirkulation
- Feuersicher durch Doppelboden
- Im Lieferumfang enthalten: 10 Fleischhaken

Kalträucherschränke

Serie KS

Durch die durchdachte Bauweise ist der Rauch kühl und die Feuchtigkeit im Räuchergut bleibt erhalten. Der Kamin sorgt für Frischluftdurchzug und Ihre Räucherdelikatessen bleiben trocken. Ideal auch als Aufbewahrungsort.
Das Kalträuchern ist am zeitaufwändigsten, sorgt dafür aber für die längste Haltbarkeit – auch wenn das Fleisch roh bleibt. Ihre deftige Farbe und ihre hohe Schnittfestigkeit verdanken Kalträucherspezialitäten dem maximalen Feuchtigkeitsentzug. Kalt geräuchert wird bei 20° bis 37° C, teilweise bis zu 6 Wochen.
Der Clou beim Kaltrauchen heißt Schichtwechsel: Das Räuchergut hängt abwechselnd einen Tag mit und am nächsten Tag ohne Rauch im Schrank.

Räucherzeiten und Temperaturen

Schinken und Speck:
Kaltrauch ca. 20-30° C, Dauer ca. 2-3 Wochen

Blut- und Leberwürste:
Kaltrauch ca. 25-30° C, Dauer ca. 1-2 Tage

Wildschinken:
Kaltrauch ca. 25-30° C, Dauer ca. 2-3 Wochen

Gänsebrust:
Kaltrauch ca. 20-25° C, Dauer ca. 7-8 Tage

Bergkäse:
Kaltrauch ca. 20-25° C, Dauer ca. 60-80 Minuten. Bei der Räucherdauer können nur Richtwerte angegeben werden. Die tatsächliche Dauer richtet sich nach Ihrem Geschmack. Weitere Infos über die Lake, Gewürze, Räucherdauer sowie viele einfache und tolle Rezepte finden Sie in unserem Räucherbuch auf der Seite 362.



Abbildung: KS 3



Abbildung: KS 2

Kalträucherschrank	KS 1	KS 2	KS 3
Inhalt/Nutzraum	330 Liter	550 Liter	700 Liter
Fleisch ca.	50 - 70 kg	120 - 130 kg	150 - 160 kg
Schwein	1/2	1	1 1/2
Kastenmaße B x T x H	61 x 51 x 171 cm	81 x 51 x 171 cm	101 x 51 x 171 cm
Gewicht	71 kg	86 kg	99 kg
Rauchrohr Ø	13 cm	13 cm	13 cm
Artikelnr.	**3/300490**	**3/300491**	**3/300492**
Preis	**€ 980,-**	**€ 1.310,-**	**€ 1.390,-**

Kalträucherschrank	KS 4	KS 5	KS 6
Inhalt/Nutzraum	930 Liter	1110 Liter	1130 Liter
Fleisch ca.	200 - 250 kg	280 - 300 kg	310 - 320 kg
Schwein	2	3	3 - 4
Kastenmaße B x T x H	101 x 65 x 171 cm	111 x 71 x 171 cm	121 x 66 x 171 cm
Gewicht	112 kg	127 kg	143 kg
Rauchrohr Ø	13 cm	13 cm	13 cm
Artikelnr.	**3/300493**	**3/300494**	**3/300495**
Preis	**€ 1.690,-**	**€ 1.950,-**	**€ 2.290,-**

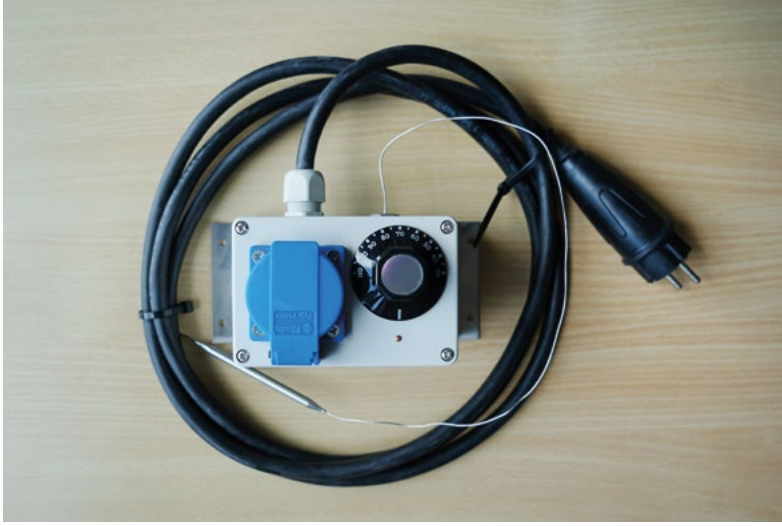


Auf Wunsch auch mit seitlichem Anschlussstutzen für einen Raucherzeuger oder zum Anschluss an einen Hauskamin. (Lieferzeit auf Anfrage)
Preis € 130,-

Ersatzthermometer & Thermostat



Ersatzthermometer		
FS 1 bis FS 6	**2/200575**	**€ 65,-**



Zur nachträglichen Montage bei FS1 & FS2

Thermostat		
FS 1 & FS 2	**2/200562**	**€ 245,-**

Zubehör



Kaltrauchstarter

Zum bequemen Anzünden des Sägemehls in Kaltrauchschränken.

3/300884 **€ 80,-**





NEU

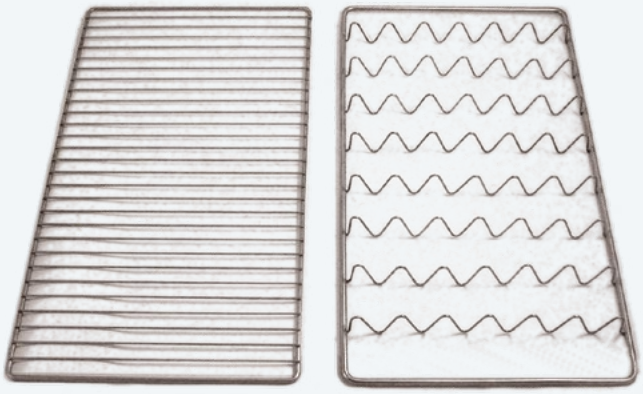
Räucherphorie

Dieser Sparbrand überzeugt durch das optimierte Design mit den umgelegten Drahtenden, der optimierte Maschenweite und der passgenauen Fertigung im Vergleich zu anderen günstigen Produkten – Räucherphorie steht für Premium!

Der Kaltraucherzeuger ist aus hochwertigem Edelstahl gefertigt und für alle Räucheröfen, Grills oder Smoker geeignet.

Material: 0,7 mm dickes Edelstahlgeflecht
Maße: Breite: 17,5 cm, Länge: 22,5 cm, Höhe 4,5 cm

3/303727 **€ 25,90**



Grillroste

Grillroste gerade: Für Fleisch z.B. Kassler etc.
Grillroste geformt: Zum liegenden Räuchern gefüllter Fische

Für Räucherschrank Typ	Grillrost	Art.-Nr.	Preis
FS 1 / FS 2	gerade, 39 x 33 cm	**2/200563**	**€ 58,-**
FS 1 / FS 2	geformt, 39 x 33 cm	**2/200569**	**€ 62,-**
FS 2/70	gerade, 59 x 33 cm	**2/200565**	**€ 83,-**
FS 2/70	geformt, 59 x 33 cm	**2/200571**	**€ 85,-**
FS 2/70 MAXI	gerade, 59 x 53 cm	**2/201832**	**€ 89,-**
FS 2/70 MAXI	geformt, 59 x 53 cm	**2/201833**	**€ 92,-**
Rauchhaus	gerade, 59 x 53 cm	**2/201832**	**€ 89,-**
Rauchhaus	geformt, 59 x 53 cm	**2/201833**	**€ 92,-**



Aufhängestangen

aus Holz für Räucherschränke. Ø 25 mm.

FS 1 / FS 2	39 cm	**2/201630**	**€ 4,50**
KS 1 / FS 2/70 / Maxi, Rauchh.	59 cm	**2/201631**	**€ 4,95**
KS 2	79 cm	**2/201632**	**€ 5,80**
KS 3 / KS 4	99 cm	**2/201633**	**€ 6,60**
KS 5	109 cm	**2/201634**	**€ 7,60**
KS 6	119 cm	**2/201635**	**€ 7,90**



Fisch- und Fleischhaken

Fischhaken mit 2 Haken für normale Fische bis 500 g Fischhaken mit Doppelhaken für größere Fische ab 600 g.

1 1 Fischhaken (2 Haken)	**2/303041**	**€ 2,80**
2 1 Fischhaken (Doppelhaken)	**2/303042**	**€ 4,50**
3 10 Fleischhaken	**2/200498**	**€ 14,90**

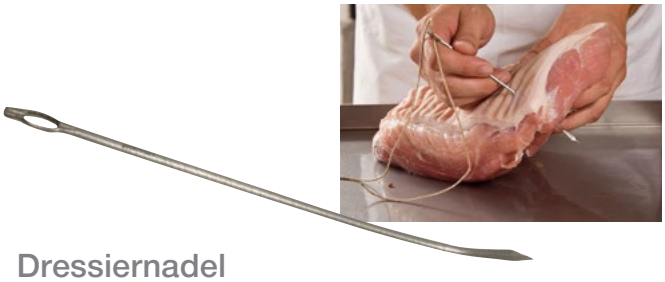




Braten- und Räuchernetz

Ideal für Putenfilet, Gänsebrust oder auch Käse. Die Räucherware oben einfüllen, das Netz oben und unten verknoten und anschließend mit einem Fleischhaken in den Rauch hängen. Länge 5 m.

3/302323 **€ 6,90**



Dressiernadel

Ermöglicht die einfache Befestigung einer Schnur zum Fleischaufhängen. Auch zum Spicken von Rinderbraten bestens geeignet. Qualitätsnadel von Dick, gebogen 180 mm x 3 mm.

3/302291 **€ 6,90**



Räuchermehl

Für Heiß- und Kaltrauch. Ideal für Fisch, Schinken, Speck, Geflügel, Käse und vieles mehr. Mit dem Räuchern macht man Lebensmittel nicht nur besser haltbar, sondern verleiht ihnen auch ein wunderbares Aroma. Besonders mit Räuchermehl aus Buchenholz erhält man feinste Geschmacksnuancen. Kirschenholz dagegen betont eher die fruchtig-süßliche Note. Eine Spezialität sind Wach-olderspäne mit ihrem unvergleichlichen Geschmack. Auch zum Grillen geeignet.

1 Räuchermehl Buche	1 kg	3/303345	€ 2,80
Räuchermehl Buche (o. Abb.)	13 kg	3/091211	€ 24,90 (1 kg = € 1,92)
2 Räuchermehl Kirsche	1 kg	3/303347	€ 6,90
3 Räuchermehl Wacholder	0,5 kg	3/303346	€ 4,90 (1 kg = € 9,80)



Räucheraroma: Räucherfix Gold

Verwendung: ca. 5 % dem Räuchermehl zugeben. Gibt dem Fisch ein herrliches Aroma und eine goldbraune Farbe. Inhalt 150 g, (100 g = € 3,60)

Zutaten: Gewürze, Kräuter, Salz, Lactose, Weizenfasern.

3/300889 **€ 5,40**

Räuchergewürze Fischpfeffer:

Für ein unverwechselbares, würziges Aroma. In die Bauchhöhle des noch feuchten Fisches einstreuen. Inhalt 150 g (100 g = € 3,60)

Zutaten: Gewürze, Geschmacksverstärker E 621, Zucker.

Fischpfeffer **3/300887** **€ 5,40**

Räuchergewürze Fischpfeffer:

Ausgesuchte Würzkomposition für Fisch. Inhalt 150 g (100 g = € 3,60)

Zutaten: Gewürze, Dextrose, Salz, Lactose, Säureregulator E 262, ätherische Öle, Gewürzoleoresin.

Fischbeize **3/300888** **€ 5,40**

Profi-Fleisch-wölfe



Fleischwolf TC 12 Gewerbeausführung

Mit Vorschneider, inklusive Lochboden Ø 4,5 mm und Messer doppelschneidig.

Maße H x B x T	37,5 x 26 x 53 cm
Leistung	140 kg/h
Motor	230 V / 0,75 kW
Gewicht	21 kg
3/300633	**€ 1.060,-**

Schale in Liefer-umfang enthalten.

Fleischwolf TC 22 Gewerbeausführung

Mit Vorschneider, inklusive Lochboden Ø 4,5 mm und Messer doppelschneidig.

Maße H x B x T	39 x 26 x 47 cm
Leistung	280 kg/h
Motor	400 V / 1,2 kW
Gewicht	25 kg
3/300634	**€ 1.390,-**



Schale in Liefer-umfang enthalten.





Zubehör Fleischwölfe

Bezeichnung	Für	Art.-Nr.	Preis
1 Lochböden* Ø 2 / 3 / 3,5 / 4 / 4,5 / 5 / 6 / 8 mm	TC 12 / 22		je € 57,-
1 Lochböden* Ø 10 / 14 mm	TC 12 / 22		je € 53,-
2 Vorschneiderscheibe	TC 12 / 22	3/300638	€ 74,-
3 Messer doppelschneidig	TC 12 / 22	3/300640	€ 50,-
4 Wurstfülleinrichtung PVC* Ø 15 / 20 / 25 mm	TC 12 / 22	3/300641	je € 16,-

* Bitte geben Sie bei Ihrer Bestellung der Lochböden und des Wurstfüllers statt der Artikelnummer den Ø in mm an.



Getreidemühlen

Nutzen Sie die Kraft des vollen Korns



Getreidemühlen von Häussler
Qualität aus Zirbelkieferholz







Selber mahlen: Volle Kontrolle über das eigene Mehl

Volles Korn, gesundes Brot

Bis vor hundert Jahren noch verwendete man zum Backen und Kochen nichts anderes als das volle Korn. Vollkornmehl lässt sich aber nicht sonderlich lange lagern. Durch den ölhaltigen Keimling, sowie die Frucht- und Samenschale wird es mit der Zeit bitter. Also entfernte man diese Teile und machte das Mehl lager- und verkaufsfähig. Das Mehl wurde so seiner wertvollsten Stoffe beraubt.
Im vollen Korn steckt alles, was der Körper braucht, um gesund und vital zu sein. Deshalb sollten wir nicht darauf verzichten. Mit einer eigenen Getreidemühle können Sie zu Hause ganz frisch mahlen und Ihr eigenes Mehl herstellen. Ein Traum für jeden, der gerne backt oder Wert auf wertvolle Müslis legt.

Vorteile der eigenen Getreidemühle:

- hochwertiges Eiweiß
- in den Randschichten befinden sich sehr wichtige Nährstoffe, Vitamine und Mineralstoffe
- hoher Anteil von wichtigen pflanzlichen Ballaststoffen, die für die Gewichtsreduzierung, den Stoffwechsel und die Verdauung wichtig sind
- Vollkornmehl hat bis zu 15 Prozent weniger Kalorien als Weißmehl
- breites Spektrum an Möglichkeiten: Weizen, Dinkel, Roggen, Kamut, Emmer, Einkorn, Gerste, Mais, Reis, Hirse, Buchweizen und bedingt auch ölhaltige Saaten
- Brot mit frisch gemahlenem Mehl hat ein wunderbares Aroma und schmeckt außergewöhnlich gut



Qualität aus Zirbelkieferholz

Die Gehäuse der Häussler Getreidemühlen sind aus wertvollem Zirbelkieferholz handgefertigt. Diese seltene Holzart wächst an der Waldgrenze in den Alpen. Die Zirbelkiefer kann bis zu 1.000 Jahre alt werden und hat ein sehr aromatisch duftendes Holz, das Schädlinge fernhalten soll. Mit der Zeit dunkelt das Holz nach und entfaltet seine volle Schönheit. Zusätzlich erhalten die Mühlengehäuse außen einen Schutzlack auf Wasserbasis. Eine Häussler Getreidemühle ist ein schönes und wertvolles Gerät von langer Lebensdauer.

Das schonende Mahlprinzip der alten Wassermühlen

Häussler Getreidemühlen arbeiten mit einem hochwertigen Steinmahlwerk aus Keramik und Korund. Der Stein ist extrem hart und dadurch nahezu verschleißfrei und selbstschärfend. Kein Hacken oder Schneiden – wie in vielen Küchenmaschinen üblich. Das Steinmahlwerk arbeitet langsam und zerreibt sehr schonend das volle Korn. Als Ergebnis erhalten Sie ein feines Vollkornmehl mit allen Vitamin-, Mineral- und Ballaststoffen, die im Getreide enthalten sind. Bestens geeignet für luftig-lockere Backwaren.

Stufenlos einstellen: keine mahlt feiner

Durch einfaches Drehen des Mühlenkopfes legen Sie den Abstand der beiden Mahlsteine fest und bestimmen somit den Mahlgrad. So mahlen Sie je nach Bedarf und Geschmack vom allerfeinsten Vollkornmehl bis hin zum groben Schrot. Unsere Tests haben ergeben: Keine Mühle kann feineres Mehl mahlen als eine Häussler Mühle.

Starke Leistung und lange Lebensdauer

Die Häussler Getreidemühlen haben einen robusten und leistungsstarken Industriemotor, der nahezu wartungsfrei arbeitet. Ein starke Leistung und eine lange Lebensdauer sind dadurch garantiert.

Klein aber stark!

Die kleineren Mühlen Rosi, Tina, Erica und Paula sind nicht zu unterschätzen. Sie haben einen sehr leistungsfähigen Motor. Die Leistung berägt 400 Watt und bietet eine souveräne Leistungsentfaltung.

Die großen Varianten

Die größeren Mühlen Molly und Molly-Kombi geben alles! Die verbaute Motoren arbeiten mit einer Leistung von 1.100 Watt.



Gleich mitbestellen:

Mehlschüssel aus Zirbelkieferholz
Ø 18 cm, Höhe 5,5 cm

3/302338 **€ 32,-**

Getreidemühle
TINA

Die Kleine mit der großen Leistung

Das Besondere an der Tina sieht man gleich: Die Form, das Holz. Unsere Tina ist eine verblüffend kleine Mühle mit mehr Kraft als jedes andere Modell in ihrer Größenklasse. Sie steckt in einem schlichten Gehäuse aus fein geschliffenem Erlenholz, welches mit Leinöl eingelassen und feucht abwischbar ist. Mit ihrem 9 cm Stein schafft Sie alles – kuchenfeines Vollkornmehl und auch grober Schrot. Fordern Sie eine Mahlprobe bei uns an.

Steindurchmesser	9 cm
Leistung Feinschrot	4 - 6 kg/h
Maße B x T x H	20 x 22 x 30 cm
Gewicht	6,3 kg
Trichterinhalt	600 g
Industriemotor	230 V / 0,4 kW
Steinumdrehungen/min.	1.300
1/302483	**€ 349,-***

* Preis ohne Schale, Schalen auf S. 250

Getreidemühle
ROSI

Die Formschöne mit Komfort

Die Rosi präsentiert sich formschön und handlich klein, hat aber mit ihrem 9 cm Stein eine beachtliche Leistung von 4 bis 6 kg feinem Schrot in der Stunde. Der Feinheitsgrad wird durch die Drehung des Mühlenkopfes eingestellt. Die Rosi ist geeignet für jede Familie und passt durch die runde Form in nahezu jede Küche. Durch ihr Gehäuse aus Zirbelkiefer wirkt sie milbenabweisend und duftet angenehm nach Kiefernholz. Fordern Sie eine Mahlprobe bei uns an.

Steindurchmesser	9 cm
Leistung Feinschrot	4 - 6 kg/h
Maße B x T x H	20,5 x 25,5 x 32 cm
Gewicht	6,5 kg
Trichterinhalt	1.000 g
Industriemotor	230 V / 0,4 kW
Steinumdrehungen/min.	1.300
3/400001	**€ 470,-***

* Preis ohne Schale, Schalen auf S. 250





Besuchen Sie uns online: Facebook YouTube Instagram Newsletter

Getreidemühle

ERICA

Ein Klassiker mit Atmosphäre

Die Erica ist die im typischen Mühlenstil gebaute klassische Getreidemühle. Mit ihrem 10 cm Mahlstein aus Edelkorund mahlt sie 6 bis 10 kg feinster Schrot in der Stunde. An gröberem Schrot, z.B. für das Frischkornmüsli, schafft sie die mehrfache Menge. Daher ist unsere Erica die ideale Mühle für die mittlere bis große Familie. Wie alle Häussler Mühlen verfügt auch die Erica über einen exzellenten Mahlfeinheitsgrad. Ihr Gehäuse aus Zirbelholz schafft nicht nur Atmosphäre – es duftet auch herrlich nach Kiefernholz und hat milbenabweisende Eigenschaften. Öffnen lässt sie sich durch einfaches Abdrehen des Trichters, an dem auch der Feinheitsgrad eingestellt wird. Eine integrierte Kindersicherung verhindert das Anlaufen des Motors bei geöffneter Mahlkammer. Die im Lieferumfang enthaltene Zirbelholzschüssel fasst bis zu 1 kg Mehl und kann im Trichter aufbewahrt werden. Fordern Sie eine Mahlprobe bei uns an.



TESTMAGAZIN · URTEIL
Häussler Erica
GUT | 87,5 %
8 Kornmühlen im Test | Heft 03/2010

Mahlgrad mit Feststellknopf einstellbar.



Steinmahlwerk aus Keramik und Korund

Steindurchmesser	10 cm
Leistung Feinschrot	6 - 10 kg/h
Maße B x T x H	24 x 28 x 35,5 cm
Gewicht	8 kg
Trichterinhalt	1.500 g
Industriemotor	230 V / 0,4 kW
Steinumdrehungen/min.	1.300
3/400179	**€ 695,-***

* Preis inklusive Schale, Schalen auf S. 250



Kombimühle

PAULA

Zwei auf einen Streich: Mahlen und Flocken

Unsere Paula vereint gleich zwei wunderbare Eigenschaften: das Flocken und das Mahlen. Und das bei geringem Platzbedarf. Mit dem Mahlkomfort der Rosi ausgestattet und zusätzlichem Motor für das Quetschwerk können Sie, nacheinander oder gleichzeitig, in der Stunde 4 bis 6 kg feinster Schrot mahlen und 4 kg Vollkornflocken (Hafer, Kürbiskerne, Sonnenblumenkerne, Leinsamen u.v.m) quetschen. Das Flockwerk lässt sich einfach herausnehmen und kann bei Bedarf sogar in der Spülmaschine gereinigt werden. Das Gehäuse ist wie bei allen unseren Zirbelkiefermühlen mit Wasserlack behandelt und durch seinen leicht ätherischen Duft milbenabweisend. Fordern Sie eine Mahlprobe bei uns an.

Der Mahlgrad ist stufenlos einstellbar.





Das Quetschwerk



ETM TESTMAGAZIN · URTEIL

Häussler Paula (Zirbelkiefer)

GUT 90,3 %

Im Test: 8 Kornmühlen
Testurteile: 1x sehr gut, 7x gut
www.etm-testmagazin.de

Heft 09/2015

Steindurchmesser	9 cm
Leistung Feinschrot	4 - 6 kg/h
Maße B x T x H	31 x 24,5 x 33,5 cm
Gewicht	10,2 kg
Trichterinhalt	1.000 g
Industriemotor	230 V / 0,4 kW
Steinumdrehungen/min.	1.300
Integrierte Flockenquetsche	
Quetschleistung	80 g/min.
Trichterfüllmenge	120 g
Industriemotor	230 V / 0,24 kW
1/302484	**€ 715,-***

* Preis ohne Schale, Schalen auf S. 250



Dinkel-Vollkorn-brot

Zutaten für 5 Brote:

Vorteig:

500 g	Dinkelvollkornmehl
500 g	Wasser
10 g	Hefe

Hauptteig:

1.000 g	Dinkelvollkornmehl
350 g	Classic Mischung (Leinsaat, Sonnenblumenkerne, Sesam)
30 g	Salz
30 g	Apfelessig
30 g	Honig
600-700 g	Wasser
3.150 g	Gesamtteig

Teigtemperatur: 27° C

Zur Bestreuung:
Beliebige Saaten

Zubereitung

Vorteig:
Die Zutaten für den Vorteig mit einem Kochlöffel gut verrühren und für ca. 4-5 Stunden reifen lassen.

Hauptteig:
Alle Zutaten in der Teigknetmaschine ca. 7 Minuten langsam vermischen. Anschließend für 4-5 Stunden quellen lassen.

Nachdem der Hauptteig und der Vorteig 4-5 Stunden quellen konnten, werden diese für etwa 5 Minuten zu einem Teig geknetet, bis die Fensterprobe funktioniert (Seite 25). Eventuell kann noch Wasser dazugegeben werden. Dann den Teig 30-45 Minuten ruhen lassen.

Nach der Teigruhe zu 600 g Broten länglich ausformen und in beliebigen Saaten wälzen. Anschließend mit den Schluss nach unten in eine Kastenform setzen. Darin 30-45 Minuten gehen lassen und nach Anleitung backen.

Im Holzbackofen:
Bei 270° C einschießen, Backzeit 45-50 Minuten

Im Elektro-Steinbackofen:
OH 280° C, UH 190° C, Backzeit 45-50 Minuten
Nach dem Einschießen Ofen ausschalten

Im Haushaltsbackofen:
Bei 250° C einschießen, nach 10 Minten auf 210° C zurückschalten. Weitere 35-40 Minuten backen.

Dinkel aus heimischem Anbau

Ganzes Korn. Auf der Schwäbischen Alb angebaut, aus kontrolliertem Anbau. Diese Sorte ist eine alte und ursprüngliche Dinkelart, die nicht mit Weizen gekreuzt wurde. Dinkel besticht durch seinen nussigen Geschmack und seine wertvollen Inhaltstoffe. Der hohe Kleber- und Eiweißgehalt verleiht dem Dinkel hervorragende Backeigenschaften.

5 kg-Packung (1 kg = € 2,30)
1/101789 **€ 11,50**

25 kg-Packung (1 kg = € 1,92)
1/101790 **€ 48,-**

Bio-Dinkel

Ganzes Korn in Bioqualität aus kontrolliert biologischem Anbau. Der hohe Kleber- und Eiweißgehalt verleiht dem Dinkel hervorragende Backeigenschaften.
DE-ÖKO 006

5 kg-Packung
(1 kg = € 3,18)
1/303619 **€ 15,90**



Getreidemühle

MOLLY

Die Starke unter den Schönen

Hier mahlen die Profis! Die Molly ist mit einer Leistung bis zu 20 kg Feinschrot in der Stunde die leistungsstarke Mühle für den größeren Haushalt und Vermarkter. Mit einem Gewicht von 22,5 kg und dem starken Industriemotor ist die Molly ein absolut robustes Qualitätsgerät. Sie ist aus hochwertigem, milbenabweisendem Zirbelholz. Fordern Sie eine Mahlprobe bei uns an.

Steindurchmesser	15 cm
Leistung Feinschrot	15 - 20 kg/h
Maße B x T x H	31 x 37 x 55 cm
Gewicht	22,5 kg
Trichterinhalt	3.000 g
Industriemotor	230 V / 1,1 kW
Steinumdrehungen/min.	890
3/301444	**€ 1.610,-***

* Preis ohne Schale, Schalen auf S. 250





Kamut

Kamut ist eine alte Kulturform des Hartweizens, vor etwa 6.000 Jahren hervorgegangen aus dem wilden Emmer. Kamut bedeutet auf ägyptisch „Seele der Erde“. Das Kamutkorn ist doppelt so groß wie ein Weizenkorn und von glasig gelblicher Farbe.
Kamut ist ein echter Allrounder und kann zum Kochen, Backen und Nudeln machen verwendet werden.
Er verleiht einen milden, nussigen Geschmack und selbst „Vollkornmuffel“ sind von der leichten, lockeren Konsistenz und der hellen Farbe begeistert.

1 kg-Packung	**1/302977**	**€ 6,20**

Weitere Getreidesorten und Saaten finden Sie ab Seite 334.



Getreidemühle

MOLLY-KOMBI

Starke Kombination: Mahlen und Sieben mit einer Maschine

Die Siebmühle Molly-Kombi ist die perfekte Kombination aus der Getreidemühle Molly und einer leistungsstarken Siebmaschine. So mahlt die Molly-Kombi bis zu 20 kg Feinschrot in der Stunde (auf Wunsch auch ohne auszusieben) und trennt das Gemahlene sofort in Mehl, Grieß und Kleie. Mit einem Handgriff erhalten Sie die getrennten, sortierten Mahlprodukte, ideal zur schnellen Weiterverarbeitung. Im Lieferumfang ist ein zweiter Satz Siebe enthalten. Fordern Sie eine Mahlprobe bei uns an.

Steindurchmesser	15 cm
Leistung Feinschrot	15 - 20 kg/h
Maße B x T x H	110 x 40 x 96 cm
Gewicht	46 kg
Trichterinhalt	3.000 g
Industriemotor Mühle	230 V / 1,1 kW
Siebmotor	230 V / 0,55 kW
Steinumdrehungen/min.	890
Inhalt Mehl pro Mehlbox	3 kg
Ersatzsieb fein/mittel/grob	je € 122,-
3/301445	**€ 2.980,-**



Flockenquetsche

MAX

Für den gewerblichen Einsatz

Für Hofläden, Reformhäuser und Bioläden, Hotels, Backstuben und Cafés ist er ideal, unser neuer elektrischer Flocker Max. Unser Max ist ein echtes Kraftpaket. Mit seinen Edelstahlwalzen quetscht er spielend leicht bis zu 30 kg Getreide pro Stunde. Die Quetschwalzen sind stufenlos von fein bis grob einstellbar. Flocker Max kann nicht nur Hafer geschmeidig quetschen, auch viele andere Arten von Getreide, wie Dinkel, Weizen, Roggen, Emmer und Einkorn. Auch Saaten wie Leinsamen, Sesam und Mohn, sowie Gewürze, z.B. Fenchel, Kümmel oder Koreander können verarbeitet werden.



Maße B x T x H (mit Trichter)	32 x 42 x 74 cm
Gewicht	39 kg
Quetschleistung	30 kg/h
Trichterfüllmenge	6 kg
Industriemotor	230 V / 0,75 kW
Quetschwalzen	Ø 5 cm, 3,8 cm breit
Quetschwalzen-Drehzahl	59 U/min
1/302480	**€ 2.670,-***

* Preis ohne Schale, Schalen auf S. 250



Gleich mitbestellen:

Edelstahlschütte
Maße B x T x H:
22 x 28,5 x 20 cm

1/302481 **€ 125,-**





Flockenquetsche
BETTY

Müsli mit frischen Kornflocken, Flocken als Suppeneinlage, in Bratlingen, in Vollwertgebäck oder einfach als Nascherei -– Kornflocken schmecken gut und sind gesund. Mit der robusten und formschönen Flockenquetsche Betty quetschen Sie sich Ihre Flocken jeden Tag wieder frisch. Die Quetschwalzen sind aus Edelstahl gefertigt und stufenlos von grob bis fein einstellbar. Es können alle Getreidearten, sowie ölhaltige Saaten, gequetscht werden.



Maße B x T x H	12 x 13 x 27 cm
Trichterinhalt Hafer	125 g
Gewicht	2 kg
3/400181	**€ 205,-***

* Preis ohne Schale, Schalen auf S. 250

Befestigung an jeder Tischplatte möglich



Gleich mitbestellen:

Mehlschüssel aus Zirbelkieferholz

Ø 16 cm, Höhe 5,5 cm

3/302339 **€ 31,-**





Mohnmühle
M7

Für ölhaltige und trockene Körner

Sie lieben frischen, saftigen Mohn-Streuselkuchen? Ein besonderer Genuss mit dem intensiven Aroma frischgemahlener Mohnkörnchen! Aber auch Leinsamen und andere ölhaltige und trockene Körner mahlt und schrotet die Mohnmühle M7. Gehäuse, Trichter und Mahlwerk aus Edelstahl.

Maße B x T x H	7,5 x 18 x 24 cm
Gewicht	1,5 kg
3/301440	**€ 68,-**

Getreidemühlen

Zubehör

Hier finden Sie Zubehör in Profiqualität passend zu unseren Getreidemühlen, sowie alles rund um das Thema Mahlen.





Unbegrenzt erweiterbar!

Getreidesilo

So bleibt Ihr Getreide frisch!

Getreide sollte immer trocken und kühl gelagert werden. Aber genauso wichtig ist die regelmäßige Bewegung im Korn, um es zu durchlüften. Dies geschieht bei diesem Silo automatisch beim Auslassen des Getreides. Das Getreidesilo ist aus Zirbelkieferholz gefertigt. Diesem wird die Eigenschaft zugesprochen, auf Grund seines Harzduftes Mehlschädlinge fernzuhalten. Das Silo ist außen mit Wasserlack behandelt. Durch das Baukastensystem sind diese Silos optisch schön und unbegrenzt erweiterbar. Zur Befestigung an der Wand.

Fassungsvermögen	5 kg Getreide
Gewicht	2,3 kg
Maße B x T x H	18 x 14 x 50 cm
3/300667	**€ 109,-**



Abwiegeschaufeln aus Aluminium

Leicht und reinigungsfreundlich.
Nicht spülmaschinengeeignet!

	Maße L x B x H	Fassungsvermögen	Art.-Nr.	Preis
1	26,5 x 9,5 x 4,5 cm	bis 300 g Mehl	**2/200674**	**€ 7,20**
2	31 x 11 x 5,5 cm	bis 480 g Mehl	**2/200675**	**€ 9,20**
3	35 x 12 x 6 cm	bis 900 g Mehl	**2/200676**	**€ 12,90**
4	40 x 16,5 x 7,5 cm	bis 1.600 g Mehl	**2/200677**	**€ 17,90**



Abwiegeschaufeln aus Edelstahl

Bestens geeignet zum Portionieren und Schöpfen von Zutaten wie z.B. Mehl, Getreide, Süßigkeiten, Essen am Buffet, Eis oder auch Tierfutter. Hergestellt aus robustem, schimmerndem Edelstahl. Das tiefe Design verhindert ein Verschütten. Der Griff liegt gut in der Hand.

	Maße L x B x H	Art.-Nr.	Preis
1	17,5 x 5,7 x 2,5 cm, 100 g	**2/200680**	**€ 10,90**
2	24,0 x 8,5 x 4,5 cm, 150 g	**2/200682**	**€ 21,50**
3	25,5 x 9,5 x 4,5 cm, 200 g	**2/200683**	**€ 26,50**
4	29,0 x 12,0 x 5,5 cm, 500 g	**2/200684**	**€ 35,90**



Verschiedene Größen erhältlich!

1 Getreidefässer

So bewahren Sie Lebensmittel trocken und lange auf.
Aus edlem Zirbelkieferholz. Für Getreide, Mehl und vieles mehr! Innen naturbelassen, außen mit Zirbellack behandelt. Zirbelkieferholz wird die Eigenschaft zugesprochen, aufgrund seines Duftes Mehlschädlinge fernzuhalten.

Inhalt	Ø / Höhe	Art.-Nr.	Preis
1,0 kg	16,5 cm / 19 cm	**3/300658**	**€ 69,-**
1,5 kg	16,5 cm / 22 cm	**3/300659**	**€ 75,-**
2,0 kg	16,5 cm / 25 cm	**3/300660**	**€ 82,-**
5,0 kg	25 cm / 29 cm	**3/300661**	**€ 127,-**

2 Mehlsiebset 2-teilig

Aus Holz. Trennt Vollkornmehl in nur einem Arbeitsgang zu feinem Mehl, Grieß und Kleie. Dazu einfach beide Siebe ineinander stellen und oben das Vollkornmehl einfüllen. Im oberen Sieb bleibt die grobe Kleie, im unteren Sieb der Grieß und unten fällt das feine Mehl heraus. Durchmesser: 21 cm (Maschenweite 0,35 mm) und 18,5 cm (Maschenweite 1,1 mm)

3/303004 **€ 28,50**

3 Getreideschaufeln

Aus naturbelassenem Holz. Zum Abmessen von Getreide, Flocken und Mehl.

Form	L x B x H	Art.-Nr.	Preis
klein rund	14,5 x 4 x 3 cm	**3/300653**	**€ 5,50**
mittel rund	18 x 5,5 x 4 cm	**3/300856**	**€ 8,90**

4 Mehlsiebe aus Edelstahl

Feines Gewebe mit Bodenabstand. Mit Aufhängering. In vier Größen erhältlich.



Ø	Maschenweite	Art.-Nr.	Preis
16 cm	0,64 mm	**3/301874**	**€ 17,90**
22 cm	1,28 mm	**3/301875**	**€ 23,90**
25 cm	1,28 mm	**3/301876**	**€ 32,90**
30 cm	1,28 mm	**3/301877**	**€ 46,90**



In 8 Größen erhältlich!

Zirbelkieferholzschüsseln

Vielseitig nutzbar und natürlich schön: Schüsseln aus unbehandeltem Zirbelkieferholz, aus einem Stück gedrechselt. Für Mehl, Obst, Nüsse u.v.m.

Ø	Höhe	Gewicht	Art.-Nr.	Preis
16 cm	5,5 cm	200 g	**3/302339**	**€ 31,-**
16 cm	7 cm	250 g	**3/300647**	**€ 35,-**
18 cm	5,5 cm	250 g	**3/302338**	**€ 32,-**
20 cm	7 cm	300 g	**3/300648**	**€ 41,-**
25 cm	7 cm	500 g	**3/300649**	**€ 57,-**
30 cm	7 cm	600 g	**3/300650**	**€ 68,-**
35 cm	7 cm	800 g	**3/300651**	**€ 89,-**
40 cm	7 cm	1300 g	**3/300652**	**€ 107,-**



Weitere Getreidesorten und Saaten finden Sie im Kapitel Lebensmittel

Bio-Einkorn und Bio-Emmer

Ganzes Korn aus ökologischem anbau. Beide Sorten gehören zu den Urgetreidesorten und werden noch heute in unveränderter Form angebaut. Emmer und Einkorn sind sehr vielseitig in der Verwendung. Es gelingen Backwaren, süße Waffeln oder auch leckere Pasta. Einkorn verleiht Brot und Gebäcken eine charakteristische goldgelbe Färbung und ein einzigartig nussiges Aroma. Brot und Backwaren aus Emmer bekommen eine dunkle Färbung und sind würzig im Geschmack.

Einkorn 1 kg-Packung	**1/303759**	**€ 5,50**
Emmer 1 kg-Packung	**1/303760**	**€ 5,50**

Bio-Haferkerne

Ganzes Korn aus heimischem Anbau. Hafer ist sehr gesund und steigert die körperliche und geistige Leistungsfähigkeit.

1 kg-Packung	**1/303758**	**€ 3,50**



Rezept aus dem Häussler Buch **„Unser täglich Brot Band 2“**

Sonnenblumenbrot

Zutaten für 2 Brote à 1.000 g:

Vorteig:

150 g	Weizenmehl 550
350 g	Wasser
3 g	Hefe
200 g	Sonnenblumenkerne geröstet

Sauerteig:

150 g	Roggenmehl
150 g	Wasser (40° C)
10 g	Anstellgut

Hauptteig:

703 g	Vorteig
300 g	Sauerteig
550 g	Weizenmehl 1050
150 g	Roggenmehl
25 g	Salz
5 g	Hefe
50 g	Sonnenblumenöl
20 g	Zucker
Ca. 200 g	Wasser
2.003 g	Gesamtteig

Teigtemperatur: 26° C

Zubereitung:

Vorteig:
Zutaten miteinander vermischen und für 4-5 Stunden bei Raumtemperatur und anschließend über Nacht im Kühlschrank stehen lassen.

Sauerteig:
Zutaten miteinander vermischen und für 18-20 Stunden bei Raumtemperatur stehen lassen.

Hauptteig:
Zutaten für den Hauptteig ca. 6 Minuten langsam und 5 Minuten schnell verkneten. Den Teig nun 90 Minuten abgedeckt ruhen lassen. Nach der Teigruhe den Teig halbieren und die Brote ausformen. Dann auf ein nasses Tuch drücken und in Sonnenblumenkerne wälzen. Für das Muster zum Schluss einen Tortenteiler leicht eindrücken.
Die Laibe dann auf ein Lochblech mit Dauerbackfolie setzen und ca. 60-70 Minuten stehen lassen. Zum Schluss nach Anleitung backen.

Im Holzbackofen:
bei 260° C einschießen
Backzeit: 45-50 Minuten

Im Elektro-Steinbackofen:
bei 270° C Oberhitze
und 180° C Unterhitze
Backzeit: 45-50 Minuten
Ofen nach dem Einschießen ausschalten

Im Haushaltsbackofen:
bei 230° C einschießen
Backzeit: 45-50 Minuten

Unser täglich Brot Band 2
In diesem Buch finden Sie – neben den einfachen und schnell zu erlernenden Rezepten – auch Backwaren mit erhöhtem Schwierigkeitsgrad.
Artikelnr. 200931, € 6



Getreidemühlen Großgeräte

HM-Serie

Schön und leistungsstark

Aus einer schönen Materialkombination aus Zirbelkieferholz und Edelstahl. Der Edelstahlrohrrahmen ist stabil und verwindungsfrei sowie unempfindlich gegenüber Luftfeuchtigkeit. Das Mühlengehäuse sowie die Siebanlage aus Zirbelholz bilden bei Temperaturschwankungen kein Schwitzwasser und Schimmelbildung wird vermieden. Der Mahlstein läuft sichtbar hinter Glas – ein echter Blickfang, welcher die Mühlen auch interessant für die Aufstellung im Verkauf macht. Alle Mühlen besitzen eine patentierte Zulaufdosierung mit Zwangsführung, mit welcher die Körnerzufuhr stufenlos geregelt werden kann. Feinste Mahlqualität ist garantiert.



HM 30 P

Eine leistungsstarke Mühle für den Vermarkter.

Steindurchmesser	30 cm
Leistung Feinschrot ca.	20 kg/h
Maße B x T x H	70 x 80 x 98 cm
Füllmenge Trichter	15 kg
Motor	400 V / 1,1 kW
Steinumdrehungen/min	380
Gewicht	74 kg
2/201449	**€ 3.450,-**



Kombimaschine Siebmühle HM 30 P-KOMBI

Getreidemühle HM 30 P kombiniert mit Mehlsiebmaschine HSM 30.
Mehl wird getrennt in Mehl, Grieß und Kleie.
Technische Daten der Mühle siehe oben.

Maße über alles B x T x H	165 x 80 x 142 cm
Siebmühle Gesamtgewicht	159 kg
Inhalt Mehl pro Mehlbox	13 kg
Motorleistung Mehlsiebmaschine	400 V / 0,37 kW
2/201455	**€ 7.300,-**

Weiter führen wir im Angebot:

Bayerischer Staatspreis
62. Internationale Handwerksmesse München 2010





Getreidemühlen

Edelstahl-Zirbelkieferholz-Kombination

Modell	Stein Ø	ca. Leistung Feinschrot
HM 40 P	Porzellan, 40 cm	30 kg/h
HM 50 P	Porzellan, 50 cm	70 kg/h
HM 70 N	Naxos, 70 cm	100 kg/h
HM 100 N	Naxos, 100 cm	140 kg/h
HM 120 N	Naxos, 120 cm	180 kg/h
HM 150 N	Naxos, 150 cm	320 kg/h

Kombimühlen

Mahlen und Sieben in einem Gerät

Modell	Stein Ø	ca. Leistung Feinschrot
HM 40 P-Kombi	Porzellan, 40 cm	30 kg/h
HM 50 P-Kombi	Porzellan, 50 cm	70 kg/h
HM 70 N-Kombi	Naxos, 70 cm	100 kg/h

Getreidemühlen mit Siebanlage

Modelle	Stein Ø	ca. Leistung Feinschrot
HM 100 N Kombi	Naxos, 100 cm	140 kg/h
HM 120 N Kombi	Naxos, 120 cm	180 kg/h
HM 150 N Kombi	Naxos, 150 cm	320 kg/h

Fordern Sie gleich unseren Gewerbeprospekt an.

Wir beraten Sie gerne.

☎ **0 73 71/ 93 77 - 0**







Profizubehör

Freude am Backen und Kochen



Einschießen

Brot- und Pizzaschieber, groß, aus Buchenholz

Altbewährt und meistgekauft! Für größere Backöfen ab einer Ofentiefe von ca. 60 -145 cm. Die Holzstiele können auf die passende Länge abgesägt werden. Die Holzflächen sind aus einem Stück gefertigt und dadurch hitzeunempfindlich und sehr stabil.

1	oval	40 x 28 cm	175 cm	**3/300697**	**€ 66,-**
	oval*	40 x 28 cm	280 cm	**3/302151**	**€ 96,-**
2	oval	35 x 22 cm	140 cm	**3/300730**	**€ 64,-**
3	rund	Ø 30 cm	175 cm	**3/300698**	**€ 79,-**
4	rechteckig	40 x 20 cm	175 cm	**3/300699**	**€ 61,-**
5	rechteckig	40 x 25 cm	175 cm	**3/300700**	**€ 66,-**
6	rechteckig	50 x 30 cm	175 cm	**3/300701**	**€ 88,-**
7	rechteckig	70 x 20 cm	175 cm	**3/300702**	**€ 74,-**

* Achtung: Diese Länge kann nicht versendet werden.



Pizzaschieber extra flach

Gewicht 0,8 kg. Aus Aluminium.

Rund	Ø 32 cm	184 cm	**3/300858**	**€ 82,-**
Eckig	32 x 32 cm	184 cm	**3/300857**	**€ 82,-**



Baguette- und Kuchenschieber

Aus Aluminium mit Aufhängeloch. Auch für Rouladen geeignet. In 2 Größen erhältlich. Stärke: 1,5 mm.

43 x 10 cm	MONO	**2/303136**	**€ 12,50**
59 x 13 cm	PRIMUS	**2/303137**	**€ 15,50**

Hand-schieber



1 2 3

Brot- und Pizzaschieber, klein

Aus einem Stück gefertigt. Ideal für kleinere Backöfen wie Mono, Primus und herkömmliche Haushaltsbacköfen. Aus Buchen- oder amerikanischem Holz. Der neue „Yellow Poplar-Backschieber“ ist ein spezieller Pizzaschieber aus leichtem Holz. Auch voll beladen ist dieser Schieber immer noch leicht zu tragen.

1 18 cm breit, mit Griff 60 cm lang	Buchenholz	3/300694	€ 45,-
2 23 cm breit, mit Griff 60 cm lang	Buchenholz	3/300695	€ 49,-
3 35 cm breit, mit Griff 60 cm lang	Amerikanisches Holz	3/300986	€ 69,-

Unsere hochwertigen Brot- und Pizzaschieber sind ein Muss zu jedem Holz- und Elektro-Steinbackofen und die idealen Helfer beim Brot- und Pizzabacken.



Pizzaschieber Aluminium

32 x 35 cm. Ein echtes Leichtgewicht mit nur 0,5 kg aus Aluminium! Stiellänge 35 cm.

3/300859 **€ 59,-**

Für „genetztes“ Brot





Einnetzschüssel

Ideal für weiche Teige: Kein Formen notwendig. Schüssel in Wasser tauchen, Teig in die „benetzte“ Schüssel geben und Oberfläche bemehlen (später Brotboden), einfach in den Ofen stürzen. Für glatte, glänzende Brote. Ø 18 cm. Länge mit Stiel 150 cm. 1,5 l Wasser.

Einnetzschüssel mit Stiel	**3/300705**	**€ 95,-**
Einnetzschüssel ohne Stiel	**3/301881**	**€ 88,-**

Für Knauzen





Knauzenschießer

Für original schwäbische Knauzen – herzhafte, rustikale Brötchen in urtypischer Form. Schießer in Wasser tauchen, mit nassen Händen kleine Teigportionen abklemmen und in den Schießer geben. Streumehl darüber streuen und in den Ofen kippen. Schießer aus einem Stück Lindenholz gedrechselt. Teigmulde Ø ca. 7 cm.
Länge mit kurzem Stiel ca. 51 cm
Länge mit langem Stiel ca. 136 cm

Mit kurzem Stiel	**3/302197**	**€ 52,-**
Mit langem Stiel	**3/302198**	**€ 55,-**

Back- und Nudelbrett

Aus unbehandeltem Schwarzwaldtannenholz. Mit Hartholzkanten. Auf dem Brett lassen sich die Teiglinge einfach zum Ofen in Haus oder Garten „transportieren“. Auch sind Holzbretter laut Stiftung Warentest hygienischer als Plastikbretter.



OHNE ANSCHLAG

1	56 x 77 cm ohne Anschlag	4,7 kg	**3/300982**	**€ 59,-**
2	48 x 68 cm	4,0 kg	**3/300691**	**€ 65,-**
3	56 x 77 cm	4,7 kg	**3/300692**	**€ 75,-**
4	64 x 84 cm	6,2 kg	**3/300693**	**€ 95,-**





Back- und Servierbretter rund

Hochwertige Servierbretter aus naturbelassenem Fichtenholz. Eine eingearbeitete Gratleiste aus Hartholz verhindert den Verzug des Brettes. Für stilechtes und rustikales Servieren von Pizzen, Brot, Zopf, Wurst- und Käseplatten.

1	35 cm	0,9 kg	**3/300687**	**€ 42,90**
2	45 cm	1,5 kg	**3/300688**	**€ 49,90**



NEU

Servierbrett

Mit Griff. Passend zur Tonschale.
Aus schönem, hellem Ahornholz.
Maße: 20 x 39 x 1,5 cm

3/301880 **€ 7,90**



Schneidebretter Akazie

Entscheiden Sie sich für dieses robuste Schneidebrett aus robustem Akazienholz. Die Widerstandsfähigkeit steht im Kontrast zu der eleganten Maserung, die jedes Brett zum Unikat macht. Lebensmittel können auf dem Akazienbrett stilvoll serviert werden. Das praktische Griffloch erleichtert Ihnen das Tragen.

1	41 x 27 x 2 cm	**2/303753**	**€ 16,90**
2	37 x 25 x 2 cm	**2/303752**	**€ 14,90**

Pizzaset aus Bambus

Das praktische Pizzabrett besitzt eine Einteilung von 6 gleichmäßigen Stücken, an der Sie sich zum Schneiden orientieren können. Hergestellt ist das Set aus besonders nachhaltigem Bambus. Klinge und Halterung des Pizzaschneiders sind aus hochwertigem Edelstahl hergestellt.

2/303751 **€ 14,90**

NEU







Reifen & Formen

- Handarbeit
- Naturbelassen
- Ungebleicht

Gärkörbchen

Vielfältige Gärformen, ideal für weiche Teige. In den Körbchen geht selbst weicher Teig zur schönen Form und die Kruste des Brotes erhält eine schöne Verzierung. Auch als dekorative Brotkörbchen verwendbar. So einfach geht's: Nach dem Gärprozess den ausgeformten Brotteigling in den bemehlten Korb setzen, ca. 5-10 Minuten gehen lassen. Teigling aus dem Korb auf einen Backschieber stürzen und ohne Korb in den Ofen schieben. Reinigung: Körbchen einfach ausklopfen. Bei stärkerer Verschmutzung in warmem Wasser einweichen und ausbürsten. Zum Trocknen einzeln in einem warmen Raum auslegen.



		Weizenteige*	Roggenteige*		
1 rund	Ø 18 cm	500 g	600 g	**3/300678**	**€ 14,40**
2 rund	Ø 22 cm	850 g	1.000 g	**3/300679**	**€ 15,70**
3 rund	Ø 24 cm	950 g	1.200 g	**3/300680**	**€ 16,90**
4 rund	Ø 26 cm	1.200 g	1.500 g	**3/300681**	**€ 17,90**
5 rund	Ø 28 cm	1.500 g	1.800 g	**3/300682**	**€ 19,40**
6 rund	Ø 32 cm	1.800 g	2.400 g	**3/301453**	**€ 22,90**
7 rund	Ø 35 cm	2.400 g	3.000 g	**3/301454**	**€ 26,40**
8 oval	25 x 16 cm	850 g	1.000 g	**3/300683**	**€ 17,40**
9 lang	32 x 13 cm	950 g	1.200 g	**3/300684**	**€ 18,90**
10 lang	38 x 13 cm	1.200 g	1.500 g	**3/300685**	**€ 20,90**
11 Ringform	Ø 26 cm	850 g	1.000 g	**3/301455**	**€ 25,50**

*Circa-Angaben der **Teigeinlage**



Reifung



Gärboxen für Teiglinge

Aus hochwertigem Kunststoff. Zur Stückgare Ihrer Teiglinge für Pizzen, Dinneten, Flammkuchen und Brötchen. Teiglinge ausformen und einfach in die bemehlte Box setzen. Die Teiglinge mit einer Gärfolie abdecken. Oder Boxen übereinander stapeln.
Die Box kann mit heißem Wasser leicht gereinigt werden. Außenmaß: 58 x 39 x 5 cm. Gewicht: 0,9 kg

klein 29 x 39 x 6 cm	**2/303723**	**€ 14,90**
groß 58 x 39 x 5 cm	**2/302902**	**€ 19,80**



Passend für Haushalts-kühlschränke

Die kleinere Variante der Gärbox ist sehr **platzsparend** und ist perfekt für die Gare von **weniger Teiglingen**. Mit ihrem Maß passt sie perfekt in einen **haushaltsüblichen Kühlschrank.**

Gärfolien

Zum Abdecken oder Einrollen für die Stückgare Ihres Teiges. Ideal für Teige, die ausgeformt eine lange Gare benötigen. Die Zusammensetzung aus hochwertigster Folie und weichem Tüll hält Ihre Teiglinge lange frisch und verhindert ein Austrocknen und Ankleben des Teiges. Bei sorgsamen Umgang haben Sie lange Jahre Freude mit diesem kleinen Helfer. Kontakt mit Temperaturen über 80 Grad vermeiden. Die ausgeformten Teiglinge mit etwas Mehl bestäuben und mit der Folie möglichst luftdicht abdecken. Dabei kommt die Tüllseite auf den Teig. Die Gärfolie kann in der Waschmaschine bei 30° C gewaschen werden.

klein 46 x 40 cm	**1/303733**	**€ 9,90**
mittel 46 x 66 cm	**1/302942**	**€ 10,50**
groß 70 x 106 cm	**1/302945**	**€ 13,80**



NEU:
46 x 40 cm



NEU: Passend für die kleine Gärbox



Gärbox-Einleger

Passend für die Häussler-Gärboxen (58 x 39 cm). Diese idealen Helfer beim Backen werden in die Gärbox eingelegt, damit die Brötchen-Teiglinge nicht am Boden kleben bleiben. Wichtig: Nach Gebrauch einfach feucht abwischen und an der Luft trocknen lassen. 5 Stück. Aus Schaumfolie.

3/303130	€ 4,95



Teigwannen mit Deckel

Hervorragend geeignet für lange, kühle Teigreifung für Baguetteteige, Seelenteige u.v.m. Die Teigwanne ist stapelbar und aus lebensmittelechtem PP. Durch das praktische Maß von 40 x 30 cm passt die Wanne in jeden Kühlschrank.

Teigwanne klein: Zur Lagerung von Teig aus bis zu 1,5 kg Mehl. Der Deckel verschließt die Wanne wahlweise nahezu luftdicht, bzw. umgedreht mit umlaufendem Luftschlitz. Inhalt 5 Liter, 40 x 30 x 10,5 cm, Gewicht 700 g.

Teigwanne klein, 5 Liter	**1/303319**	**€ 24,95**

Teigwanne groß: Zur Lagerung von Teig aus 3 kg Mehl. Inhalt 10 Liter, 40 x 30 x 16,5 cm, Gewicht 1.300 g

Teigwanne groß, 10 Liter	**1/303324**	**€ 29,95**

Reifung



Französisches Bäckerleinen

Das Tuch leicht mit Mehl bestäuben, die ausgeformten Teiglinge zwischen den Falten platzieren und gehen lassen. Nach der Anwendung austrocknen lassen und abklopfen. Gelegentliches Waschen bei 30° C ohne Weichspülerzugabe möglich (Größenschwund ca. 10%). Mit Häussler-Logo.

60 x 100 cm	**3/303318**	**€ 19,80**



Gärtücher

Ideal zum Reifen von weichen Teiglingen für Brötchen, Baguettes oder Broten. Das Spezialtuch stabilisiert den Teig während der Gare und vermeidet Feuchtigkeitsverlust und das vorzeitige Anhauten.
Das Gärtuch mit Mehl bestäuben und die Teiglinge mit dem Schluß nach unten auf das Tuch setzen. Zwischen die Teigstücke eine Tuchfalte ziehen, damit diese sich gegenseitig stützen. Das Gärtuch ist an allen Seiten sorgfältig umsäumt und kann bei 40° C in der Waschmaschine gewaschen werden. Aus Spezialtuch, schwere Qualität, reine Baumwolle.

60 x 180 cm	**3/303317**	**€ 19,50**
60 x 100 cm	**3/303316**	**€ 15,50**

Back-bleche

Professionelle und hochwertige Backbleche, Bräter, Bratenpfannen und vieles mehr für herzhafte und süße Verführungen! Ideal für Fleisch, Braten, Kuchen, Plätzchen ...



Backbleche aus Edelstahl (Rand 3 cm)

Für alle Liebhaber hochwertigen Materials. Geeignet für Blechkuchen, Fleisch, Plätzchen, Zöpfe, Kleingebäck u.v.m.

1	MONO	35 x 38 cm	1,5 kg	3/300708	€ 52,-
	PRIMUS HABO 2/4**	40 x 60 cm	2,7 kg	3/300831	€ 69,-
	MASTER	58 x 78 cm*	1,8 kg	3/300995	€ 124,-
	INO 2004	34 x 64 cm	2,4 kg	3/300709	€ 72,-
2	INO 2004	64 x 64 cm	4,3 kg	3/300710	€ 108,-
3	INO 2006	34 x 100 cm	3,9 kg	3/300711	€ 105,-
	INO 2006/ HABO 10	64 x 100 cm	7,0 kg	3/300712	€ 140,-
4	HABO 4/6	47 x 64 cm	3,3 kg	3/300714	€ 102,-
	HABO 6/8	47 x 95 cm	4,8 kg	3/300715	€ 125,-



Backbleche aus Aluminium (Rand 3 cm)

Durch das leichte Material wird das Blech selbst gefüllt nicht zu schwer. Mit seinem 3 cm Rand eignet es sich für Plätzchen, Blechkuchen, Kleingebäck, Zöpfe, Fleisch u.v.m.

	MONO	35 x 38 cm	0,7 kg	3/301383	€ 47,-
	PRIMUS HABO 2/4**	40 x 60 cm	1,2 kg	3/301437	€ 49,-
	MASTER	58 x 78 cm*	2,2 kg	3/301402	€ 84,-
	INO 2004	34 x 64 cm	1,1 kg	3/301384	€ 49,-
	INO 2004	64 x 64 cm	1,6 kg	3/301385	€ 63,-
	INO 2006	34 x 100 cm	1,7 kg	3/301386	€ 61,-
1	INO 2006/ HABO 10	64 x 100 cm	2,8 kg	3/301387	€ 85,-
2	HABO 4/6	47 x 64 cm	1,5 kg	3/301388	€ 69,-
3	HABO 6/8	47 x 95 cm	2,2 kg	3/301389	€ 78,-



Lochbleche (Rand 1,5 cm)

Für Kleingebäck. Aus Aluminium mit 3 mm Lochung. Durch das Lochraster wird die Hitze schnell an das Backgut weitergeleitet. Wir empfehlen bei Laugengebäck die Verwendung von Dauerbackfolie.

	MONO	35 x 38 cm	0,5 kg	3/300737	€ 40,-
1	PRIMUS HABO 2/4**	40 x 60 cm	0,8 kg	3/300738	€ 44,-
	MASTER	58 x 78 cm*	1,5 kg	3/301350	€ 68,-
2	INO 2004	34 x 64 cm	0,7 kg	3/300735	€ 47,-
	INO 2004	64 x 64 cm	1,3 kg	3/300740	€ 62,-
3	INO 2006	34 x 100 cm	1,1 kg	3/300736	€ 56,-
	INO 2006/ HABO 10	64 x 100 cm	2,1 kg	3/301390	€ 80,-
4	HABO 4/6	47 x 64 cm	1,0 kg	3/301391	€ 56,-
	HABO 6/8	47 x 95 cm	1,4 kg	3/301392	€ 65,-

*** entspricht Normblech** **** Größe auch für HABO Vario**

Hinweis: Aufgrund ihrer Größe können sich die Bleche im Ofen leicht verziehen. Nach Erkalten nehmen sie ihre ursprüngliche Form wieder an.

Baguettebleche/Stangenbrot-Backblech

Für Baguettes, Seelen und Stangenbrote. Aluminium, 3 mm Lochung.

passend für Ofen	Anzahl Mulden	Blechmaß	Muldenbreite	Art.-Nr.	Preis
MONO	4-muldig	35,5 x 32 cm	60 mm	**3/300741**	**€ 73,-**
MONO	3-muldig	35,5 x 32 cm	73 mm	**3/301879**	**€ 71,-**
PRIMUS	6-muldig	40 x 60 cm	80 mm	**3/300759**	**€ 89,-**
HABO 4/6	7-muldig	47 x 65 cm	60 mm	**3/301637**	**€ 99,-**
INO 2004	7-muldig	47 x 65 cm	60 mm	**3/301637**	**€ 99,-**



60 mm Muldenbreite



73 mm Muldenbreite



Dauerbackfolien jetzt auch für Kastenformen erhältlich: Seite 272

Dauerbackfolien mit top Antihafteffekt

Jetzt in noch besserer, extra starker Qualität für den dauerhaften Einsatz. Kein Einfetten und Reinigen der Bleche mehr! Bis 260°C hitzebeständig.

Blechgröße	Foliengröße		
35 x 38 cm	34 x 37 cm	**3/301393**	**€ 10,50**
34 x 64 cm	33 x 62,5 cm	**3/301394**	**€ 14,50**
34 x 100 cm	33 x 98 cm	**3/301396**	**€ 20,50**
40 x 60 cm	39 x 58 cm	**3/301400**	**€ 16,50**
47 x 64 cm	46 x 62,5 cm	**3/301398**	**€ 16,50**
47 x 95 cm	46 x 93 cm	**3/301399**	**€ 23,50**
58 x 78 cm*	57 x 77 cm	**3/301405**	**€ 18,90**
64 x 64 cm	62,5 x 62,5 cm	**3/301395**	**€ 23,50**
64 x 100 cm	62,5 x 98 cm	**3/301397**	**€ 32,00**
Haushaltsbackofen	40 x 45 cm	**3/303112**	**€ 12,50**

*** entspricht Normblech**



Braten-pfannen

In schwerer, stabiler Qualität. Ideal für Familienfeste oder Backpartys mit Freunden. Für alle Fleischarten, wie Schweine- oder Rinderbraten, Geflügel, Haxen, Spanferkel oder Wild, geeignet.









Passend für Backofen	Außenmaße ohne Griff B x T x H	Gewicht	Artikel-Nr.	Preis
1 MONO Bräter	27 x 42 x 14 cm	3,2 kg	**3/302217**	**€ 143,-**
2 PRIMUS	33 x 52 x 9 cm	4,2 kg	**3/302663**	**€ 195,-**
3 MASTER	60 x 69 x 7 cm	6,7 kg	**3/300720**	**€ 198,-**
3 INO 2004	46 x 65 x 9 cm	6,3 kg	**3/302664**	**€ 229,-**
4 INO 2004	60 x 69 x 7 cm	6,7 kg	**3/300720**	**€ 198,-**
5 INO 2006	45 x 93 x 7 cm	7,0 kg	**3/300723**	**€ 215,-**
6 INO 2006/HABO 10/15	60 x 93 x 7 cm	8,8 kg	**3/300724**	**€ 255,-**
2 HABO 2/4	33 x 52 x 9 cm	4,2 kg	**3/302663**	**€ 195,-**
3 HABO 4/6	46 x 65 x 9 cm	6,3 kg	**3/302664**	**€ 229,-**
5 HABO 6/8	45 x 93 x 7 cm	7,0 kg	**3/300723**	**€ 215,-**

Extra stabile Pfannen

Passend für Backofen	Außenmaße ohne Griff B x T x H	Gewicht	Artikel-Nr.	Preis
8 ab INO 2006 /HABO 10	60 x 90 x 8 cm	12,0 kg	**2/200732**	**€ 325,-**
ab INO 2008	60 x 120 x 8 cm	13,8 kg	**2/200733**	**€ 357,-**
9 ab HABO 10	68 x 100 x 8 cm	14,4 kg	**2/200730**	**€ 365,-**
HABO 15	68 x 135 x 8 cm	28,8 kg	**2/200731**	**€ 395,-**

Bei Edelstahl ist darauf zu achten, dass sich verwendetes Kochsalz durch Umrühren vollständig auflöst und nicht auf dem Boden liegen bleibt.

Vor allem bei der Zubereitung von Bouillon, Soßen, Fischsud, Brühwürfel oder Fertigfonds oder Fertigfonds. Salz ohne Rühren kann die Passivschicht des Edelstahls angreifen.

Besuchen Sie uns online: Facebook YouTube Instagram Newsletter



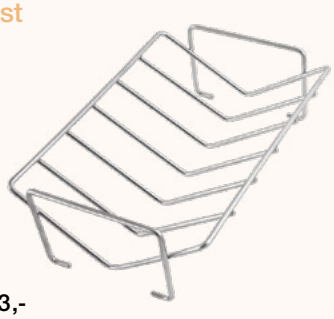
Hähnchen- und Fleisch-roste

Für rundum knusprigen Genuss. Backen Sie saftige, rundum knusprige Braten- und Hähnchenleckereien. Auf dem Rost liegt das Fleisch frei auf und wird von allen Seiten knusprig gebräunt. In der Bratenpfanne wird der austretende Bratensaft für Ihre saftigen Beilagen aufgefangen. Alle Roste sind aus schwerem Edelstahl.

Hähnchen- und Fleischrost

Passend für Bräter Mono
(siehe Seite 264)
Für 1 bis 2 Hähnchen.
V-förmig ausgebildet
aus Edelstahl.
Maße B x T x H:
22 x 31 x 10 cm

2/200716 **€ 53,-**



Hähnchen- und Fleischrost

Passend für Primus, und
HABO 4/6 (siehe Seite 264).
Für 2-3 rundum knusprige
Hähnchen.
Maße B x T x H:
28 x 47 x 10,5 cm
(ohne Pfanne)

2/201822 **€ 72,-**



Roste zum Fleischbacken

Einfach auf die Bratenpfanne legen. Damit träufelt der würzige Bratensaft direkt in die Beilagen! So sind würzig-saftige Beilagen einfach und gleichzeitig mit dem Braten gemacht! Für Bratenpfanne Mono und Primus lieferbar. Extra stabile Ausführung aus Edelstahl.

Rost für Bräter MONO

Maße B x T:
27 x 28,5 cm

2/200500 **€ 42,-**



Rost für Bratenpfanne PRIMUS

Die Roste passen auch
auf Ihre handelsübliche
Normbratenpfanne!
Maße B x T: 35 x 41 cm
(ohne Pfanne)

2/200501 **€ 55,-**

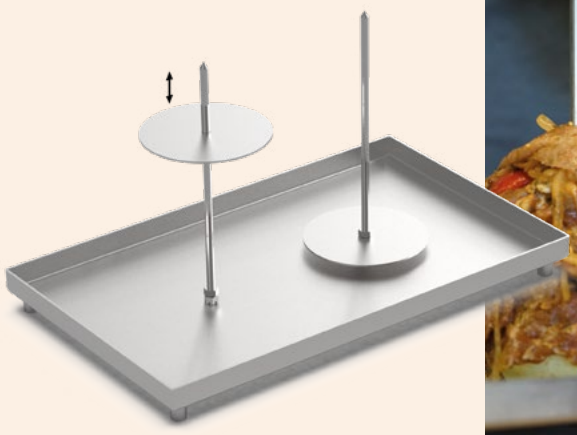


Gyrosspieß

Der Gyrosspieß eignet sich hervorragend für unsere Holzbackofen und Elektro-Steinbackofen Modelle (Außer INO-Serie). Die Zutaten für Ihr Gyros können Sie nach Belieben auswählen und marinieren. Die Zutaten werden auf den Gyrosspieß aufgespießt und anschließend im Ofen gebraten. Das knusprige Gyros wird nach und nach herunter geschnitten und ist einfach ein Genuss! Leicht zu montieren, gut zu reinigen und lässt sich platzsparend verstauen.

Edelstahl rostfrei
bis 550°C verwendbar
B x T x H: 38 x 23 x 22 cm

3/300966 **€ 89,-**







Garen und Backen im Steinofen





BEER-CAN-CHICKEN-Halter

Der Zylinder des Hähnchenhalters wird zur Hälfte mit Bier, Cognac, Whiskey oder Fleischbrühe gefüllt und das gewürzte Hähnchen darauf gesteckt. Dann das Hähnchen mit dem Halter in den Ofen stellen und backen. Durch die Flüssigkeit in der Dose wird es von innen sanft dampfgegart und aromatisiert. Von außen wird die Haut knusprig. Komplett aus Edelstahl gefertigt, komplett zerlegbar und daher leicht zu reinigen, auch in der Spülmaschine. Die Tropfschale fängt das herabtropfende Fett auf.

1/201647 **€ 39,80**





Für 14 Keulen

Hähnchenkeulenhalter

Halter für 14 Hähnchenschlegel. Aus Edelstahl gefertigt mit praktischem Haltegriff. Keulen würzen, einhängen und ca. 30-40 Minuten bei 270° C in den vorgeheizten Holzbackofen stellen.
Maße: 40 x 20 x 18 cm

2/200551 **€ 62,-**

Tonschalen

Braten Sie saftige Steaks, Fische und vieles mehr in der praktischen Tonschale. Noch einige Kartoffeln oder Tomaten dazu und das Gericht ist perfekt! Das Fleisch schließt in der heißen Schale sofort die Poren und bleibt schön saftig. Servieren Sie das Gebratene direkt in der dekorativen, brutzelnd-heißen Tonschale. Hitzebeständig bis 400° C.
Tonschale klein: ca. 17 x 29 x 4 cm
Tonschale groß: ca. 20 x 35 x 4 cm

klein	**3/101811**	**€ 19,80**
groß	**3/101840**	**€ 35,90**





Butcher Paper
Metzgerpapier für saftiges Fleisch

Eine gute Alternative zur Alufolie. Das Papier saugt den austretenden Fleischsaft sowie das Fett auf und leitet es zum Verdampfen nach außen. Dadurch trocknet das Fleisch nicht aus und zaubert obendrein eine knackige, leckere Kruste. Perfekt zum Smoken (besonders auf dem Pelletgrill) von z.B. Spare Ribs oder Pulled Beef

10 m lang/61 cm breit	**2/303702**	**€ 17,30**

Wok

Das Grillritual am Wok bringt die Gleichberechtigung für Gemüsefans. Durch seine charakteristische Form liefert der Wok zentrierte Hitze, die sich beim Umrühren optimal verteilt. Kurze Garzeiten und vitaminreiche, wunderbar aromatische Gerichte erwarten Sie. Lassen Sie Ihrer Fantasie freien Lauf!



Wok – Wokschale mit Deckel	
Material Wokschale	Gusseisen, emailliert
Material Deckel	Glas mit Edelstahlknopf
Durchmesser	36 cm
Fassungsvermögen	6,2 L
3/304011	**€ 148,-**



Wok	
Material Wokschale	Stahlsilber
Material Stiel	Holzstiel
Durchmesser	36 cm
Fassungsvermögen	6,2 L
3/304015	**€ 79,-**

Brat- und Servier-pfannen



Bitte beachten Sie:
Pfanne bitte kleiner oder gleich groß wie Ihr Kochfeld bestellen! (Ø Boden)

Ideal für Fleisch, Bratkartoffeln, Pfannkuchen und vieles mehr

Diese Pfannen sind frei von Beschichtungen und haben vortreffliche Brateigenschaften! Schon nach dem Einbraten werden Sie den guten Geschmack bemerken – und durch jeden Gebrauch werden sich die Pfannen noch verbessern. Da die Pfannen keine Beschichtungen enthalten, dürfen Sie bedenkenlos einen Metallwender verwenden und sogar darin schneiden. Mit ein wenig Fett in der Pfanne bleibt nichts kleben. Die Pfannen eignen sich für Ceranfelder, Induktionsfelder und Elektroherde. Ebenso sind sie auf offenem Feuer, auf Grillstellen und in unseren Holzbacköfen einsetzbar. Genießen Sie einmal Bratkartoffeln aus der schmiedeisernen Pfanne und Sie werden überzeugt sein.

Schwere Qualität zum guten Preis. Pfannen mit geschmiedeten, geschweißten Haken- oder Schnabelstielen.

Das Material bestimmt den Charakter dieser Pfannen: **schwer und unverwüstlich für „strengsten“ Gebrauch.** Verwendbar auf Elektroherden, Gasherden und offenem Feuer.

Pflegehinweis

Diese Pfannen sind beschichtungsfrei und können leicht Flugrost ansetzen. Pfanne nach Gebrauch einfach mit einem trockenen Tuch ausreiben.



Zwiebel- und Butterpfännchen

Durchmesser 12 cm, Bodendurchmesser 10 cm, Höhe 2,5 cm, Gesamtlänge mit Stiel 26 cm

2/200711 **€ 10,90**



Geschmiedete Eisenpfanne mit 2 Griffen

oben	Boden	Gewicht	Art.-Nr.	Preis
Ø 23 cm	Ø 18 cm	1,0 kg	**2/200706**	**€ 42,-**
Ø 28 cm	Ø 21 cm	1,75 kg	**2/200707**	**€ 57,-**
Ø 31,5 cm	Ø 24 cm	2,2 kg	**2/200708**	**€ 81,-**
24 x 38 cm	18 x 32 cm	2,85 kg	**2/200710**	**€ 122,-**



Geschmiedete Eisenpfanne mit Schnabelstiel

Ø Pfanne	Ø Boden	Gewicht	Art.-Nr.	Preis
23 cm	18 cm	1,15 kg	**2/200703**	**€ 42,-**
28 cm	21 cm	1,9 kg	**2/200704**	**€ 57,-**
31,5 cm	24 cm	2,4 kg	**2/200705**	**€ 82,-**



Geschmiedete Eisenpfanne mit Hakenstiel

Ø Pfanne	Ø Boden	Gewicht	Art.-Nr.	Preis
23 cm	18 cm	1,15 kg	**2/200700**	**€ 37,-**
28 cm	21 cm	1,9 kg	**2/200701**	**€ 53,-**
31,5 cm	24 cm	2,4 kg	**2/200702**	**€ 76,-**



Gussbräter

Bräter aus Guss mit zwei praktischen Griffen. Ideal zum Kochen, Schmoren und scharfen Anbraten. Für herzhafte Suppen und Eintöpfe, saftiges Hähnchen, Gulasch, Schweinebraten und vieles mehr. Der Bräter eignet sich hervorragend zum Servieren direkt am Tisch, speichert die Wärme lang und hält Ihr Essen warm. Außen Guss natur und innen blau emailliert, hitzebeständig bis 500° C. Leicht zu reinigen, hält ein Leben lang. Maße: 45 x 27 x 16 cm, Fassungsvermögen: 6 Liter. Mit Häussler-Logo auf dem Deckel.

3/303206 **€ 198,-**



Eisengusspfanne

Die quadratische Grillpfanne aus Gusseisen mit Griff ist auch für den Einsatz im Holz- und Elektro-Steinbackofen geeignet. Die Grillrillen sorgen für den authentischen Grillgeschmack beim Braten und halten das Fett weitestgehend vom Bratgut fern. Für alle Herdarten, auch Induktion, geeignet.
Maße: 30 x 30 x 4,5 cm.
Gewicht: 4 kg. Mit Häussler-Logo auf dem Griff.

3/302847 **€ 74,-**

Petromax Feuertöpfe

Der originale Petromax Feuertopf, oft auch als Dutch Oven bezeichnet, eignet sich ideal für das Kochen und Backen im Freien oder im Holzbackofen. Gusseiserne Töpfe existieren seit dem 18. Jahrhundert. Schon damals schätzte man die einzigartigen Eigenschaften des Gusseisens. Mit dem Feuertopf knüpft Petromax an diese Tradition an und stattet den Feuertopf außerdem mit einer Vielzahl an raffinierten Details aus.

Inhalt Topf	Inhalt Deckel	Art.-Nr.	Preis
3,5 L	1 L	**3/303704**	**€ 62,99**
5,5 L	1,5 L	**3/303705**	**€ 72,99**
7,5 L	1,5 L	**3/303706**	**€ 82,99**
10,8 L	2 L	**3/303707**	**€ 104,99**





NEU



Feuer- und Grillpfanne

Fleisch oder Gemüse kross und saftig braten – mit den Petromax Feuer- und Grillpfannen bekommen Speisen das perfekte Aroma wie frisch vom Grill. Egal ob die Pfannen auf dem Lagerfeuer auf dem Herd oder im Holzbackofen - auf diese Pfannen aus Gusseisen will nicht mehr so schnell verzichtet werden. Durch den gerillten Pfannenboden der Grillpfanne bekommt Bratgut nicht nur das typische Grillmuster, es wird auch besonders fettarm gebraten, da Fleisch und Co. direkt auf den Rillen aufliegen.

	Ø Pfannenboden	Variante	Gewicht	Art.-Nr.	Preis
1	25 cm	normal	2,4 kg	**3/303708**	**€ 29,99**
2	30 cm	normal	3,4 kg	**3/303709**	**€ 34,99**
3	30 cm	mit Grillfläche	3,5 kg	**3/303710**	**€ 39,99**





Sandwich-Eisen

Das Sandwicheisen eignet sich perfekt für Toasts, Bagels oder Teigtaschen. Ob im Holzbackofen, am Lagerfeuer oder auf dem Grill: Toastbrot wird knusprig geröstet und die Füllung herzhaft oder süß - wird lecker saftig. Es können auch Köstlichkeiten wie Spiegeleier, Rührei, Grillgemüse gemacht werden. Was das Herz begehrt Probieren Sie es aus!

3/303731 **€ 29,99**



NEU

Wende-Waffeleisen

Das Wende-Waffeleisen mit passendem Auflagegestell lässt das Waffelbacken leicht von der Hand gehen. Egal ob herzhaft oder süß – frische Waffeln in Herzform gelingen mit dem Wende-Waffeleisen im Handumdrehen. Neben dem herzförmigen Gebäck können auf der Rückseite auch dünne Pfannkuchen oder Teigfladen gebacken werden.

3/303730 **€ 54,99**

Zubehör



Deckelheber

Mit dem Deckelheber gelingt es einfach und unkompliziert, den heißen Deckel vom Feuertopf anzuheben und wieder aufzusetzen.

3/303711 **€ 9,99**



Einbrenn- und Pflegepaste

Die aus natürlichen Inhaltsstoffen hergestellte Paste pflegt und erhält die vorbehandelte Oberfläche von Feuertöpfen und gusseisernen Dutch Oven und Pfannen. Sie eignet sich außerdem hervorragend zum Einbrennen von nicht vorbehandelten gusseisernen Dutch Oven.

3/303713 **€ 12,99**



Profi-Deckelheber

Mit dem Profi Deckelheber **hochwertigem Stahl** kannst du einfach und sicher, heiße Deckel von Feuertopf und Co. anheben und wieder aufsetzen.

3/303712 **€ 19,99**



Ringreiniger XL für Guss- und Schmiedeeisen

Durch die große Auflagefläche der ineinander fassenden Edelstahlringe reinigt dieser Spezialist Guss- und Schmiedeeisen effektiv, ohne dabei die wertvolle Patina zu zerstören. So haben Essensreste und Angebranntes keine Chance.

3/303714 **€ 24,99**

Back-formen

Ideal für Kuchen, Brot, Pizza und vieles mehr. Leicht und einfach zu pflegen sind die qualitativ hochwertigen Backformen. Für jeden Anlass eine besondere Form. Ob Kuchen, Brot oder Fleisch, diese Backformen sind vielfach einsetzbar und einfach in der Handhabung.



Aluminium

Kastenformen

Diese extrem leichten Kastenformen sind aus dem Werkstoff Aluminium gefertigt. Hochwertig verarbeitet bringen die verschiedenen Formen Leben in den Backalltag. Die Backformen mit dem Sprühfett einsprühen, das Backgut ausbacken.

1 1,0 kg	20,5 x 11 x 10,5 cm *	**3/300751**	**€ 23,50**
2 1,5 kg	30 x 13,5 x 8,5 cm *	**3/300752**	**€ 24,90**
3 2,0 kg	35,5 x 13,5 x 8,5 cm *	**3/300753**	**€ 26,90**
4 0,3 kg	40 x 6 x 5 cm *	**3/303216**	**€ 25,90**
4 0,3 kg	40 x 6 x 5 cm,* aus Edelstahl	**3/300991**	**€ 39,90**


NEU

Dauerbackfolien für Kastenformen

Dauerbackfolie oder auch permanent Backpapier genannt, ist wiederverwendbar und antihaftbeschichtet. Die Dauerbackfolie zeichnet sich durch ihre besonders hohe Langlebigkeit und Reißfestigkeit aus. Sie können beim Backen also auf zusätzliches Fett oder Öl verzichten und ihre Kastenform bleibt sauber.

20,5 x 11 x 10,5 cm	**3/301406**	**€ 9,90**
30 x 13,5 x 8,5 cm	**3/301407**	**€ 10,70**
35,5 x 13,5 x 8,5 cm	**3/301408**	**€ 11,50**

Teigmengen für verschiedene Backformen, ungebacken

Die betroffenen Backformen sind auf den folgenden Seiten mit * markiert.
Alle Angaben sind ca.-Werte

	Vollkornteige/ Roggenteige	Weizen/ Dinkelteig	Rührkuchen-masse	Liter-volumen
Partystangenform 40 x 6 x 5 cm	600 g	350 g	600 g	1,2 L
Alu-Kastenform 20,5 x 11 x 10,5 cm	1.150 g	650 g	1.150 g	2,3 L
Alu-Kastenform 30 x 13,5 x 8,5 cm	1.600 g	980 g	1.600 g	3,4 L
Alu-Kastenform 35,5 x 13,5 x 8,5 cm	2.000 g	1.200 g	2.000 g	4,0 L
Königskuchen 25 x 10 x 7 cm	850 g	500 g	850 g	1,7 L
Blauglanzform 21 x 10 x 7 cm	750 g	450 g	750 g	1,5 L
Blauglanzform 25 x 11 x 7,5 cm	1.000 g	600 g	1.000 g	2 L
Blauglanzform 30 x 12 x 8 cm	1.450 g	850 g	1.450 g	2,9 L



Partystangenform

Extrem leichte Kastenform aus Aluminium oder alternativ in Edelstahl. Die Backform mit dem Sprühfett einsprühen und das Backgut ausbacken. Hochwertig verarbeitet mit tollem Partystangen-Rezept.

3/303216	Aluminium	40 x 6 x 5 cm	€ 24,90
3/300991	Edelstahl	40 x 6 x 5 cm	€ 39,90

Partystangen

Zutaten für 4 Partystangen à 350 g:

500 g	Weizenmehl 812 oder 550
500 g	Dinkelmehl 630
30 g	Backmalz
20 g	Salz
30 g	Butter
20 g	Hefe
5 g	Weizensauerteig getrocknet
1 TL	Apfelessig
1 TL	Honig
580 g	Wasser

Verzierung: Verschiedene Saaten wie Mohn, Sesam, Sonnenblumenkerne oder Maisdekor

Im **Häussler** Holzbackofen:
Bei 260° C einschießen.
Backzeit 18-20 Minuten.

Im **Häussler** Elektro-Steinbackofen:
Oberhitze 270° C, Unterhitze 180° C
Backzeit 18-20 Minuten.

Im Haushaltsbackofen:
Bei 180° C einschießen.
Backzeit 18-20 Minuten.

Zubereitung

Alle Zutaten in der Häussler Teigknetmaschine für 8-10 Minuten kräftig auskneten. Sofort nach dem Kneten den Teig in 4 Portionen à 400 g teilen. Diese Portion zu einer Teigrolle formen und in 12 gleich große Stücke teilen. Die Teigstücke auf der nicht bemehlten Arbeitsplatte zu kleinen runden Ballen schleifen. Die runden Teigstücke auf ein nasses Tuch drücken und mit der feuchten Seite in Saaten tauchen. Die Partystangenform gut ausfetten und mit den in Saaten getauchten Teigstücken füllen. Mit einer Gärfolie zugedeckt für 30-45 Minuten gehen lassen. Die Form sollte nach der Gehzeit bis knapp unter den Rand gefüllt sein. Die Oberfläche der Partystangen gut mit Wasser besprühen und nach Anleitung backen.



Die Teigportionen zu runden Ballen wirken.



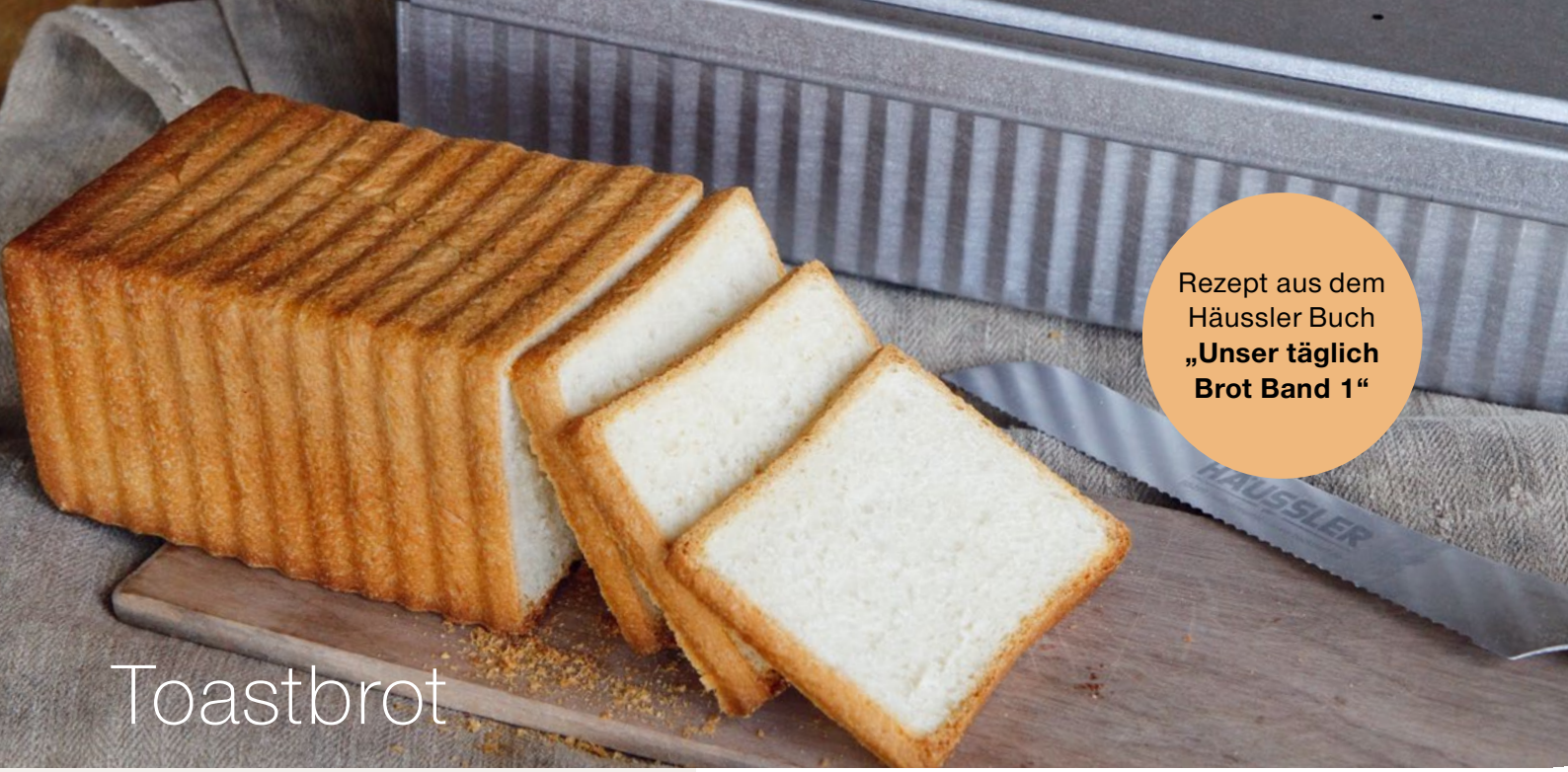
Die Ballen auf ein nasses Tuch drücken und ...



... sofort in die Saaten tauchen.



Danach mit den Saaten nach oben in die gefettete Form setzen (12 Ballen).



Toastbrot

Rezept aus dem Häussler Buch **„Unser täglich Brot Band 1“**

Zutaten für 4 Brote à 400 g
(2 Toastbrotformen):

850 g	Weizenmehl 550
17 g	Salz
70 g	Butter
1	Eigelb
25 g	Backmalz
15 g	Hefe
595 g	Milch
1.600 g	Gesamtteig

Teigtemperatur: 25° C

Zubereitung

Alle Zutaten in der Teigknetmaschine ca. 10 Minuten zu einem geschmeidigen, glatten Teig kneten. Anschließend den Teig 50 Minuten ruhen lassen.

Nun vier Portionen à 400 g abwiegen, zu runden Laiben formen und anschließend zu Kipf aufarbeiten. Dann in die gefetteten Formen setzen. Darin nochmals 30-40 Minuten gehen lassen, bis der Teig ca. 1-2 cm unter den Rand der Form reicht. Die Formen mit dem Deckel verschließen und nach Anleitung backen.



Im Holzbackofen:
Bei 260° C einschießen.
Backzeit: 45 Minuten.

Im Elektro-Steinbackofen:
Oberhitze 270° C,
Unterhitze 170° C
Backzeit: 45 Minuten.
Ofen nach 10 Minuten ausschalten

Im Haushaltsbackofen:
Bei 250° C einschießen
Backzeit: 45 Minuten.
Nach ca. 10 Minuten
auf 200° C zurückschalten

Unser täglich Brot Band 1
„Einstieg leicht gemacht“ ist das Motto dieses Buches. Der Theorieteil konzentriert sich auf das Wesentliche und gibt Ihnen das nötige Rüstzeug an die Hand. Im Rezeptteil finden Sie abwechslungsreiche Brote, raffinierte Kleingebäcke und süße Klassiker. Dieses Buch macht Freude und sorgt für köstliche Ergebnisse.
Artikelnr. 200930, € 6





***Füllmenge variiert je nach Teigart. Siehe unten.**

Toastbrotform

Aus aluminiertem Stahlblech mit aufklappbaren Deckel. Die seitlichen Rillen garantieren, dass Ihr gebackenes Toastbrot wie ein Original aussieht und schön eckig wird. Ideal auch für Polenta oder Pasteten! Vor dem Backen die Form komplett einfetten (den Deckel nicht vergessen), den Teig in die Form legen und ruhen lassen. Anschließend den Deckel der Form schließen, verriegeln und backen. Durch den verriegelten Deckel kann der Dampf nicht entweichen, das Brot bleibt schön saftig und in Form. In zwei verschiedenen Größen.

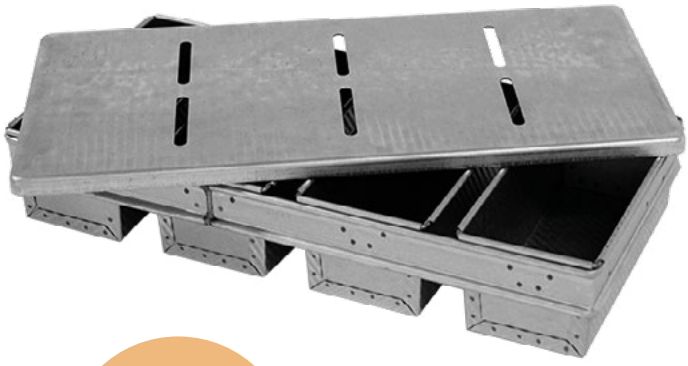
klein, 24 x 11 x 8 cm	**2/100573**	**€ 27,90**
groß, 36 x 11 x 8 cm	**2/100509**	**€ 33,50**

Toastbrot- und Kastenform, 4-er Verband

Praktische 4-er Backform für Toastbrote und Kastenbrote. Mit dem praktischen Deckel eignet sich die Form perfekt für das Backen von Toastbroten
Die Form ist gekantet und aluminiert, fein schräggerippt

Einzelformen: 230 x 105 x 90 mm (L x B x H)
Verbandaußenmaße: 540 x 260 mm

2/100574	**€ 67,80**



NEU



Bitte beachten Sie:

Diese Bleche sind aus Schwarzblech gefertigt und garantieren eine gute Backqualität. Um ein Anrosten bei der Lagerung zu verhindern, werden die Schwarzbleche mit Öl eingefettet. Vor dem ersten Backeinsatz die Form im Ofen bei ca. 250˚C eine halbe Stunde **ausbrennen**. Danach außen und innen **leicht** einfetten und die Form nochmals bei 250˚C eine halbe Stunde **einbrennen**. Bitte stellen Sie die Form mit der Backseite nach unten (umgekehrt) in den Ofen, damit das überschüssige Fett auslaufen kann. Nach dem Gebrauch eines Schwarzblechs ist dieses leicht mit Butter oder Speiseöl einzufetten um ein Anrosten zu verhindern. Leichter Rost ist an diesen Backformen allerdings normal!

Backformen BLAUGLANZ



Blauglanzbehandelt

Kastenformen

Aus blauglanzbehandeltem Stahlblech. Altbewährt, frei von chemischen Beschichtungen, besitzt beste Wärmeleiteigenschaften. Nach dem Benutzen sollten Sie diese nur mit einem trockenen Tuch ausreiben und leicht einfetten.

1 0,8 kg	21 x 10 x 7 cm *	**3/300743**	**€ 16,90**
2 1,0 kg	25 x 11 x 7,5 cm *	**3/300744**	**€ 18,20**
3 1,5 kg	30 x 12 x 8 cm *	**3/300745**	**€ 19,90**

***Füllmenge variiert je nach Teigart. Siehe Seite 272.**



Blauglanzbehandelt

Blauglanzrundformen

Aus blauglanzbehandeltem Stahlblech. Altbewährt, frei von chemischen Beschichtungen, besitzt beste Wärmeleiteigenschaften. Nach dem Benutzen sollten Sie diese nur mit einem trockenen Tuch ausreiben und leicht einfetten.

Randhöhe	Ø Form	Ø Boden	Art.-Nr.	Preis
3 cm Pizza	16 cm	14 cm	**3/300754**	**€ 11,50**
3 cm Pizza	20 cm	18 cm	**3/300755**	**€ 11,90**
3 cm Pizza	30 cm	28 cm	**3/300750**	**€ 18,90**
4 cm	28 cm	24 cm	**3/300747**	**€ 15,90**
4 cm	32 cm	28 cm	**3/300748**	**€ 16,90**
4 cm	38 cm	34 cm	**3/300749**	**€ 17,90**



Kuchen- und Pizzarundformen

Mit Quarz-Email-Beschichtung, schnitt- und kratzfest. Obstsäurebeständig. Einfach zu reinigen. Auch hervorragend für Pizza geeignet. Form leicht einfetten, Kuchen oder Pizza in heißem Zustand aus der Form lösen.

Randhöhe	Ø Form	Ø Boden	Art.-Nr.	Preis
2,5 cm Pizza	28 cm	24 cm	**3/300864**	**€ 22,90**
3,5 cm Kuchen	30 cm	26 cm	**3/300865**	**€ 24,90**
3,5 cm Kuchen	32 cm	28 cm	**3/300866**	**€ 27,50**

Back-formen

SONSTIGE





Quicheformen mit Hebeboden

Hochwertiges Stahlblech mit Antihaftversiegelung. Mit herausnehmbarem Boden. Ideal für Quiches, Tartes und Kuchen. Hitzebeständig bis 210° C.

3/303526, Ø 20 cm, 0,3 kg	**€ 9,50**
3/303519, Ø 24 cm, 0,42 kg	**€ 12,50**
3/303518, Ø 28 cm, 0,63 kg	**€ 14,50**

Tarteletteförmchen

Ideal für den besonderen Auftritt einer perfekten Party. Die zweiteiligen Tartelette-förmchen sind antihaftbeschichtet. Sie sind vielseitig einsetzbar. Durch die Beschichtung und den Hebeboden lassen sich die Tarte-lettes leicht herauslösen und sehr einfach reinigen.
Ø 10 cm, Höhe 2 cm

3/302616	**€ 12,90**

Mit Rezept & Anleitung



Gugelhupfformen

Ein Klassiker mit Kindheitserinnerungen. Marmor-kuchen in der Gugelhupfform gebacken sieht auf dem Tisch immer toll aus. Die emaillierten Back-formen entsprechen der hohen Häussler-Qualität. Das Reinigen ist durch die Beschichtung sehr einfach.

Ø 18 cm, Höhe 9 cm	**3/300803**	**€ 22,90**
Ø 22 cm, Höhe 11 cm	**3/300804**	**€ 23,90**
Königkuchenform 25 x 10 x 7 cm *	**3/300941**	**€ 19,50**



***Füllmenge variiert je nach Teigart. Siehe Seite 272.**

Pollerbrotform

Aus Edelstahl für das beliebte Dosenbrot. Maße (ganze Form) 325 x 100 mm, bestehend aus 3 fest montierten Dosen à 123 mm Höhe und Ø 90 mm.

3/303454 **€ 39,95**





Ausbrennen der Pollerbrotformen vor der ersten Verwendung:

Vor der Erstbenutztung der Formen sollten diese zunächst ausgebrannt werden. Dies erleichtert später auf Dauer das Lösen der Brote aus den Formen. Dazu geben Sie die Formen für ca. 30 Minuten in einen heißen Ofen. Nehmen Sie diese anschließend heraus und sprühen sie mit Trennspray ein. (Alternativ kann auch ein anderes Pflanzenfett verwendet werden). Anschliessend geben Sie die Formen für weitere 30 Minuten in den Ofen zurück.

Aus-/Einbrenntemperaturen:

Im Holzbackofen: Bei 270° C

Im Elektro-Steinbackofen:
Bei Oberhitze 270° C, Unterhitze 180° C

Im Haushaltsbackofen: Bei 200° C

Wenn die Formen ausgekühlt sind, können diese zum ersten Mal zum Backen verwendet werden. Fetten Sie die Formen dazu gut ein und geben Ihren Teig in die Form. Nach dem Backen lösen sich nun die Brote gut aus der Form. Zur Reinigung die Formen am besten nur mit einem feuchten Tuch ausreiben.

Zutaten für 3 Roggenvollkornbrote:

Grundsauer (1. Stufe):
- 180 g Roggenvollkornmehl
- 135 g Wasser
- 15 g Anstellgut

Stehzeit 15-24 Stunden, Raumtemperatur

Vollsauer (2. Stufe)
- 330 g Grundsauer
- 270 g Roggenvollkornmehl
- 270 g Wasser

Stehzeit 3-3,5 Stunden bei Raumtemperatur

Hauptteig:
- 870 g Reifer Sauerteig
- 550 g Roggenvollkornmehl
- 380-400 g Wasser
- 30 g Honig
- 10 g Hefe
- 22 g Salz

Alle 4 Variationen:
www.backdorf.de

Roggenvollkorn Pollerbrot mit 2 Stufen Sauerteigführung:

Die Zutaten vom Hauptteig in der Häussler Teigknetmaschine ca. 8 Minuten zu einem elastischen Teig kneten. Den Teig in 3 Teile teilen. Diese erst rund und dann länglich wirken. Die Brote in die gefetteten Pollerformen geben. Anschließend 40-45 Minuten ruhen lassen. Danach in der Form backen.

Backzeiten:

Im Holzbackofen:
Bei 280° C einschießen.
Backzeit 60 Minuten.

Im Elektro-Steinbackofen:
Oberhitze 280° C, Unterhitze 200° C
Backzeit 60 Minuten.

Im Haushaltsbackofen:
Bei 250° C einschießen, nach 10 Minuten auf 180° C zurückschalten.
Weitere 50 Minuten fertig backen.



Florentiner-Backblech

Diese Form ist mit einer sehr hochwertigen und langlebigen Beschichtung ausgestattet. Die Backform mit heißem Wasser, mildem Spülmittel und einem Tuch reinigen. Keine Kratz- oder Reinigungsschwämme und keine Kratz- oder Scheuermittel verwenden. Nicht in der Spülmaschine reinigen. Temperaturbeständig bis 250° C. 38 x 26 cm, 24 Florentiner je ca. Ø 5,5 cm

3/300997 **€ 20,90**



Madeleine-Backbleche

zum Backen von Madeleines oder auch von Bärentatzen. Die Formen sind Spülmaschinen-, Ofen-, Gefrier- und Kühlschrankfest. Mit Antihaftbeschichtung. Rostfrei, BPA-frei, aus schwerem Carbonstahl.

24 Mulden (à 5 x 3 cm), 2/303573, 27 x 21 cm **€ 13,50**

12 Mulden (à 8 x 5,5 cm), 2/303574, 40 x 20 cm **€ 14,20**



Mit Rezept & Anleitung

Einmalbackformen, 10 Stück

Die praktischen Backformen aus beschichtetem Karton halten einer Hitze bis 220°C problemlos stand. Durch den komfortablen Durchmesser von 17 cm sind den verschiedenen Belagkreationen keine Grenzen mehr gesetzt. Die Backformen sind nach dem Gebrauch einfach zu entsorgen. Diese Kuchenformen bringen leckere Abwechslungen auf den Tisch. Ideal zum Mitnehmen der Kuchen auf Partys, Picknick uvm.
Ø 17 cm, Höhe 4 cm, 10 Stück

3/303020 **€ 4,90**

10 Formen



Panettone-Formen aus Papier

Auch in Deutschland hat sich die Mailänder Kuchenspezialität Panettone zu einem echten Renner entwickelt. Genießen Sie diese Leckerei nicht nur zur Weihnachtszeit. Die Backformen aus ofenfestem Papier sind fettdicht und stabil, so dass Sie die typische Kuppelform erhalten. Für Backtemperaturen bis 200° C. 10 Stück, Ø 13,4 cm, Höhe 9,5 cm

3/303453 **€ 5,90**





Backform in 2 Größen, mehrmalig nutzbar

Holzbackformen in 2 Größen

Backformen aus Pappelholz sind äußerst praktisch und ökologisch dazu. Nach mehrmaliger Benutzung vollständig kompostierbar. Die Backform ist bis zu 280° C geeignet. Geschmacksneutral und lebensmittelecht ist diese Backform auch für den Einsatz in der Mikrowelle geeignet. Je 10 Holzbackformen inklusive Backeinleger. Backform klein für 500 g Brote, 185 x 115 x 60 mm, Backform groß für 800 g Brote, 220 x 116 x 65 mm.

Holzbackform klein	**3/302748**	**€ 9,20**
Holzbackform groß	**2/303748**	**€ 11,80**

Passendes Rezept auf Seite 281

Backeinleger für Holzbackform klein

Dank dem silikonbeschichteten Backpapier sind auch flüssigere Teige und Massen in der Holzbackform perfekt aufgehoben. Das Papier bietet dem Teig den notwendigen Stand und verleiht in der Holzbackform dem Backgut einen sehr dekorativen Rahmen.

Backeinleger klein	**10 Stück**	**3/302749**	**€ 2,90**

Holzbackrahmen

Praktischer 2-er Holzbackrahmen aus Buchenholz, 310 x 250 mm.
Bevor mit dem Holzbackrahmen gebacken wird, muss er gut mit Rapsöl oder alternativ mit Sonnenblumenöl eingepinselt werden. So lässt sich nach dem Backen das Brot einfacher aus dem Rahmen lösen.
Füllmenge der beiden Kammern:
800-1200 g Teigeinwaage abhängig vom Rezept und der gewünschten Brothöhe
Durch Trennbretter erweiterbar zu 3-er/4-er Rahmen. Achtung: Trennbretter sind nicht enthalten. Diese gibt es einzeln.

3/300997 **€ 20,90**



Trennbrett für Holzbackrahmen

Trennbrett zum Erweitern des 2er-Holzbackrahmen zu 3-er oder 4-er Rahmen.
214 x 90 mm, Buchenholz

3/300989 **€ 5,90**







Dinkelflocken Brot

Zutaten für das Quellstück:

250 g	Dinkelflocken
250 ml	Wasser zum Einweichen der Dinkelflocken

Zutaten für 5 Brote à 370 g:

500 g	Quellstück
500 g	Dinkelmehl Type 1050
300 g	Dinkelmehl Type 630
25 g	Salz
20 g	Hefe
10 g	Honig
10 g	Essig
1 Prise	Brotgewürz
1 Prise	Pfeffer
500 g	Buttermilch
100 g	Dinkelflocken als Deko

Mehr Information zu den passenden Holzbackformen und Einlegern gibt es auf Seite 280



Holzbackform klein
3/302748 € 9,20

Holzbackform groß
2/303748 € 11,80

Zubereitung

Die Dinkelflocken mit dem Wasser zum Einweichen miteinander verrühren. Diese für mindestens 4 Stunden zugedeckt an einem kühlen Ort quellen lassen.
Am besten geht dies über Nacht im Kühlschrank.

Für den Teig alle Zutaten in der Teigknetmaschine 10 Minuten zu einem glatten Teig kneten. Den Teig zugedeckt für 60-70 Minuten gehen lassen.
Nach der Teigruhe den Teig auf eine leicht bemehlte Arbeitsplatte stürzen und in fünf gleich große Stücke teilen.

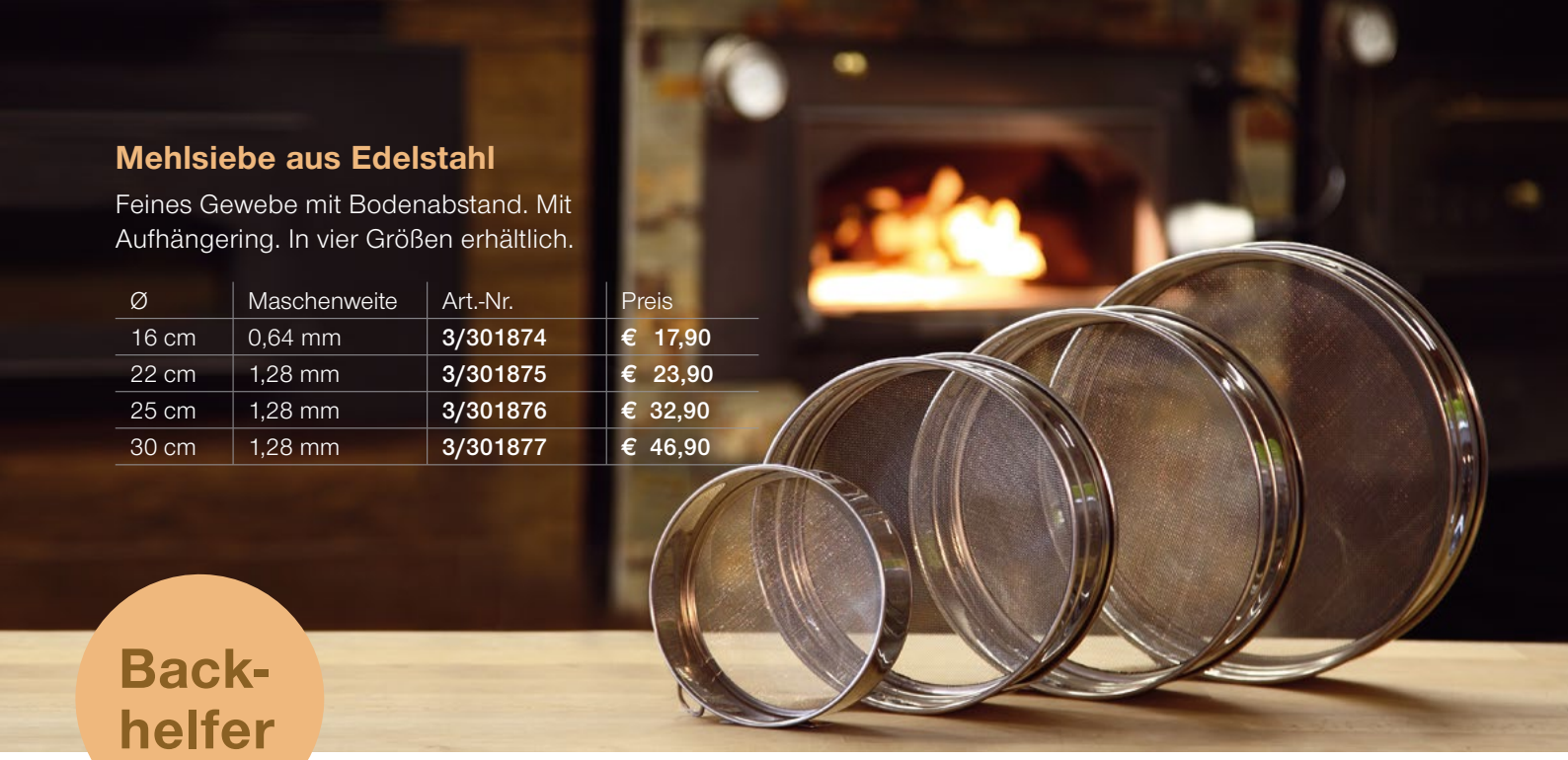
Die Teiglinge zu leicht länglichen Broten formen. Die glatte Fläche der Brote mit Wasser abstreichen, in den restlichen Dinkelflocken wälzen und mit dem Teigschluss nach unten in die Holzbackformen legen. Zugedeckt für 30 Minuten gehen lassen. Vor dem Backen die Brote mit einem Wellenschliffmesser 1-2 cm tief einschneiden.

Backanleitung:

Im Holzbackofen: Bei 280° C einschießen und ca. 35-40 Minuten backen.

Im Elektro-Steinbackofen:
Bei 270° C Oberhitze und 170° C Unterhitze ca. 35-40 Minuten backen.

Im herkömmlichen Haushaltsbackofen bei 250° C einschießen und nach 25 Minuten auf 180° C zurückschalten. Danach noch 20 Minuten lang fertig backen.



Mehlsiebe aus Edelstahl

Feines Gewebe mit Bodenabstand. Mit Aufhängering. In vier Größen erhältlich.

Ø	Maschenweite	Art.-Nr.	Preis
16 cm	0,64 mm	**3/301874**	**€ 17,90**
22 cm	1,28 mm	**3/301875**	**€ 23,90**
25 cm	1,28 mm	**3/301876**	**€ 32,90**
30 cm	1,28 mm	**3/301877**	**€ 46,90**

Back-helfer







Einhandmehlsiebe

Zum Sieben von Mehl und Puderzucker. Aus Edelstahl, spülmaschinenfest.

1	**Ø 8,5 cm**	**1/300939**	**€ 9,90**
2	**Ø 9,5 cm**	**1/300926**	**€ 13,20**
3	**Ø 10 cm**	**1/300940**	**€ 12,90**



Mehlsiebset 2-teilig

Aus Holz. Trennt Vollkornmehl in nur einem Arbeitsgang zu feinem Mehl, Grieß und Kleie. Dazu einfach beide Siebe ineinander stellen und oben das Vollkornmehl einfüllen. Im oberen Sieb bleibt die grobe Kleie, im unteren Sieb der Grieß und unten fällt das feine Mehl heraus. Durchmesser: 21 cm (Maschenweite 0,35 mm) und 18,5 cm (Maschenweite 1,1 mm)

3/303004 **€ 28,50**

Back-
helfer



Profiwellholz in Bäckerqualität

Kugelgelagert, stabil und unverwüstlich.
Durch das hohe Eigengewicht liegen die Profiwellhölzer gut in der Hand und machen das Ausrollen von Teig zum Kinderspiel.
Sie sind aus Buchenholz, aus einem Stück gedrechselt und halten ein Leben lang.
Ø 9 cm. In zwei verschiedenen Längen erhältlich.

25 cm lang, 1,6 kg	**2/201641**	**€ 56,-**
30 cm lang, 1,8 kg	**2/201642**	**€ 69,-**

Wellholz Auflage

Diese praktische Auflage sorgt für ein problemloses Verstauen auf Arbeitsflächen. So ist das Werkzeug jederzeit sofort greifbar.

3/301343 **€ 13,80**





Rollholz aus Buchenholz

Aus einem Stück gedrechselt und mit langer Lebensdauer. Profi- und auch Hobbybäcker sollten dieses Rollholz zu Ihrer Basisausrüstung hinzunehmen. Durch seinen ergonomischen und komfortablen Griff, sorgt das Rollholz für ein geschmeidiges und müheloses Ausrollen des Teiges. Besonders für Fladenbrote, Flammkuchen und Dinnete geeignet!

Zur Reinigung einfach mit einem feuchten Tuch abwischen.

1/303721 **€ 19,90**

Ausrollhilfen aus Aluminium

Mit diesen kleinen Helfern gelingen gleichbleibend starke Plätzchen und Kuchenböden. Optimal zum Ausrollen aller Arten von Mürbeteigen, Plätzchenteigen, Hefeteigen und Lebkuchenteig. Bestehend aus drei Stabpaaren à 3,5 und 10 mm. Je 50 cm lang, 1,5 cm breit, aus Aluminium und leicht zu reinigen.

1/303179 **€ 26,50**



Back-helfer





Schneebesen

Schwere Gewerbequalität.
klein: Länge 28,5 cm
groß: Länge 33 cm

klein	**1/101763**	**€ 12,50**
groß	**1/101762**	**€ 13,50**

Profibackpinsel

Zum Auftragen von Glasuren und Überzugsmassen. Aus hygienisch einwandfreiem Kunststoff. Mit strapazierfähigen Borsten. Nicht spülmaschinengeeignet!

Pinsel klein, 4 cm breit	**3/300911**	**€ 5,80**
Pinsel groß, 6 cm breit	**3/300912**	**€ 6,95**

Bäckerspachtel, extra groß

Der nützliche Helfer! Für die leichte Reinigung von groben Verschmutzungen auf Backbrettern, Arbeitstischen und vielem mehr. Aus rostfreiem Edelstahl. Spülmaschinenfest. Klinge 14,5 cm breit.

3/302285 **€ 15,50**

Teigabstecher

Durch die biegsame Edelstahlplatte vielseitig einsetzbar: Zum Bearbeiten von Teig, zum einfachen Reinigen von Arbeitsflächen, zum Raspeln von Schokolade und vielem mehr. Maße: 12 x 8,5 cm.

3/302618 **€ 6,90**

Edelstahl-Teigabstecher

Ein schweres Gerät mit scharfer Klinge. Ideal zum Abstechen und Portionieren. Unsere Profis schwören darauf. Klinge: 17,5 cm.

2/303566 **€ 13,90**





Teigschaber

Hitzebeständig bis ca. 125° C. Aus PP, elfenbein.
Klein: 12 x 9 cm, Groß: mit Griffleiste 21,6 x 12,8 cm

klein	**2/200758**	**€ 0,90**
groß	**2/200757**	**€ 2,30**

NEU



Teigschaber aus Silikon

Zum Auftragen von Glasuren und Überzugsmassen. Aus hygienisch einwandfreiem Kunststoff. Mit strapazierfähigen Borsten.

1	22 cm	2/200802	€ 7,20
2	24,5 cm	2/200804	€ 6,90
3	27,5 cm	2/200803	€ 8,20



Universalschäler

Ergonomischer Universal-Schäler mit extra Schärfe. Perfektes und kinderleichtes Schälen von Obst und Gemüse. Mit Zackenschliff für extra feste Schalen. Liegt sehr gut in der Hand – passt sich der Oberfläche des Obstes oder Gemüses an. Rostfreies und langlebiges Küchen-Werkzeug.

3/300998 **€ 5,40**



Back-helfer



Teigthermometer

Perfekte Teige durch exakte Temperaturbestimmung. Ein Teigthermometer gehört in jede ambitionierte Backstube. Breiter Messbereich von -40° C bis +200° C. Maße: 20 x 2,3 x 2,3 cm

2/303568 **€ 29,90**



Feinsprüher

Der Feinsprüher bietet ein Fassungsvermögen von einem halben Liter und ist aus lebensmittelechtem Kunststoff.

0,5 Liter
1/303329 **€ 5,95**



Back-helfer





Backtrennspray

Backtrennspray zum Einsprühen von Backformen und Blechen. 100 % pflanzliche Öle. Wasserfrei.
Inhalt: 500 ml, (100 ml = € 1,96)

2/201645 **€ 9,80**



Extra groß: 1,5 l

Messbecher

Bis 1,5 l Inhalt. Abmessen ohne Waage: Wasser, Milch, Zucker, Mehl, Rosinen und vieles mehr. Eine Maßkanne Mehl entspricht ca. 1 kg. Stoßfester Kunststoff, transparent, spülmaschinenfest.

2/201643 **€ 15,90**

Messbecher aus Glas

Mengenangaben sind in Tbs=Esslöffel (Englisch), in Tsp=Teelöffel, Unze und in Milliliter angegeben.

2/303401 **€ 3,90**

Nostalgie Waage

Heavy-Duty Waage mit klassischer, klar markierter Skala. mit extra großer, abnehmbarer Messschüssel aus Edelstahl. Metrische und britische Skalierung, für Gewichte bis zu 4 kg / 8 lbs

Creme	**2/303392**	**€ 53,-**
Blau	**2/303393**	**€ 53,-**





Tortenringpalette

So wird auch die Füllung zum Kinderspiel. Einfach den Boden in der Form lassen und mittels der gekanteten Palette bestreichen. Klingenlänge 18 cm. Ideal für hohe Torten.

3/302620 **€ 16,20**

Kuchenheber/Bratenwender

Zum Bestreichen, Transportieren von Kuchen oder auch als Pfannenwender verwendbar. Klingenlänge 12,5 cm.

3/302622 **€ 10,90**

Tortenringmesser

Erleichtert das Ablösen von Kuchen und Torten aus der Form. Dazu das Messer an der Kuchenform einhängen und ringsum schneiden. Klingenlänge 9 cm.

3/302619 **€ 15,10**

Back- und Glasurpalette

Einfach den Kuchenboden in der Form lassen und mittels der gekanteten Palette bestreichen. Klingenlänge 17 cm.

3/302621 **€ 15,50**

Weiteres Zubehör für **Kuchen und Süßes** auf S. 316



Profistipprolle

Für schöne, gleichmäßige Lebkuchen, Kuchen- und Keksböden, Hefe- und Mürbteige. Einfach über den ausgewellten Teig rollen. Die vielen, gleichmäßig eingedrückten Löchlein beugen der Blasenbildung im Teig vor. Ideal auch für große Teigflächen. 12 cm breit.

3/300910 **€ 12,70**

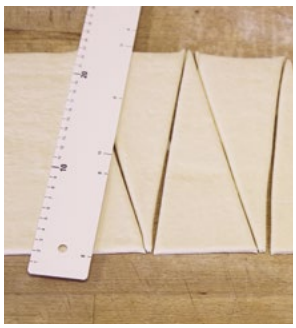


Ruck Zuck Teigschneider

Profi-Teigschneider aus Edelstahl in schwerer Qualität. Aus fünf Teigrädchen, deren Abstand sich ganz einfach einstellen lässt. Damit können Sie spielend leicht Ihre Pizza oder Ihren Blechkuchen in gleichmäßige Stücke einteilen. Schnittbreite von 10-120 mm justierbar. Gewicht 640 g

1/302608 **€ 54,90**

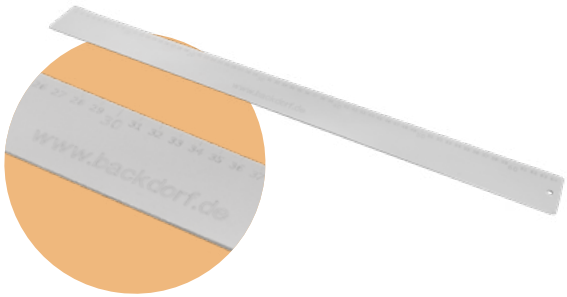




Backlineal aus Kunststoff

Mit unterschiedlicher Einteilung (8 cm/ 12 cm), zum Messen und Einteilen von Blechkuchen und Schnitten, Einschlagen von Rouladen, Abreißen von Papier von der Rolle (z.B. Backpapier), Portionierung von Marzipan bei Marzipanmodellierarbeiten. 64 cm lang, 5 cm breit. Mit Aufhängeöse.

3/303315 **€ 8,90**



Backlineal aus Edelstahl

Stabile und langlebige Edelstahl-Ausführung. Zum Messen und Einteilen von Blechkuchen und Schnitten, Einschlagen von Rouladen, Abreißen von Papier von der Rolle (z.B. Backpapier), Portionierung von Marzipan bei Marzipanmodellierarbeiten. 65 cm lang, 5 cm breit. Mit Aufhängeöse.

3/300994 **€ 19,90**

Hand-werks zeug



Teigritzmesser

Mit gebogener Klinge aus Edelstahl, Klingenschutz und praktischem Kunststoffgriff. Länge ca. 13 cm.

1/303303 **€ 3,50**

Brötchenritzmesser



Brötchenritzmesser mit Kunststoffgriff und einer 8 cm Wellenschliff-Klinge.

1/303203 **€ 2,90**



Brotmesser

Schwedenmesser mit 21 cm Klinge.

1/303207 **€ 25,90**

Baguettemesser Walnuss

Exquisiter Klingenhalter aus hochwertigem Walnussholz zum stilvollen Einschneiden von Brot, Baguette & Co. Perfekt zum präzisen Einschneiden von diversen Broten und Baguettes Aus rostfreiem Edelstahl

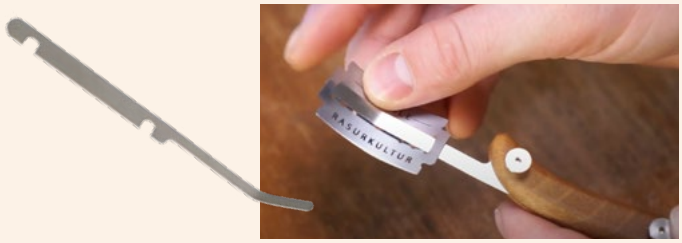
1/303653 **€ 52,90**



Einsatzklinge für Baguettemesser Walnuss

Perfekt zum Einschneiden von Baguettes und um das typische „Ohr“ bei Tartine-style Broten zu bekommen. Durch die gebogene Klinge kann man besser unter die Teighaut einschneiden. Aus rostfreiem Edelstahl

1/303654 **€ 4,90**

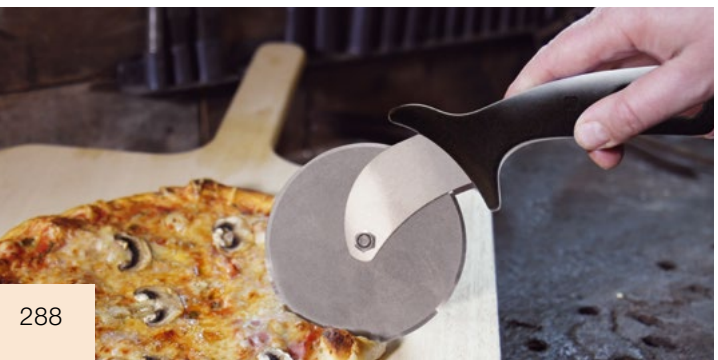


Messer mit Holzgriff

Griff aus Kotibé Holz, das sehr widerstandsfähig und hart ist. Sicherer Halt bei Fett und Feuchtigkeit. Durch das regelmäßige Wellen entlang der Schneide gleitet das Messer sicher und ohne Abrutschen durch alles Schneidgut mit harten Schalen oder Krusten.

Brotmesser, 25 cm	**1/303661**	**€ 42,90**
Brotmesser, 21 cm	**1/303662**	**€ 26,90**
Universalmesser, 11 cm	**1/303660**	**€ 11,90**



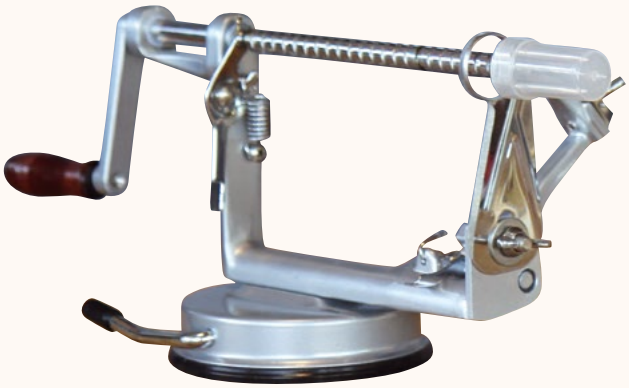


Pizzaschneider

Pizzastücke in Sekundenschnelle geschnitten! Dieses Schneiderad liegt durch seine Größe sehr gut in der Hand. Das Trennen von Teig, Kuchen oder Pizzen wird zum leichten Spiel. Rädchen Ø 9 cm.

3/300860 **€ 31,-**





Apfelschäler

Schälen, entkernen, schneiden. Praktisch für jeden Tag. Ob hauchdünne Schale oder ungeschält, das Schälmesser ist individuell einstellbar. Material, überwiegend aus Aluminium. Alle Messer aus Edelstahl. Saugnapf aus Silikon. Reinigung, einfach unter fließendes Wasser halten. Äpfel schälen, schneiden und entkernen. Schnell und mühelos in einem Arbeitsgang. Der Silikonsaugnapffuß sorgt dabei für einen festen Stand. Kann auch ohne Schäl- oder Schneidefunktion verwendet werden.

Edelstahl	**3/302750**	**€ 20,90**



Drücken, Prägen & Teilen

1 Spiraldrücker	6,5 cm	**3/301646**	**€ 18,80**
2 Kaisersemmeldrücker mit Loch	8 cm	**3/301644**	**€ 19,80**
3 Laugenweckendrücker	6,5 cm	**3/301645**	**€ 14,90**
4 Kaisersemmeldrücker ohne Loch	8 cm	**3/301801**	**€ 19,80**

Semmeldrücker

Aus starkem Weißblech. Machen Sie „Eindruck“ mit Brötchenformen wie vom Profi. Alle Drücker mit Griff. Und so einfach geht’s: Den Teig zu einer kleinen Kugel formen, und mit dem Semmeldrücker tief eindrücken. Den Semmeldrücker zuvor in Roggenmehl drücken. Den Teigling umdrehen und abgedeckt auf der eingedrückten Seite ca. 20 Minuten abgedeckt ruhen lassen. Danach umdrehen und backen. Nicht Spülmaschinen geeignet.



Brotstempel zur Verzierung von Brot

Der Ursprung des Brotstempels liegt in dem Brauchtum, Gott mit der Brotstempelverzierung für das Brot als wichtigstes Grundnahrungsmittel zu danken. JHS steht für Jesus-Heiland-Seligmacher. Bedienung des Brotstempels: Die Brote formen und auf den Backschieber oder das Backblech setzen. Brote oben leicht bemehlen, dann den Stempel kräftig mit einem Ruck aufdrücken (fast bis zum Boden) und dann gleich wieder hochziehen. Danach die Brote im Ofen ausbacken. Nach dem Backen hat Ihr Brot ein gut sichtbares, schönes Motiv, und Ihr Brot ist etwas ganz Besonderes. Aus Holz mit IHS Motiv. Beim kleinen Brotstempel ist das H durch ein Herz ersetzt.

klein, Ø 50 mm	**3/300706**	**€ 22,90**
groß, Ø 70 mm	**3/300707**	**€ 28,90**

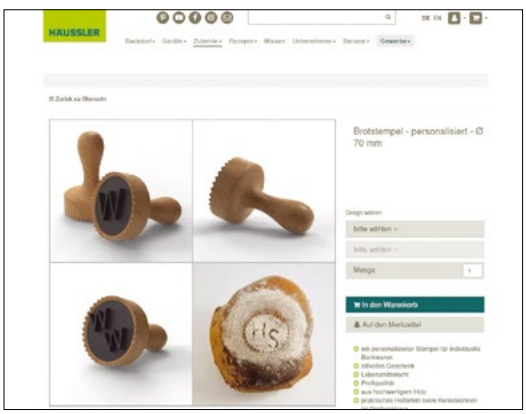





Drücken, Prägen & Teilen

Personalisierter Brotstempel im 3D Druck

Ein Muss für alle Hobbybäcker, Brot-Enthusiasten und Vielbäcker: Der individuelle Brotstempel mit eigenen Initialen, wählbar mit 1 oder 2 Buchstaben. So können Sie etwa Ihren Familiennamen ausdrücken („B“ für Familie Beispiel) oder Ihren Vor- und Zunamen darstellen („EM“ = Elke Muster). Ihre Brote erhalten eine wunderschöne Marke. Dieser Brotstempel ist das ideale Utensil für Backfreunde, die Ihre Brote auch als Freundschaftsgeschenke und zur Nachbarschaftsversorgung einsetzen. Zeigen Sie Stil mit der eigenen Brotmarke. Bei einem schönen Brot darf der Absender erkennbar sein. Darüber hinaus ist dies hilfreich bei gemeinsamen Backterminen – etwa im Dorfbackhaus. So lässt sich schön erkennen, wem welche Laibe gehören.

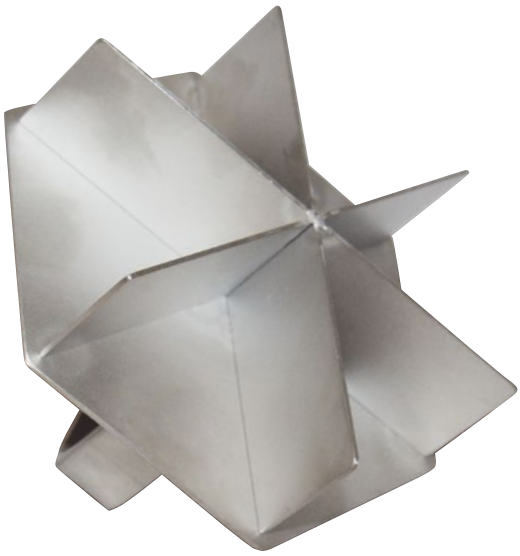


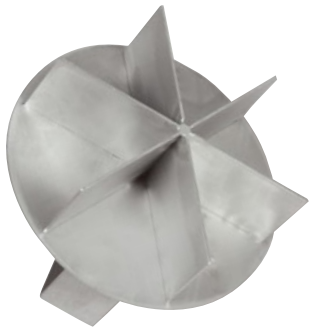
Brotstempel-Konfigurator auf www.backdorf.de

NEU



Ausschließlich **ONLINE** bestellbar









Sternbrotdrücker in 2 Größen

Mit diesen Ausstecher zaubern Sie mit einfachen Handgriffen wunderschöne Sternbrote. Dazu den Sternbrotdrücker fest in den Teig drücken und alle sechs entstehenden Spitzen nacheinander nach außen klappen, sodass ein Stern entsteht. Aus stabilem Edelstahl mit Griff.

Sternbrotdrücker groß
Maße: Ø 15 cm, Gewicht: 0,6 kg
Fertig gebackener Stern: Ø ca. 30 cm
1/101818 **€ 53,-**

Sternbrotdrücker klein
Maße: Ø 9,5 cm, Gewicht: 0,18 kg
Fertig gebackener Stern: Ø ca. 15 cm
1/101919 **€ 26,90**



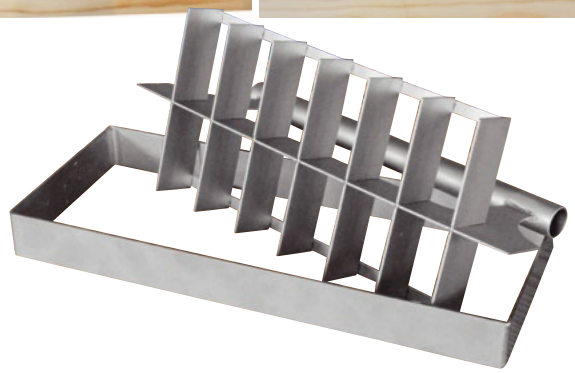












Teigteiler, rund

So einfach funktionierts: Gesamtteigmenge abwiegen und gleichmäßig im Ring verteilen. Nun mit der flachen Seite des Teigteilers den Teig flach drücken und anschließend mit der Stanze in gleichgroße Portionen teilen. 2-teilig. Aus stabilem Edelstahl. Für maximal 20 Brötchen à 100 g. Maße: Ø 32,5 cm ohne Griff

1/200794 **€ 189,-**

Teigteiler, rechteckig

Brötchen-Teigteiler: Gesamtteigmenge 1 kg abwiegen und gleichmäßig in der Form verteilen und flachdrücken. Nun den Teigteiler bis zum Boden durchdrücken. 2-teilig. Für maximal 16 Brötchen à 60 g. Maße: 30 x 13 x 10 cm, als hochwertigem Edelstahl.

1/200719 **€ 98,-**





Teigroller mit Motiven

Wunderschön und voll im Trend: Die Teigroller mit ausgelaserten Motiven, die in dieser Feinheit nur durch modernste Technik möglich sind. Die Arbeit mit diesen Rollen macht sehr viel Freude und man erhält raffinierte Gebäcke. Die Motive sind vielseitig verwendbar. Darüber hinaus sind die Rollen an sich schon echte Hingucker. Diese können auch für wunderbare Dekorationen verwendet werden.





1 Teigroller Chinesisch	23 x 4,5 cm	**2/303581**	**€ 17,95**
2 Teigroller Folk Floral	23 x 4,5 cm	**2/303589**	**€ 17,95**
3 Teigroller Nordischer Folk	23 x 4,5 cm	**2/303588**	**€ 17,95**
4 Teigroller Smiley's	23 x 4,5 cm	**2/303649**	**€ 17,95**
5 Teigroller Rentier & Geschenk	23 x 4,5 cm	**2/303650**	**€ 17,95**
6 Teigroller Nordischer Folk	43 x 6 cm	**2/303577**	**€ 29,95**
7 Teigroller Rentiere und Schneeflocken	43 x 6 cm	**2/303578**	**€ 29,95**
8 Teigroller Sterne	43 x 6 cm	**2/303576**	**€ 29,95**





Zutaten für ca. 30 Stück

270 g	Butter
200 g	Brauner Zucker
400 g	Mehl
100 g	Mandeln, fein gemahlen
15 g	Spekulatius-gewürz
40 ml	Milch
	Vanille
	Salz
	Mandlblättchen

Im Holzbackofen:
Backtemperatur: 230° C
Backzeit ca. 10 - 13 Minuten

Im Elektro-Steinbackofen:
Oberhitze 230° C
Unterhitze 140° C,
Backzeit ca. 10 - 13 Minuten
Ofen bleibt eingeschaltet

Im Haushaltsbackofen:
Backtemperatur: 180° C,
Backzeit ca. 10 - 13 Minuten

Rezept für 30 Stück
Spekulatius

Zubereitung:

Butter, Brauner Zucker und Spekulatiusgewürz mit der Teigknetmaschine gut vermischen. Anschließend die restlichen Zutaten nur kurz unterkneten bis eine einheitliche Masse entstanden ist. Den Teig nun über Nacht in einer Folie durchkühlen lassen.

Am nächsten Tag den Teig etwa eine halbe Stunde vor der Aufarbeitung aus dem Kühlschrank nehmen, damit er nicht zu kalt ist. Danach den Teig mit der mittleren Ausrollhilfe ausrollen.

Anschließend die Oberfläche mehlen. Nun einen Motiv-Teigroller verwenden und mit sanftem Druck das Muster in den Teig prägen. Danach die Spekulatius in gewünschter Größe ausschneiden oder ausstechen. Diese auf ein Blech geben und nach Anleitung backen. Wenn gewünscht, können auf das Blech vorher Mandelblättchen gelegt werden.









Spekulatius-gewürz 50 g
(100 g = 5,20 €)
3/302288
€ 2,60

Lebkuchen-gewürz 50 g
(100 g = 6,40 €)
3/303575
€ 3,20





Brotpinsel (Bräunwisch)

Zum Einstreichen der Brote mit Wasser. Die Brote werden glänzend schön, werden versiegelt und halten länger frisch.

Pinsel in Wasser tauchen, Teigling vor dem Einschießen einstreichen und kurz bevor Sie das Brot aus dem Ofen holen noch einmal einstreichen.
Aus Schweinshaar.

dreireihig, 26 cm lang	**3/300703**	**€ 24,80**
fünfreihig, 31 cm lang	**3/300704**	**€ 29,80**

Mehlbesen

Zur einfachen Reinigung der Arbeitsfläche beim Brotbacken. Die besonders feinen Naturborsten (Rosshaar) eignen sich hervorragend um zum Beispiel überschüssiges Mehl beim Backen abzukehren. Der Holzgriff liegt besonders angenehm in der Hand.
Griffmaße: 17 x 2,5 cm

2/302946	**€ 14,50**







Abwiegeschaufeln

Aus Aluminium. Leicht und reinigungsfreundlich. Nicht spülmaschinengeeignet!

1 26,5 x 9,5 x 4,5 cm	bis 300 g Mehl	**2/200674**	**€ 7,20**
2 31 x 11 x 5,5 cm	bis 480 g Mehl	**2/200675**	**€ 9,20**
3 35 x 12 x 6 cm	bis 900 g Mehl	**2/200676**	**€ 12,90**
4 40 x 16,5 x 7,5 cm	bis 1600 g Mehl	**2/200677**	**€ 17,90**

Abwiegeschaufeln aus Edelstahl

Hergestellt aus robustem, schimmerndem Edelstahl. Das tiefe Design verhindert ein Verschütten. Der Griff liegt gut in der Hand.

Maße L x B x H	Art.-Nr.	Preis
1 17,5 x 5,7 x 2,5 cm, 100 g	**2/200680**	**€ 10,90**
2 24,0 x 8,5 x 4,5 cm, 150 g	**2/200682**	**€ 21,50**
3 25,5 x 9,5 x 4,5 cm, 200 g	**2/200683**	**€ 26,50**
4 29,0 x 12,0 x 5,5 cm, 500 g	**2/200684**	**€ 35,90**



Getreideschaufeln

Aus naturbelassenem Holz. Zum Abmessen von Getreide, Flocken und Mehl.

Form	L x B x H	Art.-Nr.	Preis
klein rund	14,5 x 4 x 3 cm	**3/300653**	**€ 5,50**
mittel rund	18 x 5,5 x 4 cm	**3/300856**	**€ 8,90**





Edelstahlschüsseln

Die glänzenden Edelstahlschüsseln werten jeden Haushalt auf. Das Metall ist der perfekte Temperaturleiter. Kartoffelsalat wird im Kühlschrank besser kalt gehalten, Schokolade kann man im Wasserbad perfekt schmelzen.

Ø	Art.-Nr.	Preis
20 cm	**3/300204**	**€ 26,-**
24 cm	**3/300205**	**€ 32,-**
28 cm	**3/300206**	**€ 41,-**
32 cm	**3/300207**	**€ 51,-**
40 cm	**3/300208**	**€ 70,-**
42 cm	**3/300209**	**€ 78,-**

Aufbewahrung



Vorratsbehälter

In diesen modernen, hochwertigen Boxen aus Borosilikat Glas lassen sich die Lebensmittel oder Mittagssnacks mühelos verstauen. Die Vorratsbehälter sind zudem sehr hitzebeständig und können ohne Deckel bis max. 220 Grad erhitzt werden. Das Glas kann auch ohne Deckel in der Spülmaschine gereinigt werden.

250 ml	**2/303745**	**€ 5,90**
390 ml	**2/303746**	**€ 7,80**
680 ml	**2/303750**	**€ 8,90**

Vorratsdose transparent mit Buchenholzdeckel

Aus Glas, verschiedene Ausführungen.

1 Liter	**3/303111**	**€ 12,95**
1,4 Liter	**3/303146**	**€ 14,95**





TREND

Bienen wachs tücher

Bienenwachstücher/Rolle

Wiederverwendbare Bienenwachs Lebensmittel-verpackung. Eine natürliche Alternative zu Plastik. Lebensmittel werden mit den Bienenwachstücher sehr umweltfreundlich aufbewahrt und eingewickelt. Die Tücher sind aus 100% organischen Material. Biologisch abbaubar und kompostierbar nach etwa 6-12 Monaten, je nach Dauer der Verwendung.

1	5-teiliges Set	**3/303655**	**€ 22,50**
2	Rolle, 30,5 x 90 cm	**3/303657**	**€ 16,90**



1



2

- Zum Abdecken von Schüsseln und Töpfen, anstelle von Alufolie oder Frischhaltefolie
- Für das Einpacken von belegten Brötchen & Co.
- Vorher zusammenknüllen und beliebig verwenden



NEU

Butcher Paper
Metzgerpapier für saftiges Fleisch

Eine gute Alternative zur Alufolie. Das Papier saugt den austretenden Fleischsaft sowie das Fett auf und leitet es zum Verdampfen nach außen. Dadurch trocknet das Fleisch nicht aus und zaubert obendrein eine knackige, leckere Kruste. Perfekt zum Smoken (besonders auf dem Pelletgrill) von z.B. Spare Ribs oder Pulled Beef

10 m lang/61 cm breit **2/303702** **€ 17,30**

Aufbe-wahrung

Brottasche 3 in 1

Diese Tasche ist sehr durchdacht gemacht. 3 in 1 heißt hier das Motto. Mit Henkel fürs bequeme Einkaufen, mit Bandzug zum Frischhalten der Brote, sowie zum Umstülpen bei der Verwendung als Brotkorb am Tisch. Echt clever. Die Tasche ist atmungsaktiv und kann gewaschen werden. Damit lassen sich jede Menge Plastiktüten sparen. Außenschicht 100 % Baumwolle, Futter 100 % Polypropylen, Innenschicht 100 % Baumwolle. 32 x 35 cm.

Brottasche Creme-Grün, 2/302601	**€ 13,95**
Brottasche Braun-Creme, 2/303556	**€ 13,95**

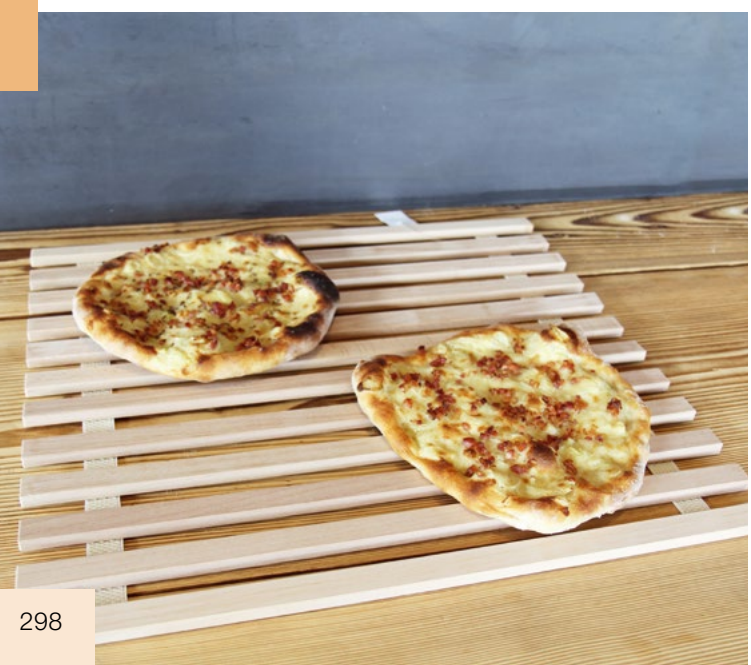


Brotkörbchen

Moderne Brotkörbchen zum Servieren von Brot, Brötchen oder anderem Kleingebäck. Kann ganz einfach in der Waschmaschine gewaschen werden.
Zusammensetzung: 100% Baumwolle
Größe: H x T x B:
8-12 cm x 12,5 cm x 12,5 cm

Brotkörbchen Olive, 2/303648	**€ 7,95**
Brotkörbchen Halbleinen, 2/303656	**€ 9,95**





Rollrost

Aus naturbelassenem Buchemassivholz für optimale Unterlüftung Ihrer Backwaren. Nach Gebrauch einfach platzsparend aufrollen.

44 x 50 cm	passend Backstation ST 1	**3/301351**	**€ 42,-**
50 x 70 cm	passend Backstation ST 2	**3/301352**	**€ 52,50**



10 Brotlaib Gefrierbeutel

So frieren Sie Brot richtig ein: Das noch lauwarme Brot in den Gefrierbeutel geben und diesen gut verschließen. Das Brot darin erkalten lassen, dann ins Gefrierfach legen. Zum Auftauen das Brot im Gefrierbeutel lassen, sodass keine Feuchtigkeit entweichen kann. Extra starke Qualität. Mehrfach verwendbar. Inhalt: 10 Stück. Maße: 55 x 41 cm

2/200782 **€ 4,60**



Plätzchenverpackungen, 100 Beutel

Ideal als Geschenkverpackung für Gebäck u.a. Ohne Clips.

11,5 x 19,0 cm	**2/201810**	**€ 7,20**
14,5 x 26,0 cm	**2/200787**	**€ 8,80**
17,0 x 28,0 cm	**2/200615**	**€ 9,80**
17,0 x 34,5 cm	**2/200788**	**€ 9,80**
23,0 x 39,0 cm	**2/200789**	**€ 11,20**

Clips weiß, Papier

Zum einfachen Verschließen Ihrer Plätzchentüten. 80 mm lang/1.000 Stück

2/200790 **€ 8,90**

Plätzchenverpackungen mit Fenster, 30 Stück

Die natürliche Art Plätzchen und Kekse zu verpacken. Durch den eingearbeiteten Clip sehr einfach zu verschließen. Die Blockbeutel ergeben schön geformte Päckchen. Das Sichtfenster gibt den Blick auf die Kreationen frei. Das Papier ist gut beschriftbar.

Maße plano	Art.-Nr.	Preis
9 x 4,5 x 26 cm	**2/303592**	**€ 12,90**
11,5 x 7 x 24,5 cm	**2/303593**	**€ 14,90**
15,5 x 7 x 24,5 cm	**2/303594**	**€ 16,90**



Erhältliche Größen

5 Liter für ca. 1 Brot
8 Liter für ca. 1-2 kg Brot
11 Liter für ca. 3-4 kg Brot

Aufbe-wahrung



Der frischeste Platz für gutes Brot

Salzglasierte Brottöpfe aus Steinzeug

Damit Ihr gutes Brot lange frisch bleibt, benötigt es ein kühles, gleichbleibendes Klima und begrenzt frische Luft zum Atmen – nicht zu viel, sonst trocknet es aus – nicht zu wenig, sonst erstickt es.
Die idealen Lagervoraussetzungen bieten die dickwandigen Häussler-Brottöpfe aus salzglasiertem, massivem Steinzeug. Die Brottöpfe sind aus schwerer, massiver Qualität. Im Inneren der Töpfe ist es stets kühl, und durch kleine Luftlöcher an den Seiten kann das Brot atmen ohne auszutrocknen. So bleibt Ihr Brot lange frisch. Die Brottöpfe werden in altbewährter deutscher Handwerkstradition mit einer 100%igen Salzglasur, absolut chemiefrei, bei höchstmöglicher Hitze (1.200° bis 1.300° C) gebrannt. Dies gibt den Häussler-Brottöpfen eine besondere Härte und unbegrenzte Haltbarkeit.
Jeder Häussler-Brottopf ist von Hand geformt und mit seinen wunderschönen, handgeritzten Verzierungen ein wertvolles Unikat.
Auf Wunsch mit Ihrem Namen im Topfdeckel – Aufpreis € 35,- (Lieferzeit ca. vier Wochen).



Auch die Deckel sind liebevoll handgeritzt und bemalt



Optimale Belüftung durch seitlich angebrachte, kleine Lüftungslöcher



Handgeritztes Häussler-Motiv 7 Schwaben. Jeder Topf ist ein Einzelstück.

Besuchen Sie uns online: Facebook YouTube Instagram Newsletter

Brottopf Modern

Inhalt	Innen Ø ca.	Außen Ø ca.	Höhe ca. ohne/mit Griff	Motiv	Art.-Nr.	Preis
5 Liter	24 cm	29 cm	16/22 cm	Ähren, Randfarbe blau	**303134**	**€ 209,-**
8 Liter	28 cm	32 cm	19/26 cm	Ähren, Randfarbe blau	**101152**	**€ 265,-**
8 Liter	28 cm	32 cm	19/26 cm	7-Häussler-Schwaben, Randfarbe hellgrün	**101157**	**€ 265,-**
5 Liter	24 cm	29 cm	16/22 cm	Natur, Randfarbe blau	**303132**	**€ 125,-**
8 Liter	28 cm	32 cm	19/26 cm	Natur, Randfarbe blau	**302597**	**€ 155,-**
5 Liter	24 cm	29 cm	16/22 cm	bunte Rillen, Randfarbe rot	**303135**	**€ 155,-**
8 Liter	28 cm	32 cm	19/26 cm	bunte Rillen, Randfarbe blau	**302900**	**€ 220,-**
8 Liter	28 cm	32 cm	19/26 cm	bunte Rillen, Randfarbe rot	**303553**	**€ 220,-**

Gewicht Brottopf 5 Liter: 5,3 kg, Gewicht Brottopf 8 Liter: 7,0 kg,
Gewicht Brottopf 11 Liter: 9,7 kg,

Brottopf Modern, Ähren, Randfarbe blau



Brottopf Modern, 7-Schwaben



Brottopf Modern, bunte Rillen



Brottopf Modern, Natur

Inhalt	Innen Ø ca.	Außen Ø ca.	Höhe ca. ohne/mit Griff	Motiv	Art.-Nr.	Preis
5 Liter	24 cm	29 cm	16/22 cm	Neutral	**303332**	**€ 125,-**
8 Liter	28 cm	32 cm	19/26 cm	Neutral	**303310**	**€ 155,-**
11 Liter	32 cm	36 cm	21/29 cm	Neutral	**303325**	**€ 225,-**
5 Liter	24 cm	29 cm	16/22 cm	grau-weiß	**303308**	**€ 155,-**
8 Liter	28 cm	32 cm	19/26 cm	grau-weiß	**303311**	**€ 225,-**
11 Liter	32 cm	36 cm	21/29 cm	grau-weiß	**303312**	**€ 295,-**
5 Liter	24 cm	29 cm	16/22 cm	dunkelgrau-lila	**303309**	**€ 155,-**

Brottopf Modern, Neutral



Brottopf Modern, dunkelgrau-lila





Brottopf Modern, grau-weiß

Brottopf Klassik

Inhalt	Innen Ø ca.	Außen Ø ca. ohne/mit Griffen	Höhe ca. ohne/mit Griff	Motiv	Art.-Nr.	Preis
8 Liter	30 cm	34/38 cm	25/31 cm	7-Häussler-Schwaben Randfarbe hellgrün	**101155**	**€ 245,-**
8 Liter	30 cm	34/38 cm	25/31 cm	Natur, Randfarbe blau	**302299**	**€ 165,-**

Gewicht Brottopf 8 Liter: 6,3 kg,
Gewicht Brottopf 11 Liter: 7,1 kg



Brottopf Klassik,
7-Häussler Schwaben



Brottopf Klassik,
Natur, Randfarbe blau



Brottopf Flach

Inhalt	Innen Ø ca.	Außen Ø ca. ohne/mit Griffen	Höhe ca. ohne/mit Griff	Motiv	Art.-Nr.	Preis
8 Liter	32 cm	36/42 cm	17/23 cm	7-Häussler-Schwaben Randfarbe hellgrün	**302898**	**€ 260,-**
8 Liter	32 cm	36/42 cm	17/23 cm	Natur, Randfarbe blau	**303080**	**€ 185,-**

Gewicht Brottopf 8 Liter: 7,7 kg



Brottopf Flach,
7- Schwaben



Brottopf Flach, Natur, Randfarbe blau

Allgemeine Informationen

In Ihrem Häussler Brottopf können Sie folgende Backwaren lagern: Weizen-, Roggen- und Mischbrot, sowie Brötchen/ Semmeln, Klein- und Hefegebäck. Darüber hinaus bleibt Ihr Gebackenes auch angeschnitten oder in einzelnen Scheiben frisch und trocknet nicht aus. Der original Häussler Brottopf sorgt mit seinem gleichbleibend kühlem Klima und der Luftzirkulation für die richtige Aufbewahrung Ihres Brotes.



Küchen Zubehör



Genießen Sie das pure Back- und Kochvergnügen mit nützlichen Küchenhelfern, die wirklich in keinem Haushalt fehlen sollten. Zum Beispiel robuste Schneidemaschinen, unsere modernen Küchenwaagen, uvm.

Vollelektronische Tischwaage

Für Privathaushalte, Handel und Gewerbe. Die gut sichtbare Anzeige ist auf einem Stativ angebracht. So können selbst hohe Teigkessel oder große Gebinde gewogen werden. Mit nur einer Taste können Sie tarieren, wägen, zuwägen, kommissionieren und kontrollieren. Die Anzeige bleibt so lange sichtbar bis Sie die Waage abschalten. (Waage ohne Teigschüssel)

Ziffernschritte	5 g
Wägebereich	bis 15 kg
Spannungversorgung	230 V oder Batterie
Maße B x T x H	31 x 42 x 53 cm
2/302553	**€ 395,-**

Nostalgie Waage

Heavy-Duty Waage mit klassischer, klar markierter Skala. mit extra großer, abnehmbarer Messschüssel aus Edelstahl. Metrische und britische Skalierung, für Gewichte bis zu 4 kg / 8 lbs

Creme	**2/303392**	**€ 53,-**
Blau	**2/303393**	**€ 53,-**



Profi-Haushaltsmaschine MASTER M 89

230 V, Messer glatt. Allesschneider. Kippschneider, abnehmbarer Aluminiumschlitten. Schneidet Wurst, Schinken, Käse, Fleisch, Brot. Mit Tablett.

Messer Ø	170 mm
Leistung	170 W
Gewicht	7,8 kg
1/303126	**€ 490,-**





Gewerbemaschine EURO 1920

230 V, Messer glatt. Schneidet Wurst, Schinken, Käse, Fleisch, Brot. Mit Tablett und Messerschärfer, Schlitten abnehmbar.

Messer Ø	190 mm
Leistung	185 W
Gewicht	11,2 kg
1/200630	**€ 745,-**

Diamantmesserschärfmaschine CC 105

Für unglaublich scharfe Messer – glatt und gezahnt. Ein spezieller Winkelschliff sorgt für eine optimale Schärfe von Gourmet-, Metzger-, Sportmessern und gezahnte Messer. 2-Stufen-Schärfeprozess. Einzigartige Abzieh- und Polierstufe. 100 % Diamantschleifmittel – garantiert keine Erhitzung. 2 Jahre Garantie. 230 V.

2/302665 **€ 148,-**





Rezept aus dem Häussler Buch **„Unser täglich Brot Band 2“**

Knauzenlaib
Langzeitführung

Zutaten für 3 Brote à 600 g:

950 g	Weizenmehl 550 oder Dinkelmehl 630
50 g	Roggenmehl 1150
20 g	Salz
10 g	Hefe
30 g	Backmalz
750 g	Wasser kalt
1.810 g	Gesamtteig

Teigtemperatur: 25° C

Zubereitung:

Alle Zutaten miteinander 6 Minuten langsam und 7 Minuten schnell zu einem glatten Teig kneten. Das Wasser dabei nach und nach dazugeben. Den Teig nun 30 Minuten in einer mit Backtrennspray ausgefetteten Teigwanne gehen lassen. Danach in der Wanne falten und für 12-15 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Am nächsten Tag den Teig aus dem Kühlschrank nehmen und etwa 30-45 Minuten bei Raumtemperatur stehen lassen. Nun zu 600 g schweren Portionen abwiegen und mit nassen Händen zu Broten ausformen, auf eine Dauerbackfolie setzen und sofort in den Ofen geben. Nach 15 Minuten kann die Dauerbackfolie herausgezogen und das Brot auf dem Stein fertig gebacken werden. 10 Minuten vor Backende die Brote mit Wasser abstreichen, wieder in den Ofen geben und fertig backen.

Unser täglich Brot Band 2
Nachdem die ersten Schritte im Backen gemacht sind und sich eine gewisse Routine eingestellt hat, geht’s nun ran an die nächsten Herausforderungen. In diesem Buch finden Sie – neben den einfachen und schnell zu erlernenden Rezepten – auch Backwaren mit erhöhtem Schwierigkeitsgrad. In maßvollen Schritten führen Sie unsere Bäckermeister an die längeren Reifezeiten und an die Reduzierung der Hefemengen heran.
Artikelnr. 200931, € 6



Im Holzbackofen:
Bei 270° C einschießen
Backzeit: 40 Minuten

Im Elektro-Steinbackofen:
270° C Oberhitze, 180° C Unterhitze
Backzeit: 40 Minuten
Nach dem Einschießen Ofen ausschalten

Im Haushaltsbackofen:
bei 250° C einschießen
Backzeit: 40 Minuten
Nach ca. 10 Minuten auf 200° C



Laugenbrezeln

Tipps und Tricks
Ein Video zum Thema Brezelbacken finden Sie auf unserem YouTube-Kanal.

www.backdorf.de/youtube

Zutaten für ca. 20 Laugenbrezeln

1.000 g	Weizenmehl 550 oder Dinkelmehl 630
30 g	Backmalz
20 g	Salz

Statt obigen Zutaten kann auch Adelindes Brötchen- und Brezelmehl verwendet werden.

80 g	Schweineschmalz oder Butter
20 g	Hefe
550 ml	Wasser (eiskalt)
	Brezellauge
	Brezelsalz

Zubereitung:

Alle Zutaten in der Teigknetmaschine 8 Minuten zu einem festen und glatten Teig verkneten. Den Teig mit einer Gärfolie abgedeckt 5 Minuten ruhen lassen. Danach Teigstücke zu ca. 80 g abwiegen und zu kurzen Strängen ausrollen. Die Brezeln formen (siehe Anleitung) und abgedeckt mit Gärfolie ca. 45 Minuten gehen lassen. Für weitere 20 Minuten ohne Gärfolie in den Kühlschrank oder ins Gefrierfach stellen.

Anschließend die Brezeln mit dem Belaugungsgerät belaugen. Dazu die Brezelteiglinge umgekehrt in die verdünnte Lauge legen und zum Abtropfen das Gitter mit dem Hebel umlegen und kurz abtropfen lassen. Die Brezeln liegen nun auf dem Gitterschießer und können berührungsfrei auf ein mit Folie belegtes Backblech geschoben werden. Mit einem Messer einschneiden, mit Salz oder Käse bestreuen und sofort backen.

Tipp:
Für knackige Boden können die Brezeln auch direkt auf der Folie, ohne Blech, gebacken werden.

Im Holzbackofen:
Bei 250° C einschießen.
Backzeit 12-15 Minuten.

Im Elektro-Steinbackofen:
Oberhitze 270° C,
Unterhitze 170° C
Backzeit 12-15 Minuten.
Ofen eingeschaltet lassen.

Im Haushaltsbackofen:
Bei 210° C einschießen.
Backzeit 12-15 Minuten.



Brötchenritzmesser

Brötchenritzmesser mit Kunststoffgriff und einer 8 cm Wellenschliff-Klinge.

1/303203 **€ 2,90**

Belaugungsgerät

Einfach Brezellauge in das Gerät füllen, Brezelteiglinge hineinlegen und zum Abtropfen das Gitter per Hebel umlegen. Die Brezeln liegen nun schon auf dem Gitterschießer und können berührungsfrei auf ein Blech gestürzt werden. Komplett aus Edelstahl. Mit Gitterschießer. Für drei bis vier Brezeln. Maße L x B x H: 40 x 30 x 10 cm

1/101814 **€ 289,-**



Dieses Modell wurde sowohl in technischen Details als auch in der Optik überarbeitet und optimiert.

Brezellauge und Brezelsalz

Die Lauge ist unverdünnt, daher unbegrenzt haltbar. Teiglinge einfach in die verdünnte Lauge tauchen (Mischung 1:10) und anschließend backen. Brezellauge Inhalt: 1 Liter, Grobes Brezelsalz: 1 kg

Brezellauge	**3/301008**	**€ 12,90**
Ersatzflasche (leer)	**2/303027**	**€ 2,00**
Brezelsalz	**3/301007**	**€ 5,90**

Brötchen- und Brezelmehl

Für herzhaft-vollmundige Brötchen und knusprige Brezeln! Zutaten: hochwertigste Weizensorten, Salz, Backmalz. Lässt sich hervorragend verarbeiten und das Gebäck bleibt lange frisch.
Inhalt: 2,5 kg (1 kg = € 2,96)

2/201826 **€ 7,40**



Laugengebäck



Gärboxen für Teiglinge

Aus hochwertigem Kunststoff. Zur Stückgare Ihrer Teiglinge für Pizzen, Dinneten, Flammkuchen und Brötchen. Teiglinge ausformen und einfach in die bemehlte Box setzen. Die Teiglinge mit einer Gärfolie abdecken. Oder Boxen übereinander stapeln.
Die Box kann mit heißem Wasser leicht gereinigt werden.

klein 29 x 39 x 6 cm	**2/303723**	**€ 14,90**
groß 58 x 39 x 5 cm	**2/302902**	**€ 19,80**

Gärfolien

Zum Abdecken oder Einrollen für die Stückgare Ihres Teiges. Ideal für Teige, die ausgeformt eine lange Gare benötigen. Die Zusammensetzung aus hochwertigster Folie und weichem Tüll hält Ihre Teiglinge lange frisch und verhindert ein Austrocknen und Ankleben des Teiges. Bei sorgsamen Umgang haben Sie lange Jahre Freude mit diesem kleinen Helfer. Kontakt mit Temperaturen über 80 Grad vermeiden. Die ausgeformten Teiglinge mit etwas Mehl bestäuben und mit der Folie möglichst luftdicht abdecken. Dabei kommt die Tüllseite auf den Teig. Die Gärfolie kann in der Waschmaschine bei 30° C gewaschen werden.

klein 46 x 40 cm	**1/303733**	**€ 9,90**
mittel 46 x 66 cm	**1/302942**	**€ 10,50**
groß 70 x 106 cm	**1/302945**	**€ 13,80**

NEU im Sortiment:
Kleine Gärbox & Gärfolie
Siehe Seite 260

Nudeln machen



Pizza- und Pastateller

Verleihen Sie der nächsten Mahlzeit den Flair Italiens! Mit diesen wunderschönen Porzellantellern können Sie stilvoll Ihre Lieblingspasta und -pizza servieren. Die Teller sind Spülmaschinen- und Mikrowellen-geeignet.

Pastateller Ø 27 cm	Art.-Nr.	Preis
Gustoso	**2/302592**	**€ 5,50**
Europa	**2/302594**	**€ 5,50**

Pizzateller Ø 30,5 cm	Art.-Nr.	Preis
Gustoso	**2/302591**	**€ 5,90**
Europa	**2/302593**	**€ 5,90**



Ravioliblech mit Teigrolle

Beeindrucken Sie Ihre Gäste mit traditionellen italienischen hausgemachten Ravioli. Das Ravioliblech ist das perfekte Accessoire für die einfache Herstellung Ihrer eigenen Ravioli. Die mitgelieferte Teigrolle dient dazu, die oberste Schicht der Pasta zu versiegeln. Zum Schluss einfach Blech auf den Kopf drehen und Ravioli zu entfernen. 12-er Blech. Größe: 33 cm x 11,5 cm

2/303646 **€ 21,90**

Abgießhilfe

Abgießhilfe zum Abseihen von Wasser. Mit den praktischen Griffmulden kinderleicht zu handhaben. Mit praktischen Arretierungsrillen für Töpfe bis Ø 26 cm. Die Griffmulden sorgen für einen praktischen Halt.

1/301367 **€ 7,20**





Spaghettilöffel

Der formschöne Spaghettilöffel mit ansprechendem und zeitlosem Design. Er ist aus rostfreiem Edelstahl gefertigt, hochglanzpoliert und mit praktischem Haken zum Aufhängen versehen. 31 cm, Ø 6,5 cm

3/300216 **€ 11,90**



Kochtopfset Ø 20 cm

Für den perfekten Nudelspaß: Einfach den hohen Spezialeinsatz herausheben und das Wasser abtropfen lassen. Dank der wärmeabweisenden Haltegriffe ist dies ohne Handschuhe möglich. Modernes Design im Hochglanz-Look. Der Sandwichboden ist 8 mm stark und für alle Herdplatten geeignet, inklusive Induktion. Der ausgestellte Schüttrand ermöglicht problemloses Ausgießen. Set bestehend aus: 1x Topf 4 Liter, Höhe 13,5 cm 1x Nudelkochereinsatz 4,5 Liter, Höhe 14,5 cm 1x Deckel

3/300217 **€ 119,00**



Standseiher Ø 29 cm

Der praktische Edelstahl-Standseiher eignet sich hervorragend zum Abgießen von Pasta und aller Arten von Gemüse. Die Außenseite ist satiniert, die Innenseite hochglanzpoliert. Er ist leicht zu reinigen und spülmaschinengeeignet. Ø 29 cm, Höhe 13 cm

3/300214 **€ 13,90**



Thermo-Schüssel Ø 22,5 cm mit Deckel

Mit dieser hochwertigen Küchenschüssel aus Edelstahl halten Ihre Speisen bis zu 5 Stunden warm oder auch kalt. Ideal für Pasta und alle Arten von Gemüsen. Dank des passenden Deckels ist ein sicherer Transport möglich. Die Außenseite der doppelwandigen Thermoschüssel ist satiniert, die Innenseite auf Hochglanz poliert. Ø 22 cm innen, 30 cm am Rand, Höhe 16 cm, 3 Liter

3/300215 **€ 36,90**



Nudelverpackungen, 100 Beutel

Die eigenen Kreationen schön verpacken. Durch die Klarheit wird das Handgemachte deutlich unterstrichen.

Maße	ca. Inhalt Spirelli/ Suppennudel*	Art.-Nr.	Preis
11,5 x 19,0 cm	150 g / 50 g	**2/201810**	**€ 7,20**
14,5 x 26,0 cm	300 g / 100 g	**2/200787**	**€ 8,80**
17,0 x 28,0 cm	500 g / 150 g	**2/200615**	**€ 9,80**
17,0 x 34,5 cm	600 g / 200 g	**2/200788**	**€ 9,80**
23,0 x 39,0 cm	1500 g / 450 g	**2/200789**	**€ 11,20**

Preis je 100 Beutel. Ab 10.000 Beutel auch mit ihrem Firmenaufdruck.
* Das Gewicht von Suppennudeln entspricht etwa dem von Bandnudeln.



Papier-Clips, weiß

Schnell und einfach muss es gehen, ohne dabei an Optik zu verlieren. Die praktischen Verschluß-Clips sind Ideal zum Verschließen der Nudelverpackungen. 80 mm lang / 1000 Stück

2/200790 **€ 8,90**



Zeit für Ravioli



Ravioliausstecher

Praktische Ravioliausstecher: Nudelplatten mit Füllung zusammenklappen und mit ausstechen. Aus Edelstahl in zwei verschiedenen Formen

Rund	3/301335	€ 7,10
Eckig	3/301333	€ 7,10

Ravioliformer

Praktische Ravioliformer: Einfach Teig einlegen, füllen und zusammen klappen. Schon ist die Ravioli fertig! Aus Edelstahl in zwei verschiedenen Größen

Ø 10 cm	**3/301003**	**€ 15,20**
Ø 12 cm	**3/301332**	**€ 17,20**





Teigrädchen

Mit diesen Teigrädchen ist das Herstellen von Ravioli oder breiten Nudeln kinderleicht. Aus Edelstahl in zwei verschiedenen Varianten erhältlich.

Wellig	3/301338	€ 7,60
Doppelrädchen wellig + glatt	3/301336	€ 7,60



Ravioli

Tomate-Schichtkäse-Mortadella-Tabasco

Zutaten für Teigplatten:

250 g	Hartweizengrieß
250 g	Weizenmehl 550
2	Eier (ca. 100 g)
ca. 80 g	Wasser
1 EL	Öl

Zutaten für die Füllung:

125 g	Frischkäse
4 EL	Milch
2 EL	Tomatenmark
75 g	Mortadella
	Cayennepfeffer
	Einige Spritzer Tabasco

Zutaten für Velouté - weiße Grundsoße

100 g	Sellerie
100 g	weißes vom Lauch
200 g	Zwiebeln
3	Lorbeerblätter
1 Prise	Zucker
	Salz
40 g	(2 EL) Mehl
100 ml	Martini oder Weißwein
300 ml	Brühe
200 ml	Sahne
100 ml	Milch

Zubereitung Teig:

Teigplatten:
Zuerst die trockenen Zutaten in der Nudelmaschine miteinander vermengen. Dann Ei und die restlichen Zutaten nach und nach zugeben und ca. 10-12 Minuten mischen lassen, bis der Teig streuselig ist. Die Nudelplatten einer passenden Matrize (Nr. 99/Nr.99v.) auspressen.

Füllung:
Frischkäse, Milch und Tomatenmark verrühren. Mortadella in kleine Würfel schneiden. Mit Cayennepfeffer und Tabasco abschmecken.

Die Teigplatten in einen Ravioliformer legen, die Füllung darauf geben, mit Eistreiche die Ränder dünn bestreichen und zusammenklappen.

Die Ravioli ca. 2-3 Minuten kochen und in der Velouté schwenken und mit frischen Kräutern verfeinern.

Velouté:
Sellerie, Lauch Zwiebel in der Butter gut anschwitzen. Zucker und Salz dazugeben. Mit Mehl bestäuben, dabei den Topf vom Herd nehmen und gut durchmischen. Dann mit 100 ml Martini oder Weißwein ablöschen. Lorbeerblätter, Brühe, Sahne und Milch dazugeben, aufkochen und ca. 45 Minuten köcheln lassen. Immer wieder gut umrühren.

Auf die Seite stellen und den ganzen Tag ziehen lassen. Über Nacht in den Kühlschrank stellen. Gemüse raus-passieren und abschmecken. Eventuell noch Martini oder Weißwein abschmecken. Kurz vor dem Servieren mit etwas Butter und Basilikum (Bärlauch/Rucola) aufschäumen. Mit frischem Ruccola servieren.



Alles rund ums Spätzle machen

Spätzlemehl

Für beste, kernige Spätzle. Einfach mit Eiern und Wasser kneten, Spätzle ins kochende Wasser geben, fertig. Zutaten: Weizenmehl, Hartweizendunst.

2,5 kg-Packung (1 kg = € 2,52)

2/101831 **€ 6,30**

Schwäbische Linsen

Besonders feine Qualität. „
Die reigschmeckte Feine“: dunkle, kleine Linse

„Die reigschmeckte Feine“ 500 g
(100 g = € 1,14) **1/101430**
€ 5,70

„Champagnerlinsen“: rötliche, ganz feine Linse

Champagnerlinsen 500 g (100 g = € 1,28)
1/101431 **€ 6,40**

Schaumlöffel

So holen Sie die Spätzle einfach aus dem kochenden Wasser. Edelstahl, rostfrei.

1/101825 **€ 17,90**





Spätzlepresse „Spätzleschwob“

Stabile Ausführung, antihaftbeschichtet, spülmaschinenfest. Auch ideal zum Pressen von Kartoffeln und Spaghetti-Eis.

Löcherform rund	**1/302936**	**€ 59,-**
„Handgeschabt”	**1/101824**	**€ 59,-**



Spätzlebrett mit Schaber

Kultig und leckerer – Spätzle selber von Hand schaben! Mit diesem griffigen Spätzlebrett und passendem Schaber bekommen Sie die perfekten Helfer für die schwäbische Leibspeise an die Hand. Mit ein bisschen Übung gelingt das Schaben über ein Brett mühelos. Nur darauf achten, dass der Teig etwas zähfüssiger bleibt.

1/101913	**€ 16,90**



Nudelmatrize Spätzle, Nr. 10

LUNA	3/300563	€ 62,-
PN100/EMMA	3/300264	€ 92,-
PN 300	3/300302	€ 183,-



Nudelverpackungen aus Papier, 30 Stück

Die natürliche Art hausgemachte Nudeln zu verpacken. Durch den eingearbeiteten Clip sehr einfach zu verschließen. Die Blockbeutel ergeben schön geformte Nudelpäckchen. Das Sichtfenster gibt den Blick auf die Kreationen frei und das Papier ist gut von Hand beschriftbar.

Maße	ca. Inhalt Spirelli/ Suppennudel	Art.-Nr.	Preis
9 x 4,5 x 26 cm	200 g / 100 g	**2/303592**	**€ 12,90**
11,5 x 7 x 24,5 cm	400 g / 200 g	**2/303593**	**€ 14,90**
15,5 x 7 x 24,5 cm	600 g / 300 g	**2/303594**	**€ 16,90**



Pizza & Dinnete



Pizzamehl und Pizzagewürz

Pizzamehl: Für luftige, krosse Pizzen und Fladenbrote. Einfach mit Wasser, Olivenöl und Hefe kneten, 1,5 Stunden gehen lassen, ausrollen und mit Zutaten nach Wunsch belegen. Backen. Fertig. Lecker!
Pizzagewürz: Gewürzmischung für leckere Pizzen.

Pizzamehl 2,5 kg (1 kg = € 2,96)	**2/303193**	**€ 7,40**
Pizzagewürz 100 g	**3/302944**	**€ 3,10**

Brot- und Pizzaschieber

Ideal für kleinere Backöfen wie Mono, Primus und herkömmliche Haushaltsbacköfen. Dieser Backschieber ist ein spezieller Pizzaschieber aus leichtem amerikanischen Holz (Yellow Poplar) und voll beladen immer noch leicht zu tragen. Maße: 35 cm breit, 60 cm lang.

3/300986	**€ 69,-**

Pizzaschneider

Pizzastücke in Sekundenschnelle geschnitten! Dieses Schneiderad liegt durch seine Größe sehr gut in der Hand. Das Trennen von Teig, Kuchen oder Pizzen wird zum leichten Spiel. Rädchen Ø 9 cm.

3/300860	**€ 31,-**



Dinnetemehl

Mit dem Dinnetemehl zaubern Sie spielend leicht auch Zuhause eine Dinnete wie aus dem Backdorf. Der Teig kann herzhaft oder süß belegt werden. Die schwäbische Pizza namens Dinnete, die in der herzhaften Variante dem Flammkuchen stark ähnelt, eignet sich perfekt als Fingerfood bei einer Party.

1 kg (1 kg = € 3,20)	**2/302236**	**€ 3,20**





Gärfolien

Zum Abdecken oder Einrollen für die Stückgare Ihres Teiges. Ideal für Teige, die ausgeformt eine lange Gare benötigen. Die ausgeformten Teiglinge mit etwas Mehl bestäuben und mit der Folie möglichst luftdicht abdecken. Dabei kommt die Tüllseite auf den Teig.

klein 46 x 40 cm	**1/303733**	**€ 9,90**
mittel 46 x 66 cm	**1/302942**	**€ 10,50**
groß 70 x 106 cm	**1/302945**	**€ 13,80**



Gärboxen

Aus hochwertigem Kunststoff. Zur Stückgare Ihrer Teiglinge für Pizzen, Dinneten, Flammkuchen und Brötchen. Teiglinge ausformen und einfach in die bemehlte Box setzen. Die Teiglinge mit einer Gärfolie abdecken. Die kleine Variante passt mit Ihrem praktischen Maß perfekt in einen haushaltsüblichen Kühlschrank.

klein 29 x 39 x 6 cm	**2/303723**	**€ 14,90**
groß 58 x 39 x 5 cm	**2/302902**	**€ 19,80**



Pizzasugolöffel

Ein Löffel voll Soße entspricht genau einer Portion Pizzasoße, sodass Sie stets ein optimales Verhältnis zwischen Pizzaboden, Soße und Belag haben. Der flache Boden des Löffels sorgt für den optimalen Winkel und somit eine einfache Verteilung Ihrer Pizzasoße.
Fassungsvermögen: 53 g. Maße: 33 x 6,5 cm
Material: Edelstahl

1/101911 **€ 19,80**



Backpapier rund

Praktische, runde Backpapier-Zuschnitte für Pizzen, Dinneten und anderem Gebäck.100 Stück.

Ø 22 cm	**2/303153**	**€ 7,50**
Ø 28 cm	**2/302976**	**€ 8,90**
Ø 32 cm	**2/303688**	**€ 9,80**



Pizzaset aus Bambus

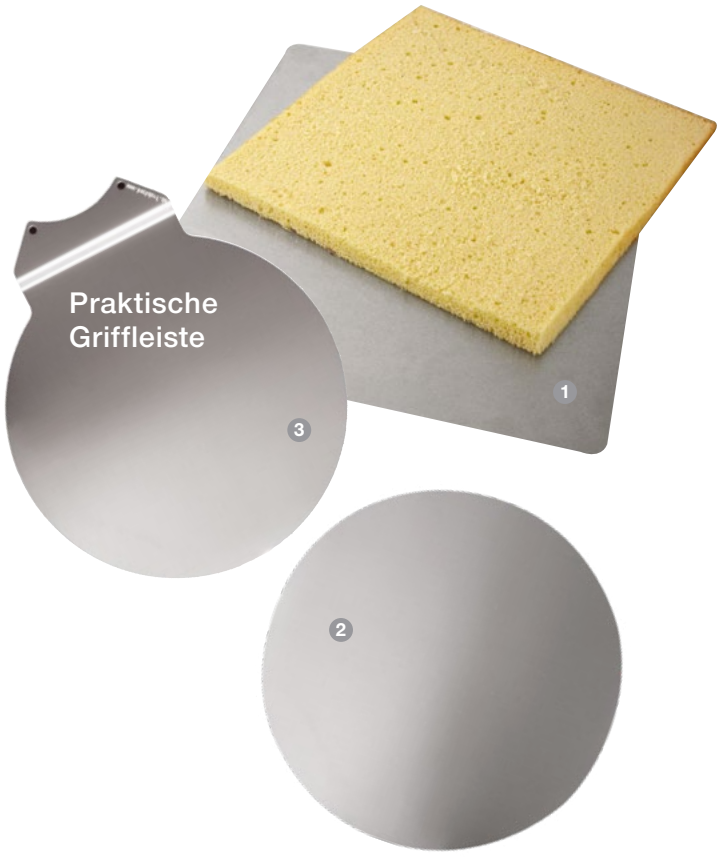
Das praktische Pizzabrett besitzt eine Einteilung von 6 gleichmäßigen Stücken, an der Sie sich zum Schneiden orientieren können. Hergestellt ist das Set aus besonders nachhaltigem Bambus. Klinge und Halterung des Pizzaschneiders sind aus hochwertigem Edelstahl hergestellt.

2/303751 **€ 14,90**

Kuchen & Süßes

Mit diesem Zubehör kann beim Kuchenbacken eigentlich nichts mehr schiefgehen. Mit unseren Produkten in gewohnter Gewerbequalität zaubern Sie Kuchen- und Tortenträume wie ein Profi.





Profi-Tortenunterlage

Ideal zum Verarbeiten von Tortenböden, zum Absetzen, Aufnehmen und Transportieren von Torten und Kuchen. Zudem können Sie auf der Unterlage Ihre Kuchen auch schneiden. Aus bester Konditorqualität – aus Aluminium, leicht zu reinigen und spülmaschinenfest.

1	**eckig 39 x 36 cm (Mono)**	**2/303124**	**€ 17,90**
	eckig 60 x 40 cm (Primus)	**2/303125**	**€ 23,50**

Tortenplatte

Ideal zum Verarbeiten von Tortenböden, zum Absetzen, Aufnehmen und Transportieren von Torten und Kuchen. Zudem können Sie auf der Unterlage Ihre Kuchen auch schneiden. Aus bester Konditorqualität aus Aluminium – 2 mm stark. Leicht zu reinigen und spülmaschinenfest.

2	**Ø 32 cm**	**2/303460**	**€ 17,90**
3	**Ø 32 cm, mit Griffleiste**	**2/302774**	**€ 22,90**



Backrahmen, 2-teilig aus stabilem Aluminium

Backen Sie Schnittenkuchen wie ein Profi! Befüllen, backen und garnieren Sie Ihre Kuchen in einem Gang – direkt auf dem Blech. Sauber, einfach und gleichmäßig in der Form. Für Obstschnitten, Gemüsekuchen, Lebkuchen, Biskuits, Torten und vieles mehr. Zur leichteren Aufbewahrung besteht der Backrahmen aus zwei ineinandersteckbaren Teilen.

33 x 33,5 x 8 cm (Mono)	**2/303138**	**€ 22,50**
55 x 35,5 x 8 cm (Primus)	**2/303139**	**€ 25,90**



Backrahmen Herz- oder Blumenform

Ob zum Muttertag oder zum Geburtstag, ein Kuchen in Herzform ist eine ganz besondere Aufmerksamkeit! Auch der Rahmen selbst ist ein einfallsreiches Geschenk. Aus Edelstahl.

Herz groß	26 x 7 cm	**3/302191**	**€ 19,90**
Herz klein	18 x 7 cm	**3/302192**	**€ 16,90**
Blume, 12 Bögen	Ø 28 cm x 7 cm	**3/302193**	**€ 33,90**

Tortenring verstellbar

Stufenlos verstellbar von 20-30 cm Durchmesser. Ideal zum Einsetzen und Verzieren von Torten und Kuchen. Auch zum Backen geeignet.
Randhöhe: 6 cm, Ø: 20-30 cm

3/302463 **€ 29,50**

Kuchen Trüffelgitter

Zum Kandieren, Glasieren und Überziehen. Stabile, schwere Edelstahlausführung, wie es von Konditoren und Bäckern usw. verwendet wird.



rund, Ø 32 cm	0,4 kg	**3/301640**	**€ 27,50**
rund, Ø 36 cm	0,5 kg	**3/301641**	**€ 32,90**
rechteckig, 47 x 31 cm	0,8 kg	**3/302469**	**€ 34,30**
rechteckig, 59 x 39 cm	1,1 kg	**3/302470**	**€ 41,80**
Trüffelgitter, 45 x 32 cm	0,6 kg	**2/302853**	**€ 39,80**



Aus stabilem Edelstahl

35 x 38 cm	0,7 kg	**3/300992**	**€ 35,90**
59 x 39 cm	1,1 kg	**3/300993**	**€ 45,90**

Kuchen & Süßes



Schneebesen

Schwere Gewerbequalität.
klein: Länge 28,5 cm
groß: Länge 33 cm

klein	**1/101763**	**€ 12,50**
groß	**1/101762**	**€ 13,50**



Profibackpinsel

Zum Auftragen von Glasuren und Überzugsmassen. Aus hygienisch einwandfreiem Kunststoff. Mit strapazierfähigen Borsten. Nicht spülmaschinengeeignet!

Pinsel klein, 4 cm breit	**3/300911**	**€ 5,80**
Pinsel groß, 6 cm breit	**3/300912**	**€ 6,95**



Profistipprolle

Für schöne, gleichmäßige Lebkuchen, Kuchen- und Keksböden, Hefe- und Mürbteige. Einfach über den ausgewellten Teig rollen. Die vielen, gleichmäßig eingedrückten Löchlein beugen der Blasenbildung im Teig vor. Ideal auch für große Teigflächen. 12 cm breit.

3/300910 **€ 12,70**





Backlineal aus Kunststoff

Mit unterschiedlicher Einteilung (8 cm/ 12 cm), zum Messen und Einteilen von Blechkuchen und Schnitten, Einschlagen von Rouladen, Abreißen von Papier von der Rolle (z.B. Backpapier), Portionierung von Marzipan bei Marzipanmodellierarbeiten.
64 cm lang, 5 cm breit. Mit Aufhängeöse.

3/303315 **€ 8,90**



Profiwellholz in Bäckerqualität

Kugelgelagert, stabil und unverwüstlich. Durch das hohe Eigengewicht liegen die Profiwellhölzer gut in der Hand und machen das Ausrollen von Teig zum Kinderspiel. Sie sind aus Buchenholz, aus einem Stück gedrechselt und halten ein Leben lang.
Ø 9 cm. In zwei verschiedenen Längen erhältlich.

25 cm lang, 1,6 kg	**2/201641**	**€ 56,-**
30 cm lang, 1,8 kg	**2/201642**	**€ 69,-**



Ausrollhilfen aus Aluminium

Mit diesen kleinen Helfern gelingen gleichbleibend starke Plätzchen und Kuchenböden. Optimal zum Ausrollen aller Arten von Mürbeteigen, Plätzchenteigen, Hefeteigen und Lebkuchenteig. Bestehend aus drei Stabpaaren à 3, 5 und 10 mm. Je 50 cm lang, 1,5 cm breit, aus Aluminium und leicht zu reinigen.

1/303179 **€ 26,50**

Bäckerspachtel, extra groß

Der nützliche Helfer! Für die leichte Reinigung von groben Verschmutzungen auf Backbrettern, Arbeitstischen und vielem mehr. Aus rostfreiem Edelstahl. Spülmaschinenfest. Klinge 14,5 cm breit.

3/302285 **€ 15,50**

Teigabstecher

Durch die biegsame Edelstahlplatte vielseitig einsetzbar: Zum Bearbeiten von Teig, zum einfachen Reinigen von Arbeitsflächen, zum Raspeln von Schokolade und vielem mehr. Maße: 12 x 8,5 cm.

3/302618 **€ 6,90**

Edelstahl-Teigabstecher

Ein schweres Gerät mit scharfer Klinge. Ideal zum Abstechen und Portionieren. Unsere Profis schwören darauf. Klinge: 17,5 cm.

2/303566 **€ 13,90**





Kuchen & Süßes

Teigschaber

Hitzebeständig bis ca. 125° C. Aus PP, elfenbein.
Klein: 12 x 9 cm, Groß: mit Griffleiste 21,6 x 12,8 cm

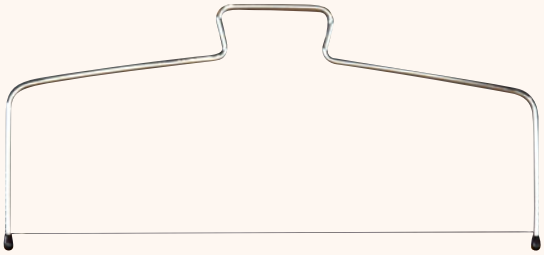
klein	**2/200758**	**€ 0,90**
groß	**2/200757**	**€ 2,30**



Tortenteiler

Küchenhelfer zum Schneiden von gleichmäßigen Tortenstücken. Der Tortenteiler teilt die Torte in wahlweise 12 oder 16 Teile (doppelseitig). Aus Edelstahl.

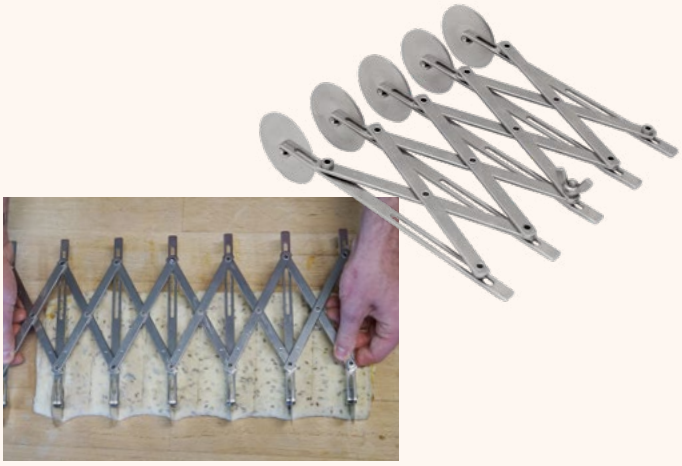
Ø 32 cm (ohne Griffe)	**2/302602**	**€ 46,90**



Schneidedraht

Schneidet Tortenböden einfach und sauber für durchweg gleichmäßig dicke Tortenböden. Mit Sägblatt aus starkem Kunststoffedelstahl, Griff und Stabilisierungsfüßen. Sägblatthöhe verstellbar. Breite: 30 cm

3/303394	**€ 7,90**



Ruck Zuck Teigschneider

Profi-Teigschneider aus Edelstahl in schwerer Qualität. Aus fünf Teigrädchen, deren Abstand sich ganz einfach einstellen lässt. Damit können Sie spielend leicht Ihre Pizza oder Ihren Blechkuchen in gleichmäßige Stücke einteilen. Schnittbreite von 10-120 mm justierbar. Gewicht 640 g

1/302608	**€ 54,90**

Kuchen & Süßes



Apfelschäler

Schälen, entkernen, schneiden. Praktisch für jeden Tag. Ob hauchdünne Schale oder ungeschält, das Schälmesser ist individuell einstellbar. Material, überwiegend aus Aluminium. Alle Messer aus Edelstahl. Saugnapf aus Silikon. Reinigung, einfach unter fließendes Wasser halten. Äpfel schälen, schneiden und entkernen. Schnell und mühelos in einem Arbeitsgang. Der Silikonsaugnapffuß sorgt dabei für einen festen Stand. Kann auch ohne Schäl- oder Schneidefunktion verwendet werden.

Edelstahl	**3/302750**	**€ 20,90**



Tortenringpalette

So wird auch die Füllung zum Kinderspiel. Einfach den Boden in der Form lassen und mittels der gekanteten Palette bestreichen. Klingenlänge 18 cm. Ideal für hohe Torten.

3/302620 **€ 16,20**



Kuchenheber/Bratenwender

Zum Bestreichen, Transportieren von Kuchen oder auch als Pfannenwender verwendbar. Klingenlänge 12,5 cm.

3/302622 **€ 10,90**



Back- und Glasurpalette

Einfach den Kuchenboden in der Form lassen und mittels der gekanteten Palette bestreichen. Klingenlänge 17 cm.

3/302621 **€ 15,50**





Tortenringmesser

Erleichtert das Ablösen von Kuchen und Torten aus der Form. Dazu das Messer an der Kuchenform einhängen und ringsum schneiden. Klingenlänge 9 cm.

3/302619 **€ 15,10**





Extra groß: 1,5 l

Messbecher

Bis 1,5 l Inhalt. Abmessen ohne Waage: Wasser, Milch, Zucker, Mehl, Rosinen und vieles mehr. Eine Maßkanne Mehl entspricht ca. 1 kg. Stoßfester Kunststoff, transparent, spülmaschinenfest.

2/201643 **€ 15,90**

Messbecher aus Glas

Mengenangaben sind in Tbs=Esslöffel (Englisch), in Tsp=Teelöffel, Unze und in Milliliter angegeben.

2/303401 **€ 3,90**

Nostalgie Waage

Heavy-Duty Waage mit klassischer, klar markierter Skala. mit extra großer, abnehmbarer Messschüssel aus Edelstahl. Metrische und britische Skalierung, für Gewichte bis zu 4 kg / 8 lbs

Creme	**2/303392**	**€ 53,-**
Blau	**2/303393**	**€ 53,-**





Spritz-gebäck

Für wunderschöne Torten-Dekorationen, Spritzgebäck und vieles mehr! Probieren Sie doch einmal selbstgemachte Berliner oder Krapfen – wirklich ein echter Genuss.

Set besteht aus:

Spritzbeutel, Adapter, Befüllständer und 10 Sterntüllen



Und so einfach geht‘s



1. Zum Einpassen des Adapterstückes muss ein Teil des Spritzbeutels (ca. 5 cm) mit der Schere abgeschnitten werden.
2. Nun den inneren Teil des Adapters in den Spritzbeutel einpassen.
3. Anschließend können Sie die Edelstahltüllen von außen aufsetzen und mit dem zweiten Adapterstück einfach verschließen (zudrehen).

Profi-Spritzgebäckset

Zur Verzierung von Torten, zur Herstellung von feinem Spritzgebäck und vielem mehr. In bester Profiqualität. Mit kochfestem Spritzbeutel aus undurchlässigem Gewebe, 10-teiligem Sterntüllen-Sortiment aus Edelstahl – Ø 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 12, 13, 15 mm, Befüllständer und praktischem Tüllenadapter. Ein Set, an dem Sie viele Jahre Freude haben werden.

3/300903 **€ 35,90**



Der Adapter – ermöglicht das Auswechseln der Tüllen bei gefülltem Beutel.



Mit 10 Edelstahl-Sterntüllen für Sahnekrönchen, Tortenverzierungen, Sandgebäck ...



Lochtüllenset mit extra dünnen Öffnungen.

5-teilig. Ideal für Schriftzüge, Lebkuchenverzierungen, Pünktchen, Linien und vieles mehr.
Ø 2, 3, 4, 6, 10 mm, Edelstahl

3/200503 **€ 13,90**



Sterntüllenset 10-teilig.

Für Röschen, Häubchen usw. Aus Edelstahl.
Ø 4, 5 ,6, 7, 8, 9, 10, 12, 13 und 15 mm

3/302455 **€ 19,20**



Edelstahltülle

Edelstahl-Tülle zum Befüllen von Berlinern und Krapfen. Ø 4 mm.

3/302808 **€ 5,20**





Spritzbeutel-Adapter

2-teilig mit Schraubverschluss.

3/302809 **€ 6,90**

Spritzbeutel einzeln

Aus undurchlässigem Gewebe.

3/300904 **€ 7,90**





Einweg-Spritzbeutel

Premium Grip
100 Stück auf der Rolle

3/300959 **€ 28,90**



Ausstech-formen

Ausstechformen

In unverwüstlicher, schwerer Edelstahlqualität, wie sie auch der Profibäcker verwendet. Der umgefalzte Abschlussbug der Formen gibt Stabilität beim Eindrücken.

1	Stiefel	ca. 13,5 x 11 cm	3/300919	€ 9,70
2	Engel	ca. 14 x 10,5 cm	3/300917	€ 11,90
3	Schaukelpferd	ca. 11 x 12,5 cm	3/300918	€ 10,80
4	Tannenbaum	ca. 15,5 x 12,5 cm	3/300920	€ 16,20
5	Schneemann	ca. 14,5 x 8,5 cm	3/300921	€ 11,90
6	Nikolaus	ca. 17,5 x 11 cm	3/300922	€ 15,70
7	Herz	ca. 11,5 cm	3/303068	€ 4,90
8	Stutenkerl mit Tonpfeife	ca. 24,5 x 14,5 cm	3/303634	€ 8,90
9	Christbaum	ca. 19,5 x 12,5 cm	3/300961	€ 10,90



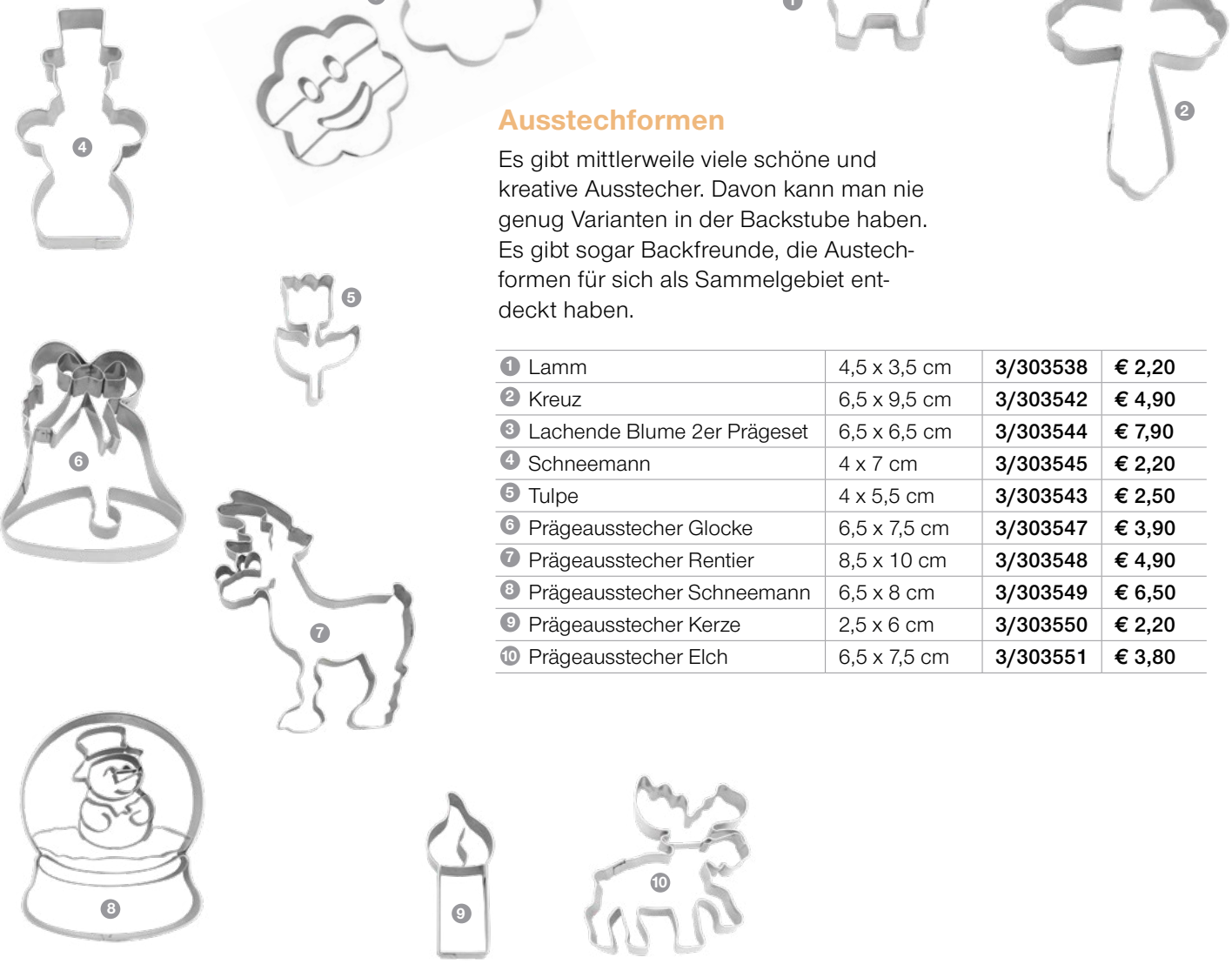
Profi-qualität

Ausstecherformen

In unverwüstlicher, schwerer Edelstahlqualität, wie sie auch Profibäcker verwenden. Der umgefalzte Abschlussbug gibt Stabilität beim Eindrücken.

Hase liegend	12,5 x 13,5 cm	3/302446	€ 7,50
Hasenkopf	17,5 x 12,5 cm	3/302186	€ 10,90
Hase Knickohr	18 x 7,5 cm	3/302187	€ 10,90
Gans	13 x 17 cm	3/302998	€ 13,80





Ausstechformen

Es gibt mittlerweile viele schöne und kreative Ausstecher. Davon kann man nie genug Varianten in der Backstube haben. Es gibt sogar Backfreunde, die Austechformen für sich als Sammelgebiet entdeckt haben.

1 Lamm	4,5 x 3,5 cm	**3/303538**	**€ 2,20**
2 Kreuz	6,5 x 9,5 cm	**3/303542**	**€ 4,90**
3 Lachende Blume 2er Prägeset	6,5 x 6,5 cm	**3/303544**	**€ 7,90**
4 Schneemann	4 x 7 cm	**3/303545**	**€ 2,20**
5 Tulpe	4 x 5,5 cm	**3/303543**	**€ 2,50**
6 Prägeausstecher Glocke	6,5 x 7,5 cm	**3/303547**	**€ 3,90**
7 Prägeausstecher Rentier	8,5 x 10 cm	**3/303548**	**€ 4,90**
8 Prägeausstecher Schneemann	6,5 x 8 cm	**3/303549**	**€ 6,50**
9 Prägeausstecher Kerze	2,5 x 6 cm	**3/303550**	**€ 2,20**
10 Prägeausstecher Elch	6,5 x 7,5 cm	**3/303551**	**€ 3,80**

Rezept Orangen Ausstecher

Zutaten:

200 g	Butter
100 g	Puderzucker
300 g	Dinkelmehl 405
1	Orange
30 g	Ei (1 Stück)
	Vanille, Salz

Zubereitung:
Butter, Zucker und den Saft und Abrieb einer Orange mit der Teigknetmaschine gut vermischen. Das Ei zugeben und anschließend die restlichen Zutaten kurz unterkneten bis eine einheitliche Masse entstanden ist. Den Teig nun über Nacht in einer Folie durchkühlen lassen. Am nächsten Tag den Teig ca. 1 Stunde vor der Aufarbeitung aus dem Kühlschrank nehmen. Dann mit der mittleren Ausrollhilfe ausrollen und beliebig ausstechen. Zum Schluss nach Anleitung backen.

Im Holzbackofen:
Bei 230° C einschießen.
Backzeit: ca. 10-13 Minuten

Im Elektro-Steinbackofen:
Oberhitze 230° C,
Unterhitze 140° C
Backzeit: ca. 10-13 Minuten
Ofen eingeschaltet lassen.

Im Haushaltsbackofen:
Bei 180° C einschießen.
Backzeit: ca. 10-13 Minuten



Ostern









Handbestickt

Lammbackformen

In Bäckerqualität. Aus starkem Weißblech, antihaft-beschichtet. Form ist einfach mit Wasser zu reinigen.
Lamm groß: Füllmenge 1 Liter Teig, Kopf gerade
Lamm klein: Füllmenge 0,5 Liter Teig, Kopf seitlich

1	klein	1/101181	€ 20,90
2	groß	1/101182	€ 24,95

Osterfähnchen

Fähnchen groß: ca. 7,5 x 4,5 cm, farbig sortiert.
Fähnchen klein: ca. 6 x 3,5 cm, farbig sortiert.
Fähnchen, handbestickt: Hergestellt in reiner Handarbeit. Grundstoff Leinen, bunt bestickt. Jede Fahne ist ein Unikat.Größe: ca. 5 x 9 cm

handbestickt, 1 St.	1/303072	€ 5,90



Quarkteig
Osterhasen

Zutaten für 20 Osterhasen:

850 g	Weizenmehl 550
130 g	Zucker
130 g	Butter
250 g	Magerquark
2	Eier
40 g	Hefe
8 g	Salz
200 ml	Milch
Aroma	Vanille oder Zitrone

Zum Verzieren:
Rosinen, Sultaninen, Vanillezucker, Fettglasur und/oder Kuvertüre

Zubereitung:

Alle Zutaten in der Häussler Teigknetmaschine für 8-10 Minuten zu einem geschmeidigen Teig kneten. Nach dem Kneten den Teig 20-30 Minuten zugedeckt ruhen lassen. Den Teig mit der Ausrollhilfe 1 cm stark ausrollen und mit der gewünschten Form ausstechen. Nach dem Ausstechen auf ein mit Dauerbackfolie belegtes Lochblech legen, mit Ei bestreichen und noch einmal 15-20 Minuten ruhen lassen. Nach dem Backen mit flüssiger Butter bestreichen und in aromatisiertem Zucker drehen oder teilweise mit Fettglasur oder Kuvertüre absetzen. Selbstverständlich eignet sich der Teig auch für Quarkhörnchen, Frucht-oder Quarktaschen.

Im Holzbackofen:
Bei 230° C einschießen.
Backzeit 10-15 Minuten.

Im Elektro-Steinbackofen:
Oberhitze 240° C, Unterhitze 140° C.
Backzeit 10-15 Minuten.

Haushaltsbackofen:
Bei 210° C einschießen.
Backzeit 10-15 Minuten.



Ausstecherformen

In unverwüstlicher, schwerer Edelstahlqualität, wie sie auch Profibäcker verwenden. Der umgefalzte Abschlussbug gibt Stabilität beim Eindrücken.

Hase liegend	12,5 x 13,5 cm	**3/302446**	**€ 7,50**
Hasenkopf	17,5 x 12,5 cm	**3/302186**	**€ 10,90**
Hase Knickohr	18 x 7,5 cm	**3/302187**	**€ 10,90**
Gans	13 x 17 cm	**3/302998**	**€ 13,80**



Weihnachten









Ausstechformen

In unverwüstlicher, schwerer Edelstahlqualität, wie sie auch der Profibäcker verwendet. Der umgefalzte Abschlussbug der Formen gibt Stabilität beim Eindrücken.

Stiefel	ca. 13,5 x 11 cm	**3/300919**	**€ 9,70**
Engel	ca. 14 x 10,5 cm	**3/300917**	**€ 11,90**
Schaukelpferd	ca. 11 x 12,5 cm	**3/300918**	**€ 10,80**
Tannenbaum	ca. 15,5 x 12,5 cm	**3/300920**	**€ 16,20**
Schneemann	ca. 14,5 x 8,5 cm	**3/300921**	**€ 11,90**
Nikolaus	ca. 17,5 x 11 cm	**3/300922**	**€ 15,70**
Herz	ca. 11,5 cm	**3/303068**	**€ 4,90**
Stutenkerl mit Tonpfeife	ca. 24,5 x 14,5 cm	**3/303634**	**€ 8,90**
Christbaum	ca. 19,5 x 12,5 cm	**3/300961**	**€ 10,90**



Zimtstern-Ausstecher in Profiqualität

Perfekte Zimtsterne bis in die Sternspitzen – mit dem klappbaren Zimtstern-Ausstecher drücken Sie die Sterne direkt aus dem bestrichenen Teig und legen sie dann, dank des Öffnungsmechanismus, berührungsfrei und perfekt geformt auf das Backblech. Aus hochwertigem Edelstahl.

3/301639 **€ 28,90**





Bärentatzenform

Für die beliebten Bärentatzenplätzchen. Aus Buchenholz. Größe Holzform ca. 5 x 7 cm, Tatzengröße ca. 4 x 5,5 cm. Lieferung mit Rezept.

3/302296 **€ 6,90**

Stollenbackform 3er-Verband

Für alle Arten von Stollen. Mit dieser Profi-Form erhalten Sie gleichmäßige, perfekt geformte Stollen. Teig einfach in die Form legen, mit dem Deckel verschließen und nach der Teigreife ausbacken. Der Deckel verhindert ein „Hauten“ des Teiges. Danach wird der Stollen zum Auskühlen direkt in den Deckel gestürzt. Aus aluminiertem Stahlblech.

Stollenbackform, Teigeinlage: 600 - 700 g*
245 x 360 x 70 mm,

3/303438 € 54,90

Stollenbackform, Teigeinlage: 800 - 900 g*
265 x 380 x 72 mm,

3/303439 € 59,90





*** Abhängig von der verwendeten Buttermenge in der Rezeptur**

Plätzchenverpackungen, 100 Beutel

Ideal als Geschenkverpackung für Gebäck u.a. Ohne Clips.

11,5 x 19,0 cm	**2/201810**	**€ 7,20**
14,5 x 26,0 cm	**2/200787**	**€ 8,80**
17,0 x 28,0 cm	**2/200615**	**€ 9,80**
17,0 x 34,5 cm	**2/200788**	**€ 9,80**
23,0 x 39,0 cm	**2/200789**	**€ 11,20**

Clips weiß, Papier

Zum einfachen Verschließen Ihrer Plätzchentüten. 80 mm lang / 1.000 Stück

2/200790 **€ 8,90**





Motiv-rollen



Teigroller mit Motiven

Wunderschön und voll im Trend: Die Teigroller mit ausgelaserten Motiven, die in dieser Feinheit nur durch modernste Technik möglich sind. Die Arbeit mit diesen Rollen macht sehr viel Freude und man erhält raffinierte Gebäcke. Die Motive sind vielseitig verwendbar. Darüber hinaus sind die Rollen an sich schon echte Hingucker. Diese können auch für wunderbare Dekorationen verwendet werden.

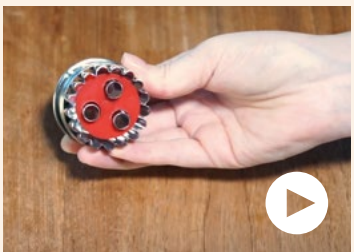
1	Teigroller Chinesisch	23 x 4,5 cm	**2/303581**	**€ 17,95**
2	Teigroller Folk Floral	23 x 4,5 cm	**2/303589**	**€ 17,95**
3	Teigroller Nordischer Folk	23 x 4,5 cm	**2/303588**	**€ 17,95**
4	Teigroller Smiley's	23 x 4,5 cm	**2/303649**	**€ 17,95**
5	Teigroller Rentier & Geschenk	23 x 4,5 cm	**2/303650**	**€ 17,95**
6	Teigroller Nordischer Folk	43 x 6 cm	**2/303577**	**€ 29,95**
7	Teigroller Rentiere und Schneeflocken	43 x 6 cm	**2/303578**	**€ 29,95**
8	Teigroller Sterne	43 x 6 cm	**2/303576**	**€ 29,95**

Zerlegbare Linzer-Ausstecher

Die zerlegbaren Linzer Ausstechformen liefern alles in einem: Ausstecher für Bodenplätzchen und das Deckelplätzchen mit Loch. Dadurch, dass sich die Ausstecher in Einzelteile zerlegen lassen, ist die Reinigung denkbar einfach. Der praktische Auswerfer sorgt außerdem dafür, dass das Plätzchen unversehrt auf dem Backblech landet. Stabiler Ausstecher aus Edelstahl.



1	Brezel	6,3 cm	**3/302307**	**€ 7,10**
2	Herz/Innenherz	4,5 cm	**3/302310**	**€ 7,10**
3	Stern	5 cm	**3/302309**	**€ 7,10**
4	Blume	5 cm	**3/302311**	**€ 7,10**
5	Linzer, 3 Loch	Ø 4,8 cm	**3/302312**	**€ 7,10**
6	Linzer, 3 Loch	Ø 6,5 cm	**3/302313**	**€ 8,20**



Videoanleitung zur Benutzung:

www.backdorf.de/youtube



Mit Rezept & Anleitung

Springerle-Backmodel mit Aufhängeöse

Wunderschöne Nachbildungen alter, traditioneller Backmodel. Aus Kunstholz. Ergibt bezaubernde Springerle, die mit reizenden Motiven zum Naschen verführen. Durch die Aufhängeöse auch ein besonderer Dekorationsschmuck für Ihre Küche oder den Weihnachtsbaum. Lieferung mit Rezept.







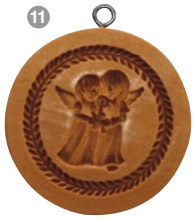




1 4er Weihnacht	105 x 93 mm	3/300932	€ 38,90
2 4er Winzer, zwei Vögel ...	113 x 111 mm	3/300934	€ 35,90
3 4er Rose, Kirche ...	130 x 105 mm	3/300933	€ 38,90
4 16er Weihnachtsmotive	106 x 106 mm	3/303299	€ 35,90
5 16er Ganzjahresmotive	106 x 106 mm	3/303298	€ 35,90
6 Knabe baut Schneemann	Ø 68 mm	3/303200	€ 23,90
7 Weihnachtsglocken	Ø 58 mm	3/300897	€ 21,90
8 Mini Stern	Ø 39 mm	3/303313	€ 28,90
9 Kranz mit 6 Röschen	73 x 70 mm	3/300899	€ 23,90
10 4er Hirsch, Vögel ...	97 x 97 mm	3/300894	€ 32,90
11 Engel mit Kerze	Ø 68 mm	3/303209	€ 21,90
12 Hirte mit 3 Schafen	Ø 68 mm	3/303201	€ 23,90
13 Herz mit zwei Tauben	85 x 85 mm	3/300895	€ 25,90
14 Posaunenengel	40 x 58 mm	3/300936	€ 18,30
15 Stern mit Wirbel klein	Ø 58 mm	3/300946	€ 21,90
16 Drei Federn	Ø 68 mm	3/300944	€ 24,90
17 Biene auf der Blüte	Ø 58 mm	3/300943	€ 24,90
18 Weihnachtsstern	Ø 58 mm	3/300947	€ 21,90
19 Schenken macht Freude	Ø 58 mm	3/300945	€ 21,90























Arbeitstische, Schränke und Regale



Ausführung mit Edelstahlplatte.

Arbeitstische komplett in Edelstahl

Mit Zwischenboden und Verstellfüßen, sehr stabile Ausführung. Arbeitsplatte massiv Buche verleimt 4 cm stark, geölt oder mit Edelstahl-Arbeitsplatte (gegen Aufpreis).

Maße B x T x H	Art.-Nr.	Preis
100 x 70 x 86 cm	**1/200611**	**€ 805,-**
150 x 70 x 86 cm	**1/200613**	**€ 890,-**
200 x 70 x 86 cm	**1/200614**	**€ 1.030,-**
250 x 70 x 86 cm	**1/200616**	**€ 1.150,-**

Mehrpreis Leiste hinten 8 cm Überstand, lfm. € 27,-
Arbeitstisch 80 cm tief: + 10% Mehrpreis auf Preise 70 cm



Arbeitstisch fahrbar

Tische wie oben, jedoch fahrbar. Mit vier Lenkrollen feststellbar. Arbeitsplatte massiv Buche verleimt 4 cm stark, geölt oder mit Edelstahl-Arbeitsplatte (gegen Aufpreis).

Maße B x T x H	Art.-Nr.	Preis
100 x 70 x 86 cm	**1/200601**	**€ 980,-**
150 x 70 x 86 cm	**1/200602**	**€ 1.060,-**
200 x 70 x 86 cm	**1/200603**	**€ 1.200,-**
250 x 70 x 86 cm	**1/200612**	**€ 1.310,-**



Arbeitstisch aus Edelstahl mit drei Schubladen und zwei Schiebetüren

Arbeitstisch aus Edelstahl mit Verstellfüßen. Arbeitsplatte massiv Buche verleimt, 4 cm stark oder mit Edelstahl-Arbeitsplatte (gegen Aufpreis). Drei Schubladen. Zwei Schiebetüren. Ablage mit Zwischenboden. B x T x H: 175 x 70 x 86 cm

1/200511 **€ 2.755,-**



Arbeitstisch aus Edelstahl mit vier Schubladen und zwei Fächern mit Türen

Arbeitstisch aus Edelstahl mit Verstellfüßen. Arbeitsplatte massiv Buche verleimt, 4 cm stark. Leiste an der Rückseite. Vier Schubladen. Zwei Fächer mit Türen. Eingeschweißter Rost. B x T x H: 200 x 70 x 86 cm

1/200512 **€ 3.395,-**

Weitere Größen und Ausführungen auf Anfrage.



Die eigene Backstube einrichten

Tipps zur Planung:
Die eigene Backstube zu Hause

Backen ist ein wunderschönes Hobby, das sich oft zu einer wahren Leidenschaft entwickelt. Hier darf man aktiv sein, herzhaft kneten, formen und backen. Am besten im Werkraum, der nach eigenen Wünschen und Vorstellungen eingerichtet ist. Die eigene Backstube ist der Traum vieler Hobbybäcker und gar nicht so schwer zu verwirklichen. Hier haben wir ein paar Tipps und Anregungen zu diesem Thema zusammengestellt.

Raum
Haben Sie einen freien Raum zu Hause, der sich als Backstube eignen würde? Es sollte nicht zu kalt und nicht zu feucht sein, am besten mit Heizung und Tageslicht. Der Boden sollte wischbar sein (rutschfeste Fliesen). Für einen Holzbackofen sollte ein Kaminanschluss vorhanden sein.

Wasseranschluss
Ein Wasseranschluss erleichtert die Arbeit sehr, idealerweise in der Nähe der Teigknetmaschine. Zum Reinigen großer Backbleche empfiehlt sich dazu ein ordentliches Spülbecken.

Stromanschluss
Arbeiten Sie mit einer großen Teigknetmaschine oder einem Elektro-Steinbackofen? Dann sind Starkstromanschlüsse nötig. Darüber hinaus bitte genügend 220 V Steckdosen einplanen – für kleinere Geräte und Küchenhelfer.

Aufbewahrung
Rohstoffe sollten kühl und dunkel gelagert werden. Getreide, Mehle und Saaten brauchen verschließbare Behältnisse, damit Schädlingsbefall verhindert wird. Achten Sie auf ergonomische Aufstellung – für bequemes und freudvolles Arbeiten.

Ablageflächen
Dieser Punkt wird meist unterschätzt. Beim Backen kann man nicht genug Ablageflächen haben – zum Abstellen von Backblechen, Gärkorben und Werkzeugen. Dazu bieten sich auch die Wandflächen an. Ein Kragarmregal ist zum Beispiel sehr gut zur Ablage von Backblechen und Holzbrettern geeignet. Auch ein ordentlicher Spültisch ist vorteilhaft, wenn man mit großen Backblechen arbeitet.

Halter für Werkzeuge
Backschieber, Handbesen oder Aschekrücken brauchen ihren Platz. Mit einer Wandhalterung sind sie sauber aufgeräumt und immer griffbereit.

Arbeitstisch
Zum Aufarbeiten des Teiges ist ein guter Arbeitstisch empfehlenswert. Im Bäckerhandwerk gehört eine Arbeitsplatte aus Massivholz, in der Regel Buche, zum guten Ton. Achten Sie auf eine ergonomische Arbeitshöhe.

Zusatznutzen
Die Backstube muss nicht nur auf das Backen beschränkt bleiben. Man kann sie beispielsweise auch als Nudelküche nutzen.





Adelindes Spezialitäten

So wird Natur köstlich!

So lecker und einfach!

Backen mit Adelinde Häußler

Frisches, knuspriges Brot, selbstgebacken auf Stein – einfach ein unwiderstehlicher Genuss. Wer einmal den Duft und Geschmack von frisch gebackenem Brot aus der eigenen Küche erlebt hat, möchte dieses Erlebnis und den Geschmack nicht mehr missen.

Für alle „Eigen-Brötler“ haben wir aus unseren beliebtesten Rezepten Backmischungen zusammengestellt – mit ganz natürlichen und wertvollen Rohstoffen aus der Region – und jeweils mit Backanleitung auf der Rückseite.

Darüber hinaus finden Sie hier köstliche Saaten, Mehle, Gewürze und hervorragende Backhelfer. Alle unsere Rohstoffe und Backmischungen sind ganz natürlich und unterliegen einer ständigen Qualitätskontrolle in unserem Haus. Dafür bürge ich mit meinem Namen.

Herzlichst Ihre

Adelinde Häußler

HÄUSSLER

Adelinde's Spezialitäten



Saaten, Flocken, Getreide

Adelindes Saaten eignen sich perfekt zur Zubereitung von Salaten, zur Verfeinerung von Backwaren und natürlich auch für Müsli und Joghurt. Mit unseren Getreidesorten wie Kamut, Roggen, Emmer, Einkorn gelingen Ihnen Backwaren, Nudeln ...



Classic Mischung

Sonnenblumenkerne, Sesam, Leinsaat. Ideal zum Backen, für knackigen Salat, Joghurt uvm.

500 g (100 g = € 0,72)
2/101801 **€ 3,60**



Schwäbische Linsen

Besonders feine Qualität. „Die reigschmeckte Feine“: dunkle, kleine Linse

500 g (100 g = € 1,14)
1/101430 **€ 5,70**

„Champagnerlinsen“: rötliche, ganz feine Linse

500 g (100 g = € 1,28)
1/101431 **€ 6,40**



Leinsaat

Das köstliche Extra im Müsli und Joghurt! Leinsamen haben sich als natürliches, nicht apotheken-pflichtiges Abführmittel bewährt und schützen die Magenschleimhaut. Ungeschält.

500 g (100 g = € 0,68)
2/101797 **€ 3,40**



Sonnenblumenkerne

Eignen sich hervorragend zum Backen und schmecken knackig frisch in Salaten.

500 g (100 g = € 0,66)
2/101800 **€ 3,30**



Blaumohn

Mohn ist ideal zum Backen: Intensiv im Geschmack, weich im Biss und einfach zu verarbeiten. Backen Sie feinen Mohnstollen, Mohnstrudel, süße Mohnschnecken.

500 g-Packung (100 g = € 1,18)
2/301354 **€ 5,90**



Kümmel

Zum Aufstreuen auf Seelen, Fladenbrote uvm., zum Würzen von Bratkartoffeln, Sauerkraut, Krautsalaten, Saucen und vielem mehr.

500 g-Packung (100 g = € 1,38) **2/302906** **€ 6,90**



Sesam ungeschält

Zur Verfeinerung von Backwaren und zum Würzen von Speisen. Besonders gerösteter Sesam ist sehr kräftig im Geschmack.

500 g (100 g = € 0,66)
2/101799 **€ 3,30**



Kürbiskerne

Zum Backen von Kürbiskernbrot, zum Knabbern am Abend, zum Rösten und Verfeinern der Kürbissuppe, als knackige Salat- und Müslizugabe.

500 g (100 g = € 1,26)
2/101798 **€ 6,30**

Dinkel

Ganzes Korn. Auf der Schwäbischen Alb angebaut, aus kontrolliertem Anbau. Der hohe Kleber- und Eiweißgehalt verleiht dem Dinkel hervorragende Backeigenschaften.

5 kg-Packung (1 kg = € 2,30)
1/101789 **€ 11,50**

25 kg-Packung (1 kg = € 1,92)
1/101790 **€ 48,-**

Roggen

Ganzes Korn aus heimischem Anbau.

5 kg-Packung (1 kg = € 1,64)
1/303066 **€ 8,20**

Weizen

Ganzes Korn aus heimischem Anbau. Weizen ist ein Alleskönner und eignet sich gut zur Herstellung aller Backwaren.

5 kg-Packung (1 kg = € 1,64)
1/303065 **€ 8,20**

Saaten, Flocken, Getreide



Getreidesorten aus heimischem Anbau!



Bio-Dinkel

Ganzes Korn in Bioqualität aus kontrolliert biologischem Anbau. Der hohe Kleber- und Eiweißgehalt verleiht dem Dinkel hervorragende Backeigenschaften.

DE-ÖKO 006

5 kg-Packung (1 kg = € 3,18)
1/303619 **€ 15,90**

Bio-Roggen

Hochwertige Bio-Roggenkörner aus kontrolliert biologischem Anbau. Roggen ist ein ideales Brotgetreide, kräftig im Geschmack und lange haltbar. Roggen enthält viele Ballaststoffe, die die Verdauung anregen und überschüssiges Cholesterin binden können. DE-ÖKO 006

5 kg-Packung (1 kg = € 2,58)
1/303623 **€ 12,90**

Bio-Weizen

Hochwertige Weizenkörner in Bioqualität aus kontrolliert biologischem Anbau. Das Allzweck-Getreide für Brot, Brötchen und Kuchen. Neben dem hohen Anteil an Kohlenhydraten besitzt Weizenmehl sehr gute Klebereigenschaften. Diese sorgen für eine hohe Bindungsfähigkeit des Teiges. Dadurch ist der Weizen problemlos in der Teigführung und für nahezu alle Backprodukte einsetzbar. DE-ÖKO 006

5 kg-Packung (1 kg = € 2,58)
1/303622 **€ 12,90**

Aus heimischem Anbau!



Bio-Einkorn und Bio-Emmer

Ganzes Korn aus ökologischem anbau. Beide Sorten gehören zu den Urgetreidesorten und werden noch heute in unveränderter Form angebaut. Emmer und Einkorn sind sehr vielseitig in der Verwendung. Es gelingen Backwaren, süße Waffeln oder auch leckere Pasta. Einkorn verleiht Brot und Gebäcken eine charakteristische goldgelbe Färbung und ein einzigartig nussiges Aroma. Brot und Backwaren aus Emmer bekommen eine dunkle Färbung und sind würzig im Geschmack. DE-ÖKO-037

Einkorn 1 kg-Packung	**1/303759**	**€ 5,50**
Emmer 1 kg-Packung	**1/303760**	**€ 5,50**

Bio-Haferkerne

Ganzes Korn aus heimischem Anbau. Hafer ist sehr gesund und steigert die körperliche und geistige Leistungsfähigkeit. DE-ÖKO-037

1 kg-Packung	**1/303758**	**€ 3,50**

Bio-Waldstaudenroggen

Waltstaudenroggen ist eine alte Roggensorte und wird oft „Urroggen“ genannt. Er wird vor allem zu Schroten oder Vollmehlen verarbeitet. Der Waldstaudenroggen ist ein süßlich schmeckendes Brotgetreide mit hervorragendem Ballaststoffgehalt. Er ist bestens zum Backen von Brot und Brötchen (mit Sauerteig) geeignet. Als Zusatz zu Roggenbroten wird deren Ballaststoffgehalt erhöht und ihr aromatischer Geschmack verbessert. DE-ÖKO-037

500 g-Packung (1 kg = 7,40 €)	**1/303459**	**€ 3,70**



Kamut

Kamut ist eine alte Kulturform des Hartweizens, vor etwa 6.000 Jahren hervorgegangen aus dem wilden Emmer. Kamut bedeutet auf ägyptisch „Seele der Erde“. Das Kamutkorn ist doppelt so groß wie ein Weizenkorn und von glasig gelblicher Farbe. Kamut ist ein echter Allrounder und kann zum Kochen, Backen und Nudelmachen verwendet werden. Er verleiht einen milden, nussigen Geschmack und selbst „Vollkornmuffel“ sind von der leichten, lockeren Konsistenz und der hellen Farbe begeistert.

1 kg-Packung	**1/302977**	**€ 6,20**



Bio Fünfkornflocken

Eine Mischung feiner Getreideflocken aus dem vollen Korn. Für das morgendliche Müsli, zur Zubereitung vegetarischer Bratlinge oder zum Verfeinern sämiger Suppen. Auch zum Backen bestens geeignet. Fünfkornflocken bestehen aus Hafer- und Dinkelkernen, Gerste sowie Roggen- und Weizenkörnern.
DE-ÖKO 006

500 g (100 g = € 0,68) 2/303458 € 3,40

Dinkelflocken Großblatt

Kernige, großblättrige Dinkelflocken eignen sich bestens zum Frühstück mit Milch. Backen Sie mit Dinkelflocken kernige Müsliriegel und Brot. Dinkel ist die Urform des Weizens. Er enthält alle Bestandteile des ganzen Korns und ist ideal für eine Vollwerternährung.

500 g (100 g = € 0,56) 2/303455 € 2,80



Bio Emmerflocken

Bei den Emmerflocken handelt es sich um Flocken, die aus sehr alten Getreidesorten hergestellt wurden. Tatsächlich gehört Emmer zu den ersten Getreidearten, die vom Menschen überhaupt kultiviert wurden. Aus diesem Grund werden Emmer und Einkorn auch als „Urkorn“ bezeichnet. DE-ÖKO 006

500 g (100 g = € 0,96) 2/303457 € 4,80

Bio Haferflocken Kleinblatt

Kernige Haferflocken enthalten alle Bestandteile des vollen Korns. Sie werden durch Auswalzen von ganzen, geschälten Haferkernen hergestellt. Vielseitig verwendbar: z.B. für Müslis und zum Backen – auch zum Backen von Brot. Zutaten: Reine Haferkörner, gedämpft und gewalzt. DE-ÖKO 006

500 g (100 g = € 0,56) 2/303456 € 2,80

Holzbackformen in 2 Größen

Backformen aus Pappelholz sind praktisch und ökologisch dazu. Nach mehrmaliger Benutzung vollständig kompostierbar. Die Backform ist bis zu 280° C geeignet. Geschmacksneutral und lebensmittelecht ist sie auch für die Mikrowelle geeignet. Je 10 Holzbackformen inklusive Backeinleger. Backform klein für 500 g Brote, 185 x 115 x 60 mm, Backform groß für 800 g Brote, 220 x 116 x 65 mm.

Holzbackform klein 3/302748 € 9,20
Holzbackform groß 2/303748 € 11,80

Backeinleger für Holzbackform

Dank dem silikonbeschichteten Backpapier sind auch flüssige Teige und Massen in der Holzbackform gut aufgehoben. Das Papier bietet dem Teig den notwendigen Stand und verleiht in der Holzbackform dem Backgut einen sehr dekorativen Rahmen.

Backeinleger klein 3/302749 € 2,90

Oberkulmer Rotkorn

Ganze Körner in Bioqualität aus kontrolliert biologischem Anbau. Das Oberkulmer Rotkorn zählt zum Typ der alten Dinkelsorten. Diese Getreidesorte zeichnet sich vor allem durch hervorragende Backeigenschaften, dank hohem Kleber- und Eiweißgehalt, aus. DE-ÖKO 006

5 kg (1 kg = € 4,58) 1/303624 € 22,90





Was ist Grünkern?

Grünkern ist nichts anderes als halbreif geernteter Dinkel. Der unreif geerntete Dinkel, der noch weich und saftig ist, wird geröstet. Dadurch werden die Körner mahlfähig. Das Getreide wird hierfür in automatischen Anlagen bei etwa 120° C getrocknet. Durch diesen Vorgang bekommt der Grünkern seine spezifische Farbe und sein besonderes Aroma.

Fränkischer Grünkern In verschiedenen Varianten

Fränkischer Grünkern eignet sich hervorragend zum Kochen und Backen. Er zeichnet sich durch einen kräftigen, würzigen und aromatischen Geschmack aus. Besonders wertvoll ist die Verwendung des ganzen Korns. Grünkern ist so gesund wie kaum ein anderes Getreide, ausgesprochen umweltfreundlich und schmeckt dazu auch noch richtig gut. Der Geschmack hat ein nussartiges und leicht rauchiges Aroma.

1 **Ganzes Korn:**
500 g (1 kg = € 5,60) 2/303639 € 2,80

2 **Schrot:**
500 g (1 kg = € 5,60) 2/303636 € 2,80

3 **Mehl:**
500 g (1 kg = € 6,80) 2/303638 € 3,40







Natürliche Back-mischungen



Schwäbisches Bauernbrot – das Urbrot

Der hohe Weizenmehlanteil in Verbindung mit etwas Roggenmehl ist typisch für unsere Region und vom Schwabenspeisezettel nicht wegzudenken. Mit dieser Mischung erhalten Sie herzhaft knusprige Brote mit Gelinggarantie! Zutaten: Weizenmehl, Dinkelmehl, Roggenmehl, Roggensauerteig, Salz, Brotgewürz (Kümmel, Koriander, Anis, Fenchel).

1 kg-Packung
2/302132 **€ 3,30**

2,5 kg-Packung (1 kg = € 3,12)
2/302243 **€ 7,80**

25 kg-Packung (1 kg = € 2,56)
2/302170 **€ 64,00**



Würziges Kartoffelbrot

Die Mehlmischung für würziges, feuchtes Kartoffelbrot, Weckle und Kartoffelstängle. Sonnenblumenkerne und Natursauerteig unterstreichen das Aroma. Ein herrlich lockeres Brot, das lange frisch bleibt. Probieren Sie's aus! Zutaten: Weizenmehl, Kartoffelflocken, Sonnenblumenkerne, Sesam, Kürbiskerne, Sojaschrot, Salz, Natursauerteig.

1 kg-Packung
2/302130 **€ 3,30**

2,5 kg-Packung (1 kg = € 3,12)
2/302548 **€ 7,80**

25 kg-Packung (1 kg = € 2,56)
2/302189 **€ 64,00**



Rustikales Dinkel-Saaten-Brot

Körnerreiches Knusperbrot ausschließlich mit Dinkelmehl. Auch ideal für Partyweckle. Mit einfacher Backanleitung auf der Packung. Zutaten: Dinkelmehl, Sesam, Leinsamen, Kürbiskerne, Sonnenblumenkerne, Kartoffelflocken, Salz, Natursauerteig.

1 kg-Packung
302129 **€ 4,20**

2,5 kg-Packung (1 kg = € 4,08)
2/302244 **€ 10,20**



Rustikales Zwirbelbrot

Ursprünglich aus der Schweiz stammend, ist dieses rustikale Brot nicht nur der Renner auf jedem Fest, sondern ist für alle, die es krustig mögen, ein echtes Muss! Mit einfacher Backanleitung auf der Rückseite. Zutaten: Weizenmehl, Dinkelmehl, Sauerteig, Salz.

1 kg-Packung
2/302125 **€ 3,30**

2,5 kg-Packung (1 kg = € 3,12)
2/201835 **€ 7,80**



Emmer-Dinkel Brötchen

Perfekt zusammen gestellte Mischung aus den wertvollen Urgetreiden Emmer und Dinkel. Ergibt köstliche Emmer-Dinkel-Brötchen. Backanleitung auf der Packung. Zutaten: Emmermehl, Dinkelmehl, Backmittel (Weizenmehl, Weizenmalzmehl, Weizengluten, Acerolapulver, Enzyme), Speisesalz.

1 kg-Packung
2/301357 **€ 5,90**



Pizzamehl

Für luftige, krosse Pizzen und Fladenbrote. Einfach mit Wasser, Olivenöl und Hefe kneten, 1,5 Std. gehen lassen, ausrollen und mit Zutaten nach Wunsch belegen. Backen. Fertig. Lecker! Zutaten: Weizenmehl, Hartweizengrieß, Salz.

1 kg-Packung
2/302131 **€ 3,20**

2,5 kg-Packung (1 kg = € 2,96)
2/303193 **€ 7,40**



Kürbiskernkruste

Mehlmischungen für knuspriges Brot mit Kürbiskernen und Sauerteig. Mit einfacher Backanleitung auf der Rückseite. Zutaten: Weizen- und Roggenmehl, Kürbiskerne, Kartoffelmehl, Sonnenblumenkerne, Leinsaat geschrotet, Sauerteig getrocknet und Jodsalz.

2,5 kg-Packung (1 kg = € 3,84)
2/302246 **€ 9,60**



Landbrot

Rustikales Weizenmischbrot mit leicht säuerlicher Note. Mit einfacher Backanleitung auf der Rückseite. Zutaten: Weizen- und Roggenmehl, Kartoffelmehl, Sauerteig getrocknet, Jodsalz, Brotgewürz.

2,5 kg-Packung (1 kg = € 3,12)
2/302245 **€ 7,80**

Natürliche Back-mischungen



Spätzlemehl

Für beste, kernige Spätzle. Einfach mit Eiern und Wasser kneten, Spätzle ins kochende Wasser geben, fertig. Zutaten: Weizenmehl, Hartweizendunst.

2,5 kg-Packung (1 kg = € 2,52)
2/101831 **€ 6,30**



Bio-Ruchmehl

Weißmehl wird vorwiegend aus dem inneren Teil des Getreidekornes hergestellt. Das Ruchmehl wird jedoch nach dem Entzug von Weißmehl gewonnen und enthält daher einen Teil der äußeren Schalenschicht. Es enthält mehr Eiweiss, Mineralstoffe und Vitamine aus der Randschicht des Korns. In Bioqualität. Zutaten: Bio-Weizenmehl, Bio-Weizenkleie, Bio-Dinkelmehl, Bio-Acerola
EG-Kontrollnummer: DE-BW-037-88380-H

5 kg-Packung (1 kg = € 2,50)
2/201100 **€ 12,50**



Schwäbisches Dinkelbrot

Eine gute Alternative zum Weizen. Der Dinkel, auch als schwäbisches Urkorn bekannt, besticht durch leicht nussigen Geschmack. Sein Korn ist robust und durch den Spelz vor Umwelteinflüssen geschützt. Zutaten: Dinkelmehl, Roggenmehl, Speisesalz, Natursauerteig

1 kg-Packung
2/302249 **€ 3,90**

2,5 kg-Packung (1 kg = € 3,68)
2/302250 **€ 9,20**



Biertreberbrot

Der Biertreber ist ein Nebenprodukt der Bierherstellung. Er besteht aus den wasserunlöslichen Bestandteilen des Malzes. Daraus lässt sich ein hervorragendes, köstliches Brot backen. Zutaten: Weizenmehl, Dinkelmehl, Roggenmehl, Weizenmalzmehl, Gerstenmalzmehl, Biertreber getrocknet, Salz, Brotgewürz (Kümmel, Koriander, Anis, Fenchel), Natursauerteig.

1 kg-Packung
2/302167 **€ 4,50**



Dinnetemehl

Damit zaubern Sie zu Hause eine Dinnete wie aus dem Backdorf – herzhaft oder süß. Zutaten: Weizenmehl, Dinkelmehl, Speisesalz, Brotgewürz (Kümmel, Koriander, Anis, Fenchel).

1 kg-Packung
2/302236 **€ 3,20**



Burger Bun Mischung

Selber luftig-lockere Burgerbrötchen backen, die besonders weich sind. Ideal für Burger aller Art, z.B. als Hamburger, Cheeseburger oder mit Pulled Pork. Zutaten: Weizenmehl, Zucker, Speisesalz, Backmalz.

1 kg-Packung
2/201843 **€ 3,20**



Roggen-Dinkelbrot

Die köstliche Alternative zum Weizenbrot. Probieren Sie die neue Mischung mit den beiden wertvollen Getreiden Roggen und Dinkel. Zutaten: Roggenmehl, Dinkelmehl, Roggen-Trockensauer, Speisesalz.

1 kg-Packung
2/302248 **€ 3,30**



Biskuit- und Rührkuchenmehl

Damit zaubern Sie spielend leicht luftig lockere und saftig leckere Biskuitböden oder Rührkuchen. Fügen Sie nur noch Eier, Zucker und Butter hinzu und schon ist der gelingsichere Teig für den Biskuit fertig. Zutaten: Weizenmehl 405, Weizenstärke, Backpulver, Salz.

1 kg-Packung
2/302263 **€ 4,50**

Natürliche Back-mischungen



Seelen- und Knauzenmehl

Mehlmischung für original schwäbische Seelen und rustikale Knauzenwecken. Zubereitung mit Wasser und Hefe. Zutaten: Dinkelmehl, kleberstarkes Weizenmehl, Salz.

1 kg-Packung
302128 **€ 3,30**

2,5 kg-Packung (1 kg = € 3,12)
2/302194 **€ 7,80**

25 kg-Packung (1 kg = € 2,56)
2/302202 **€ 64,00**



Brötchen- und Brezelmehl

Für herzhafte Brötchen und knusprige Brezeln. Lässt sich hervorragend verarbeiten und das Gebäck bleibt lange frisch. Zutaten: Weizenmehl Type 550, Malzbackmittel (Weizengluten, geröstetes Gerstenmalzmehl, Weizenmehl, Zucker, Sojamehl, Enzyme, Ascorbinsäure), Speisesalz.

1 kg-Packung
2/302126 **€ 3,20**

2,5 kg-Packung (1 kg = € 2,96)
2/201826 **€ 7,40**



Feinstes Zopfmehl

Die ideale Mischung aus kleberstarkem Dinkel- und Weizenmehl für alle Hefezöpfe. Garantiert einen langfasrigen, geschmeidigen Teig – ideal zum Flechten. Auch für gefüllte Zöpfe, Nussschnecken und vieles mehr. Zutaten: Weizenmehl, Dinkelmehl.

1 kg-Packung
2/302464 **€ 2,95**

2,5 kg-Packung (1 kg = € 2,72)
2/302547 **€ 6,80**



Original französisches Baguettemehl

Für knusprig, luftige Baguettes mit leicht süßlicher Krume. Aus französischem Weizenmehl T 65. Zutaten: Weizenmehl T65, Enzyme, Malzmehl.

2,5 kg-Packung (1 kg = € 2,88)
2/201934 **€ 7,20**



Champagner Roggenmehl

Für saftiges Roggenmischbrot. Der Champagnerroggen wurde im frühen 19. Jahrhundert aus der Champagne eingeführt und war eine verbreitete Winterroggensorte in Deutschland. Gegenüber modernen Zuchtsorten bietet er besondere Inhaltsstoffe. Ideal zum Backen eines ursprünglichen Brotes, roggentypisch und trotzdem mild.

2,5 kg (1 kg = € 3,12) **1/302262** **€ 7,80**



Bürlimehl

Mehlmischung für das beliebte Kleingebäck. Bürli sind ein Klassiker aus der deutschsprachigen Schweiz. Sie sind außen sehr knusprig und innen luftig-großporig und feucht. Eine äußerst attraktive und köstliche Kombination! Zutaten: Dinkelmehl 630, Weizen-Ruchmehl, Salz, Backmalz (Weizenmehl, Weizenmalzmehl, Weizengluten, Acerolapulver, Mehlbehandlungsmittel Enzyme (Alpha Amylase)), Weizensauerteig (Weizenmehl, Wasser, Starterkulturen)

1 kg **2/303756** **€ 3,60**



Bio Einkorn-Vollkornmehl

Einkorn zählt zu den besonders wertvollen Urgetreiden, die in der modernen Ernährung eine wachsende Rolle spielen. Er enthält viele Mikronährstoffe, essentielle Aminosäuren und wertvolle Ballaststoffe. Dieses Bio-Vollkornmehl ist ein wahrer Schatz der Natur.
DE-ÖKO-006

500 g (1 kg = € 10,60) **1/303736** **€ 5,30**

Bio Kamut-Vollkornmehl

Kamut oder auch Khorasan-Weizen ist eine ursprüngliche Weizensorte. Sie zählt zu den ältesten kultivierten Getreidesorten, geriet aber in Vergessenheit aufgrund geringer Erträge. Kamut besticht durch hohen Eiweißgehalt und hervorragende Klebereigenschaften. Dazu kommen ungesättigte Fettsäuren, eine Vielzahl an Vitaminen, Mineralstoffen und ein hoher Selengehalt.
DE-ÖKO-006

500 g (1 kg = € 14,60) **1/303737** **€ 7,30**

Mehle



Dinkelmehl Type 630

Das helle, sehr fein gemahlene Mehl lässt sich im Haushalt wie herkömmliches Weizenmehl der Type 405 oder 550 verwenden. Es zeichnet sich durch seine gute Verträglichkeit aus und entspricht den Empfehlungen der modernen Ernährungswissenschaft.

2,5 kg (1 kg = € 2,76) **1/302136** **€ 6,90**

Emmermehl Type 812

Das Urgetreide Emmer liegt voll im Trend und ist in den vergangenen Jahren immer beliebter geworden. Mit diesem Naturprodukt, in seiner gemahlenen Form, können Sie in der heimischen Küche geschmackvolle, leicht nussige gesunde Brötchen und auch Brote backen.

1 kg **1/302133** **€ 4,20**

Dinkelmehl Type 1050

Ein wahres Multitalent: Dinkelmehl Type 1050 hat hervorragende Backeigenschaften und eignet sich sowohl für süße als auch für herzhafte Gebäcke. Darüber hinaus enthält es wertvolle Ballaststoffe, Vitamine und Mineralien aus den Randschichten des Dinkelkorns.

2,5 kg (1 kg = € 2,76) **1/302134** **€ 6,90**

Dinkelmehl Type 405

Für Hefezöpfe, Biskuitteige etc. Auf der Schwäbischen Alb angebaut, aus kontrolliertem Anbau. Alte und ursprüngliche Dinkelart, nicht mit Weizen gekreuzt. Hoher Kleber- und Eiweißgehalt verleiht dem Dinkel hervorragende Backeigenschaften.

2,5 kg (1 kg = € 2,24) **1/303669** **€ 5,60**



Streumehl

Zum Unterstreuen von Brötchen, Pizzen, usw.. Backwaren lösen sich leicht, erhalten nussige Note und krossen Unterboden. Zutaten: Feine Weizengrießkleie.

2/302195, 1 kg-Packung **€ 3,10**

Kartoffelflocken

Für feuchtes, lange haltendes Brot sowie Kartoffelnudeln. Beim Brot 150 g Flocken auf 1 kg Mehl zugeben. Bei Teigwaren 400 g Kartoffelflocken mit 600 g Hartweizengrieß mischen. Ei nach Grundrezept dazu, Teig mischen und mit passender Matrize auspressen.

3/302765, 2 kg-Packung (1 kg = € 5,25) **€ 10,50**

Kastanienmehl

Gesundes, nussigsüßes Feinschmeckermehl. Zum Backen, Nudelmachen und Verfeinern von Soßen. Bis zu 30 % der Mehlmenge durch Kastanienmehl ersetzen.

2/302289, 500 g-Packung (100 g = € 1,52) **€ 7,60**





Buchtipp auf Seite 362

Nudeln machen

Hartweizen hat einen hohen Glutengehalt (Kleberprotein) und eine hohe Kochfestigkeit, was Ihrer Nudel den optimalen Biss verleiht. Durch seine gelben Pigmente erhält er seine goldgelbe Färbung, welche auch bei der Nudelproduktion erhalten bleibt. Wichtig ist, dass der Hartweizen sehr fein vermahlen ist. Discountergrieße für z.B. Grießklöße eignen sich nicht, deshalb empfehlen wir unseren speziellen, fein vermahlenen Hartweizengrieß für die Herstellung Ihrer Nudeln.

Dinkelgrieß

Zur Herstellung von Nudeln. Aber auch bestens zum Kochen und Backen geeignet.

1 kg Dinkelgrieß
2/303074 **€ 4,20**

5 kg Dinkelgrieß (1 kg = € 3,90)
2/303076 **€ 19,50**

25 kg Dinkelgrieß (1 kg = € 3,28)
2/303295 **€ 82,-**

Maismehl

Ideal zum Backen und Nudelmachen. Unser Maismehl ist stärkehaltig und hat einen hohen Kohlenhydratanteil. Kann Spuren von Weizen enthalten.

1 kg-Packung **1/301356** **€ 3,60**

Hartweizengrieß

Zur Herstellung kerniger, goldgelber Nudeln.
Aus glashartem Durumweizen. Besonders feine Qualität.

1 kg Hartweizengrieß
1/100807 **€ 2,70**

5 kg Hartweizengrieß (1 kg = € 2,38)
1/100808 **€ 11,90**

25 kg Hartweizengrieß (1 kg = € 2,08)
1/302755 **€ 52,-**

Gluten freies Nudel machen

NEU



Rote Linsen, gemahlen

Zur Herstellung feinster, rote-Linsen Nudeln. Glutenfrei, vegan und ohne Zusatzstoffe. Dieses Mehl ergibt proteinreiche Nudeln mit viel Ballaststoffen. Rote Linsen verfügen über enorm viel Protein und sind deshalb als Sportlernahrung sehr beliebt. Darüber hinaus sind sie glutenfrei und hervorragend im Geschmack. Auch die rote Farbe, die sich allerdings beim Kochen etwas verliert, ist sehr attraktiv.

Häussler Nudelmaschinen:
500 g rotes Linsenmehl, ca. 160 g kaltes, Wasser

1 kg (1 kg = € 6,50)	**2/303728**	**€ 6,50**

Kichererbsen, gemahlen

Zur Herstellung feinster, Kichererbsennudeln.
Eine tolle Alternative zu herkömmlichen Mehlen. Nussig-süßlicher Geschmack und dezent gelbe Farbe. Protein- und ballaststoffreich. Zum Nudelmachen oder auch für Falafel, Pfannkuchen, Pürees sowie zum Andicken von Saucen. Kichererbsen zählen zu den Hülsenfrüchten.
Das aus rohen Kichererbsen gewonnene Mehl ist glutenfrei. Eine perfekte Wahl für alle Zöliakie-Betroffene, für Veganer, Gesundheits- und Figurbewusste. Kichererbsen können sich positiv auf die Verdauung, das Herz-Kreislaufsystem und auf den Blutzuckerspiegel auswirken. In ihnen stecken jede Menge Proteine, Mineralstoffe und Spurenelemente. Sie sind reich an Vitamin B und an Ballaststoffen.

Häussler Nudelmaschinen:
300 g Kichererbsenmehl und ca. 150 g Ei oder
300 g Kichererbsenmehl, 15 g Johannisbrotkernmehl und ca. 150 ml Wasser

1 kg (1 kg = € 8,50)		
2/303729		**€ 8,50**

Leinmehl

Das hochwertige glutenfreie Bio-Mehl aus regional angebautem Samen des Goldlein ist reich an Ballaststoffen und pflanzlichem Eiweiß. Es wird durch die Vermahlung der teilentölten Saat gewonnen, dadurch sind die Inhaltsstoffe sehr schnell für den Körper verfügbar. DE-ÖKO-006

250 g-Dose (100 g = € 2,36)
3/303683 **€ 5,90**



Kürbiskernmehl

Das Bio-Kürbiskernmehl ist besonders reich an Eiweiß und frei von Gluten. Es bekämpft sogenannte „freie Radikale“ im Blut, die als krebsauslösend gelten. Es wird durch die Vermahlung der teilentölten Saat gewonnen, dadurch sind die Inhaltsstoffe sehr schnell für den Körper verfügbar. DE-ÖKO-006

250 g-Dose (100 g = € 3,16)
3/303668 **€ 7,90**

Hanfschrot

Der hochwertige glutenfreie Bio-Hanfschrot, aus regional angebautem Samen des Hanf, ist reich an Ballaststoffen, Protein und pflanzlichem Eiweiß. Er wird durch die Vermahlung der teilentölten Saat gewonnen, dadurch sind die Inhaltsstoffe sehr schnell für den Körper verfügbar. DE-ÖKO-006

250 g-Dose (100 g = € 2,76)
3/303682 **€ 6,90**

Roggensauerteig

Anstelle von frischem Sauerteig in Rezepten verwendbar und als „Aroma“ in Roggenmischbroten. Einfachste Zubereitung und lange Haltbarkeit. Mit Rezeptur auf der Dose. Zutaten: Roggensauerteig getrocknet (Roggenmehl, Wasser, Anstellgut)

500 g-Dose (100 g = € 1,78)
3/302634 **€ 8,90**

4 kg-Großpackung (1 kg = € 14,25)
3/302632 **€ 57,-**

Weizensauerteig

Verleiht Ihrem Gebäck einen fein-säuerlichen Geschmack und verbessert das Aroma Ihrer Backwaren. Durch die Zugabe von Weizensauer erzielen Sie eine luftig-lockere Porung und eine herzhafte, rösche Kruste. Zutaten: Weizensauerteig getrocknet (Weizenmehl, Weizenmalzmehl, Starter-Kulturen, Hefe)

500 g-Dose (100 g = € 1,78)
2/303198 **€ 8,90**

Sauerteigstarter

Zur Herstellung von Anstellgut. Vorteile sind einfache Herstellung und Handhabung von verschiedenen Sauerteigen, schneller Neuansatz, lange Frischhaltung, knusprige Kruste, stabile und streichfähige Krume. Durch die Starterkulturen erhält das Brot ein einzigartiges Aroma. Zutaten: Roggenmehl, Weizenmehl, Weizenkleie, Weizenkeim; Starterkultur (Milchsäurebakterien, Hefe), Pflanzliches Rapsöl, Weizenmalzmehl, Traubenzucker

160 g-Dose (100 g = € 3,93)
2/201842 **€ 6,30**



Besuchen Sie uns online: Facebook YouTube Instagram Newsletter

Backmalz

Durch die Zugabe von ca. 30 g Backmalz auf 1 kg Mehl entfalten Kleingebäcke, Brötchen, Brezeln und Hefegebäcke ihr volles rösches Aroma. Sie erhalten ein verbessertes Volumen und bleiben lange knusprig. Durch Zugabe ergibt sich eine bessere Teigbeschaffenheit. Zudem bekommen Backwaren eine kräftigere und schönere Färbung. Backmalz ist ein natürliches Produkt, das aus Getreide (Gerste, Weizen oder Roggen) hergestellt wird. Das Getreide wird zum Auskeimen gebracht. Danach wird es getrocknet, geröstet und vermahlen. Backmalz im Teig gibt der Hefe leichteren Zugang zu verwertbaren Nährstoffen (Zucker, Aminosäuren).



Backmalz

Zutaten: Weizen (Weizenmehl, Weizengluten), Malzmehl (Weizen, Gerste), Zucker, Dextrose, Mehlbehandlungsmittel (Ascorbinsäure), Enzyme

500 g-Dose (100 g = € 1,64)
2/201823 **€ 8,20**

4 kg-Großpackung (1 kg = € 12,38)
2/201840 **€ 49,50**

Backmalz, weizenfrei

Zutaten: Bio-Gerstenmalzmehl, Bio-Zucker, Stabilisator Bio-Guarkernmehl, Bio-Malzextrakt (Bio-Gerstenmalz, Wasser), Emulgator Bio-Sojalecithin, Salz, Mehlbehandlungsmittel Ascorbinsäure, Enzyme

500 g-Dose (100 g = € 1,78)
3/201850 **€ 8,90**


Mit Backmalz

Ohne Backmalz



NEU



Trockenbackhefe

Trockenbackhefe lässt sich im Gegensatz zu frischer Hefe lange bevorraten. Einfach mit dem Mehl mischen, Wasser und Gewürze dazu geben und verkneten. Ein Beutel (11 g) entspricht einem Würfel Frischhefe.

6 x 11 g-Beutel (100 g = € 5,45)
3/300928 **€ 3,60**

Lievito Madre

Die getrocknete Lievito Madre Naturhefe „EVA“ der Meraner Mühle ist bio-zertifiziert und eine reine Naturhefe. Sie wird wie herkömmliche Hefe für Brot, Pizza, Focaccia und Hefesüßteige eingesetzt und sorgt für eine natürliche, besonders bekömmliche und vor allem sehr geschmacksvolle Teiglockerung. Anwendungsmenge: 75 g auf 1 kg Mehl.

150 g (100 g = € 3,27)
2/303720 **€ 4,90**



Brezellauge

Unverdünnt, daher unbegrenzt haltbar. Teiglinge in die verdünnte Lauge tauchen (Mischung 1:10) und anschließend backen. Inhaltsstoffe: Wasser, Natronlauge 36 % NaOH

1 Liter-Flasche **3/301008** **€ 12,90**

1 Liter-Ersatzflasche (leer)

Für verdünnte Brezellauge. Mit Sicherheitsverschluss.

Ersatzflasche **2/303027** **€ 2,-**

Grobes Brezelsalz

Zum Aufstreuen auf Brezeln, Seelen uvm.

1 kg-Packung **3/301007** **€ 5,90**



Dieses Modell wurde sowohl in technischen Details als auch in der Optik überarbeitet und optimiert.

Brötchen- & Brezelmehl

2,5 kg-Packung (1 kg = € 2,96)

2/201826 **€ 7,40**

Schaumlöffel

Mit diesem Schaumlöffel können Sie Brezeln sicher aus dem Laugenbad holen und abtropfen lassen.

1/101825 **€ 17,90**



Belaugungsgerät

Einfach Brezellauge in das Gerät füllen, Brezelteiglinge hineinlegen und zum Abtropfen das Gitter per Hebel umlegen. Die Brezeln liegen nun schon auf dem Gitterschießer und können berührungsfrei auf ein Blech gestürzt werden. Komplett aus Edelstahl. Mit Gitterschießer. Für drei bis vier Brezeln.
Maße L x B x H: 40 x 30 x 10 cm

1/101814 **€ 289,-**





Lebensmittelfarbe gelb

zum Färben von Isomalt und für viele weitere kreative Ideen. Die Farbe ist fettlöslich und kann auch für weiße Schokolade oder Buttercremes verwendet werden. Einfach eine Messerspitze zugeben.
Zutaten: Farbstoff E104

10 g (100 g = € 42,-) **1/303599** **€ 4,20**

Lebensmittelfarbe rot

zum Färben von Isomalt und für viele weitere kreative Ideen. Die Farbe ist fettlöslich und kann auch für weiße Schokolade oder Buttercremes verwendet werden. Einfach eine Messerspitze zugeben.
Zutaten: Farbstoff E124

10 g (100 g = € 42,-) **1/303598** **€ 4,20**

Lebensmittelfarbe blau

zum Färben von Isomalt und für viele weitere kreative Ideen. Die Farbe ist fettlöslich und kann auch für weiße Schokolade oder Buttercremes verwendet werden. Einfach eine Messerspitze zugeben.
Zutaten: Farbstoff E133

10 g (100 g = € 42,-) **1/303600** **€ 4,20**

Isomalt

Isomalt ist ein Zuckeraustauschstoff. Dieser wird aus dem normalen Haushaltszucker gewonnen und kann unter anderem zum Süßen von zuckerreduzierten Gebäcken 1:1 verwendet werden. Ebenso eignet er sich hervorragend zum Herstellen von raffiniertem Dekor. Isomalt hat tolle Schmelzeigenschaften. Im Gegensatz zum Zucker neigt es nicht zum Karamellisieren und bleibt komplett durchsichtig. Dadurch kann es perfekt eingefärbt werden (mit einer Messerspitze Lebensmittelfarbe).

250 g (1 kg = € 20,-) **1/300820** **€ 5,-**

Weitere Dekor-Ideen und Infos zur Verwendung von Isomalt: **www.backdorf.de**





Gewürze



Lebkuchengewürz

Egal ob Elisenlebkuchen, Emmer-Mandel-Lebkuchen oder andere weihnachtliche Köstlichkeiten, mit diesem Lebkuchengewürz verleihen Sie dem Gebäck eine besondere Note.

50 g-Packung (100 g = 6,40 €)
3/303575 **€ 3,20**



Spekulatiusgewürz

Spekulatiusgewürz für Ihre Weihnachtsbäckerei.
Zutaten: Zimt, Koriander, Anis, Sternanis, Nelken, Muskat, Piment

50 g-Packung (100 g = 5,20 €)
3/302288 **€ 2,60**



Pizzagewürz

Gewürzmischung für leckere Pizzen. Zum Überstreuen von Pizzen, zum Würzen von Salaten und Saucen.
Zutaten: Oregano, Knoblauch, Pfeffer, Thymian, Basilikum, Rosmarin, Petersilie, Zwiebeln.

100 g-Packung
3/302944 **€ 3,10**



Bärlauch geschnitten

Für würziges Bärlauchbrot, zum Verfeinern von Salaten und Saucen. Verwendungsmenge je nach Geschmack.

100 g-Packung
3/300874 **€ 6,30**

Gewürze & Kräuter



Weitere Gewürze auf Seite 200

Kräuterbuttergewürz

Zur Herstellung der beliebten Häussler Kräuterbutter und zum Bestreuen von Dinnete- & Pizzateig. Frei von Zusatzstoffen. Zutaten: Petersilie, Dill, Knoblauch, Melisse, Paprika, Schnittlauch, Sellerie, Karotte, Zwiebel, Lauch.

Kräutersalz

Zur Herstellung der beliebten Häussler Kräuterbutter, für Salatsaucen und zu Tomaten und Gurken. Zutaten: Salz, Sellerie, Liebstöckel, Basilikum, Majoran, Thymian, Knoblauch, Rosmarin.

Gewürzmischung 250 g (100 g = € 2,12)
2/302238 **€ 5,30**

Kräutersalz 250 g (100 g = € 1,56)
2/302237 **€ 3,90**

REZEPT

Kräuterbutter

Zutaten:

125 g	Butter
1	Knoblauchzehe
1/2 TL	Adelindes Kräutersalz
1 TL	Adelindes Kräuterbuttergewürz

Zubereitung:

Zutaten gut vermischen. Schmeckt als Brot- oder Brötchen-Aufstrich oder zu Gegrilltem. Im Kühlschrank bis zu zwei Wochen haltbar.



Für den besonderen **Brotgeschmack**





Südtiroler Brotklee

Gewürz für Brot und Vinschgerl, Kräuterkäse, für indische Gemüsegerichte, für Zwiebel-, Kartoffel- und Pilzsuppen. Zugabe ca. 10 g auf 1 kg Mehl.

100 g-Packung
2/303075 **€ 4,70**

Feines Brotgewürz

Gibt Ihrem Brot die feine, herzhafte Note. Extra fein gemahlen für dezent-würzigen Geschmack. Je nach Geschmack ca. 1 TL Gewürz zu 1 kg Mehl geben. Zutaten: Fein gemahlener Kümmel, Koriander, Anis und Fenchel.

100 g-Packung
3/300809 **€ 2,90**

1 kg-Packung
3/300810 **€ 28,-**



Bauernbrot
mit Mehlbrühstück

Zutaten für 4 Stück:

Mehlbrühstück:

100 g	Roggenmehl 1150
400 g	Wasser (mind 80° C)

Hauptteig:

500 g	Mehlbrühstück
1.200 g	Weizenmehl 1050
400 g	Dinkelmehl 1050
300 g	Roggenmehl 1150
ca. 570 g	Wasser
500 g	Buttermilch
40 g	Salz
40 g	Hefe
40 g	Apfelessig
40 g	Honig
	Brotgewürz
ca. 3.630 g	Gesamtteig

Zubereitung

Die Zutaten für Mehlbrühstück miteinander vermischen und über Nacht stehen lassen. Alle Zutaten mit dem Brühstück in der Knetmaschine ca. 14 Minuten zu einem geschmeidigen Teig kneten. Danach den Teig mit Gärfolie abgedeckt 2 Stunden gehen lassen. Den Teig in 4 gleich große Stücke teilen und zu runden Broten ausformen. Diese auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 5–10 Minuten gehen lassen. Die Brote auf den bemehlten Backschieber legen und anschließend backen. Für eine rustikale Kruste die Brote mit dem Schluss nach oben in den Ofen schießen.

Backanleitung

Im Holzbackofen:
Bei 280° C einschießen. Backzeit: 60 Minuten.

Im Elektro-Steinbackofen:
Oberhitze 280°C, Unterhitze 190° C.
Backzeit: 60 Minuten.
Ofen nach dem Einschießen ausschalten.

Haushaltsbackofen:
Bei 250° C einschießen
Nach 25 Minuten auf 180° C zurückschalten.
Danach noch 35 Minuten lang fertig backen.

Back-Sets





Set Bauernbrot mit Gärkorb

Mit Gärkorben zu arbeiten hat einen besonderen Reiz. Das Brot erhält eine schöne Form und die markante Verzierung. Testen Sie es mit diesem Set:

- Backmischung für Schwäbisches Bauernbrot 2,5 kg inkl. Rezept auf der Rückseite
- Trockenbackhefe 6 x 11 g
- Streumehl 1 kg
- Peddigrohrkorb 22 cm

Set Bauernbrot mit Gärkorb, 3/303445 **€ 28,90**

Brötchen-Set

Brötchen zu Hause selbermachen ist eine Wonne und dabei gar nicht schwer. Direkt vom Ofen auf den Frühstückstisch. Mit diesem Set können Sie loslegen:

- Weckles-Brezelmehl 2,5 kg
- Gärbox 40 x 60 cm
- Gärfolie 46 x 66 cm
- Kaisersemmeldrücker ohne Loch

Mit Rezept für krosse Brötchen!

Brötchen-Set, 3/303422 **€ 57,20**



Baguette-Set

Oh, là, là, wer schwärmt nicht von einem original französischen Baguette? Diese Frische und der köstliche Geschmack! Voilà, für alle frankophilen Backfreunde haben wir dieses tolle Set zusammengestellt.

- Original französisches Baguettemehl 2,5 kg
- Teigwanne 10 Liter
- Französisches Bäckerleinen
- Baguette-Ritzmesser

Mit Rezept für original französisches Baguette!

Baguette-Set
3/303421 **€ 59,90**

Pizza-Set

Bellissimo! Hier kommt das Set für die original Holzofenpizza. Am besten gleich bestellen, loslegen und wunderbare Pizzen genießen. Da fühlt man sich fast schon wie in Italien.

- Pizzamehl 2,5 kg
- Pizzagewürz 100 g
- Pizzaschneider
- Backpapierzuschnitte Ø 28 cm

inkl. Pizza Rezept!

Pizza-Set, 3/303423 **€ 49,40**



Set Bauernbrot mit Holzstempel

Brot mit einer Stempelung zu versehen geht auf uralte Traditionen zurück. Mit dem Brotstempel dankt man Gott für das tägliche Brot und zeigt einen respektvollen Umgang mit dem wertvollen Lebensmittel. Dieses Set beinhaltet alles, was man dafür braucht:

- Backmischung für Schwäbisches Bauernbrot 2,5 kg inkl. Rezept auf der Rückseite
- Trockenbackhefe 6 x 11 g
- Streumehl 1 kg
- Brotstempel 70 mm IHS

Set Bauernbrot mit Holzstempel
3/303443 **€ 39,70**





Brotmischung-Set

Sie möchten mal verschiedene Brote ausprobieren? Oder Sie legen Wert darauf, mehrere Mischungen im Haus zu haben? Dieses Set besteht aus:

- Schwäbisches Bauernbrot 2,5 kg
- Würziges Kartoffelbrot 2,5 kg
- Rustikales Dinkel-Saatenbrot 2,5 kg
- Rustikales Zwirbelbrot 2,5 kg

Rezept jeweils auf der Rückseite der Mehlmischung!

Brotmischung-Set
3/303424 **€ 33,90**



Dinkel-Saatenbrot-Set

Der Dinkel hat in den letzten Jahren eine große Renaissance erlebt und gehört mittlerweile wieder zu den beliebten Getreidesorten. Viele schätzen seinen nussigen Geschmack und finden ihn sehr bekömmlich. Mit diesem Set können Sie das wunderbare Dinkel-Saatenbrot backen:

- Backmischung für rustikales Dinkel-Saatenbrot 2,5 kg inkl. Rezept auf der Rückseite
- Trockenbackhefe 6 x 11 g
- Classic Mischung 500 g
- Holzbackformen mit Einleger 10 St.

Dinkel-Saatenbrot-Set
3/303442 **€ 26,90**



Bücher
Backen,
Kochen
& Genießen!

NEUE AUFLAGENSERIE: UNSER TÄGLICH BROT

Von Grund- und Einsteiger-rezepten bis zu den Themen Sauerteig & Langzeitführung

NEU



Unser täglich Brot Band 1

„Einstieg leicht gemacht“ ist das Motto dieses Buches. Der Theorieteil konzentriert sich auf das Wesentliche und gibt Ihnen das nötige Rüstzeug an die Hand. Im Rezeptteil finden Sie abwechslungsreiche Brote, raffinierte Kleingebäcke und süße Klassiker. Probieren Sie die Rezepte der Reihe nach aus – und bereits nach kurzer Zeit verfügen Sie über eine erstaunliche Bandbreite beim Backen. Dieses Buch macht Freude und sorgt für köstliche Ergebnisse.

- Getreidesorten
- Mehltypen/Mehllagerung
- Teigkneten/Teigkunde
- Brote ausformen/Flechten
- Kleine Fachkunde
- Brotrezepte
- Rezepte zu unterschied-lichstem Kleingebäck
- Süße Klassiker

200930 **€ 6,-**

Unser täglich Brot Band 2

Nachdem die ersten Schritte im Backen gemacht sind und sich eine gewisse Routine eingestellt hat, geht's nun ran an die nächsten Herausforderungen. In diesem Buch finden Sie – neben den einfachen und schnell zu erlernenden Rezepten – auch Backwaren mit erhöhtem Schwierigkeitsgrad. In maßvollen Schritten führen Sie unsere Bäckermeister an die längeren Reifezeiten und an die Reduzierung der Hefemengen heran.

- Backzutaten
- Rezeptumrechnung
- Schüttwasserberechnung
- Backtagplanung
- Brotrezepte
- Kleingebäcke
- Süße Backwaren

200931 **€ 6,-**





Unser täglich Brot Band 2

von Adelinde Häußler

Wer das Brotbacken liebt und sich viel damit beschäftigt, der möchte sich weiterentwickeln und noch bessere Brote aus dem Ofen zaubern. Hierzu lohnt sich die Beschäftigung mit Vor- und Sauerteigen sowie mit der Langzeitführung von Teigen. Wagen Sie den Aufwand – Sie werden mit besserer Frischehaltung und wahren Geschmackserlebnissen belohnt. Dieses Buch ist ideal für alle Hobby- und Profibäcker

- Vorteige
- Sauerteige
- Langzeitführung
- Teigruhe
- Brotrezepte
- Rezepte zu unterschiedlichstem Kleingebäcke

200926 **€ 6,-**

Hinweis:
Das Buch konzentriert sich auf die teinbacköfen. Es enthält die Kochzeiten für Holzbacköfen und Elektro-Steinbacköfen. Es sindaber keine Angaben für Haushaltsbacköfen enthalten.



Fleisch aus dem Steinbackofen

Der Steinbackofen bietet eine wunderbare Atmosphäre in seinem Inneren. Er speichert die kräftige, aber sanfte Hitze in den dicken Schamottesteinen und gibt sie ganz schonend an die Lebensmittel ab. Wussten Sie, dass dies insbesondere auch für die Fleischzubereitung eine optimale Methode ist? Fleischgerichte aus dem Steinbackofen sind ein wahres Gedicht! Dieses Buch ist der Rat- und Ideengeber für die Besitzer eines Holzbackofens oder Elektro-Steinbackofens. Darin finden Sie viele schöne Rezepte zu Fleischgerichten, Saucen und Beilagen. Lassen Sie sich inspirieren.

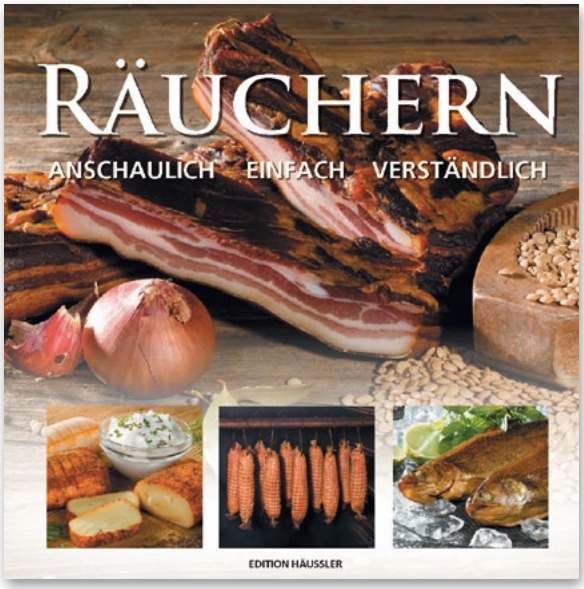
200925 **€ 6,-**



Nudeln

Pasta und Nudeln gehören zu den beliebtesten Lebensmitteln. Die Vielfalt an Formen, Farben und Rohstoffen ist nahezu grenzenlos und wird von Klein und Groß gleichermaßen geliebt. Aus diesen Gründen ist eine Nudelmaschine von Häussler so wertvoll. Sie lässt sich auf vielfältigste Weise einsetzen und bietet eine außergewöhnliche Nudelqualität. Dieses Buch ist der ideale Ratgeber für die Besitzer einer Häussler Nudelmaschine. Grundrezepte, Rohstoffe und viele Anregungen – wie z.B. Vollkorn, Low-Carb, glutenfrei und viele mehr.

200929 **€ 6,-**



Räuchern

Ein Praxisbuch mit Spaß am „kulinarischen Erlebnis“! Veredeln Sie Rohes mit einfachsten Mitteln. Vom Schinken über Putenbrust bis zum Käse. Hier finden Sie klassische Rezepte und Ideen für gewagte Kreationen. Für Ihren Einstieg haben wir die wichtigsten Grundlagen zum Räuchern auf den Punkt gebracht. Mit praktischen Anleitungen, unkompliziert und einfach nachzuvollziehen. Freuen Sie sich auf 17 bewährte Rezepte mit Anregungen, die alle Lust aufs (Aus)Probieren machen.
2. überarbeitete Auflage

200923 **€ 6,-**

Rezeptsammlung

Rezepte aus dem Häussler Backdorf



Häussler Rezeptsammlung

Für jeden Geschmack und Anlass ist etwas Passendes dabei: Rezepte für Brot, Brötchen und Kleingebäck, Süßes und Saisonales, auch die Fleischliebhaber kommen nicht zu kurz. Mit über 30 verschiedenen Rezepten und bebilderten Anleitungen.

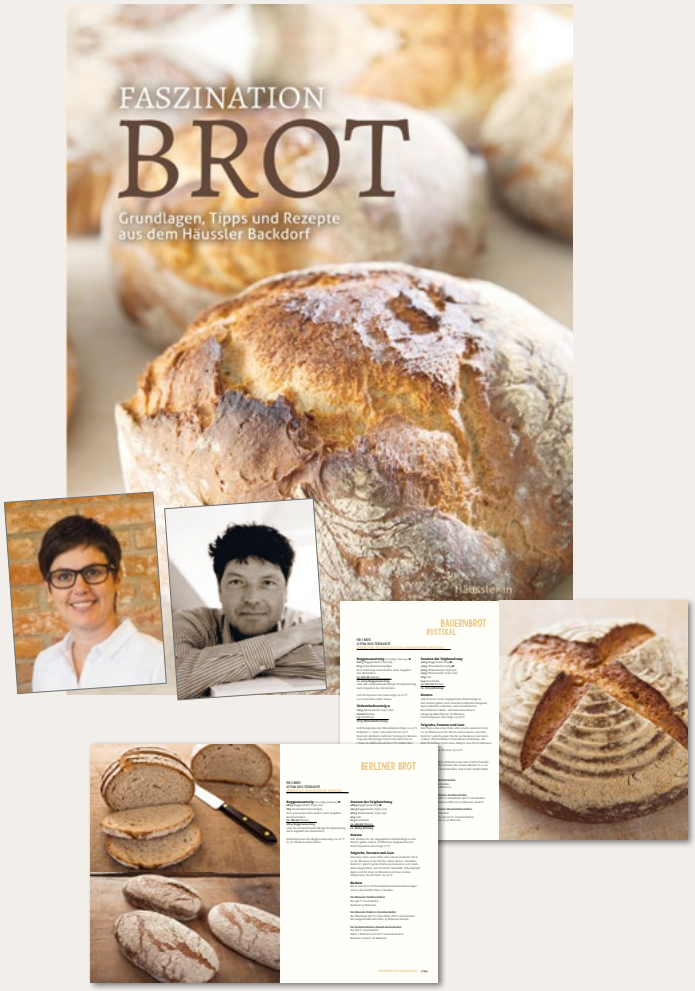
200927 **€ 6,-**



Rezepte aus dem Häussler Backdorf

Im Backdorf werden ständig neue Rezepte entwickelt und ausprobiert. Sie werden in den Häussler-Geräten getestet und immer wieder verfeinert. Für anspruchsvollere Arbeitsschritte werden Fotoserien erstellt, damit man zu Hause alle Kniffe nachvollziehen kann. Zudem sind die Zeiten und Temperaturen für die Holzbacköfen, die Elektro-Steinbacköfen sowie für die gewöhnlichen Haushaltsbacköfen angegeben – wie immer bei unseren Rezepten. Ein charmantes Büchlein: Köstliche Rezepte auf über 70 Seiten zu verschiedenen Themen.

200928 **€ 6,-**



Faszination Brot

Grundlagen, Tipps und Rezepte aus dem Häussler Backdorf

Häussler trifft Kräling: Der renommierte Fachbuchautor und Bäckermeister Werner Kräling hat in Zusammenarbeit mit dem Häussler Backdorf-Team ein fundiertes Buch geschrieben.

Gutes Brot braucht nicht mehr als Mehl, Wasser, Salz, Hefe und/oder Natursauerteig. Und natürlich viel Zeit für die Teigreife, damit sich das rein natürliche Brotaroma entfalten kann. In diesem Buch wird detailliert erklärt, was man zur Brotherstellung in der eigenen Küche wissen muss. Angefangen bei den Geheimnissen der Vor- und Sauerteige über das richtige Kneten und die Teigruhe bis hin zum Formen, Gären und Backen wird jeder Schritt praxisnah erklärt und mit wertvollem Hintergrundwissen ergänzt.

Die 66 praxisbewährten Rezepte spannen einen weiten Bogen über die faszinierende Brotvielfalt: leichte und lockere Weizenbrote, klassische Roggenbrote, kernige Bio- und Vollkornbrote und spannende neue Brotkreationen machen das Buch zu einer reich gefüllten Schatztruhe für jeden Hobbybäcker.

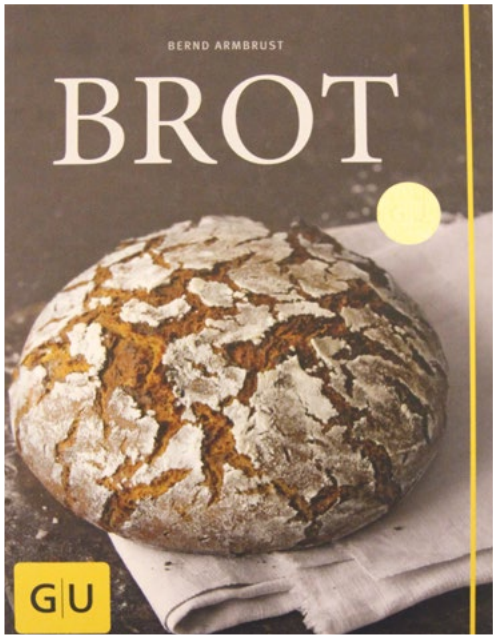
101550 **€ 29,90**



Wildbakers

Johannes Hirth und Jörg Schmid, auch bekannt als die Wildbakers, befreien die Brotbackkunst von ihrem angestaubten Image. Die beiden deutschen Meister des Backhandwerks präsentieren noch nie gesehene Rezepte aber auch Klassiker wie Landbrot und Baguette kommen bei den Wildbakers frisch in den Ofen.

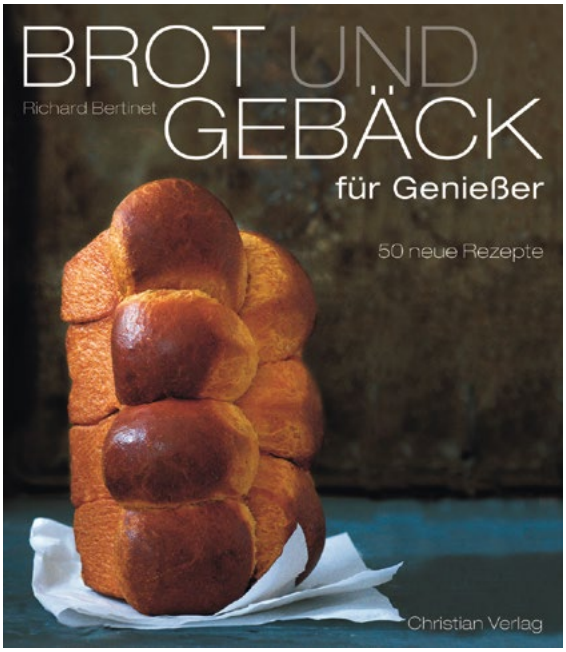
303290 **€ 19,99**



Brot

70 Rezepte für Leib und Seele von einem Meister seines Fachs: Internationale Klassiker, süße Frühstücksbrote und raffiniert gefüllte Lieblingsbrote. Mit Grundrezepten für Kastenweißbrot, schnelles Roggenbrot und für das Ansetzen eines eigenen Sauerteiges. Schritt-für-Schritt-Abbildungen geleiten Sie sicher zu Ihrem knusprig-frischen Brot.

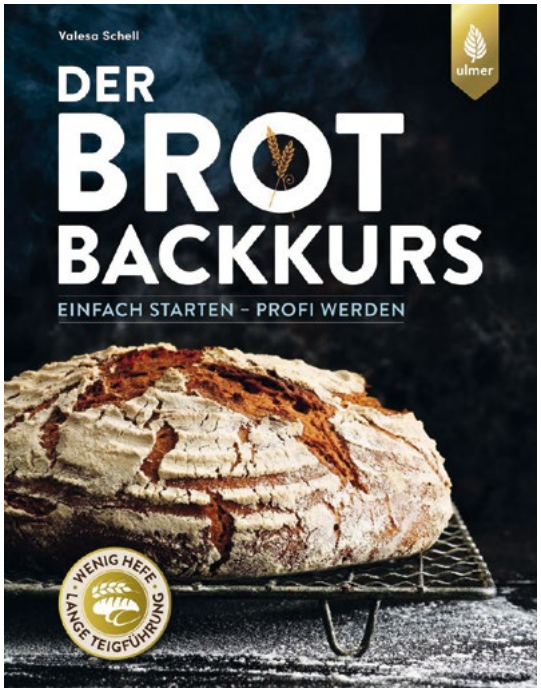
302321 **€ 16,99**



Brot und Gebäck für Genießer

50 neue Rezepte. Überraschen Sie Ihre Familie mit Croissants, Bagels oder herzhaftem Natursauerteigbrot zum Frühstück, Ihre Freunde mit Plundergebäck zum Nachmittagskaffee und mit kleinen Baguette-Stangen zum Abendessen. Detaillierte Schritt-für-Schritt-Anleitungen und Tipps vom Meisterbäcker helfen, dass jedes Brot und Gebäck gelingt. 160 Seiten.

302938 **€ 24,95**



Der Brotbackkurs

Sie haben das Brotbacken neu für sich entdeckt und benötigen einen echten Einsteigerkurs, der Sie auf dem Weg zu unvergleichlichem Brotgenuss begleitet? Mit diesem Brotbackkurs lernen Sie von der Pike auf, wie Sie Ihr eigenes, wirklich gutes Brot selber backen können. Leicht verständlich und mit vielen bebilderten Handgriffen führt Sie das Buch durch den Backprozess und steigert sich im Schwierigkeitsgrad.

303613 **€ 19,95**

NEU



Mann backt Brot

Vom einfachen 5-Minuten-Brot, das mit minimalem Aufwand Brot wie vom Bäcker beschert, über Alltags-brot bis hin zur Meisterklasse des Brotbackens, dem Sauerteigbrot, ist für jeden das passende Rezept dabei. Dieses Buch wird Ihre Leidenschaft für das Brotbacken entfachen. Mit zahlreichen Tipps und Tricks sorgt Marian dafür, dass das Brotbacken von Anfang an Freude bereitet und problemlos gelingt.

303722 **€ 24,95**

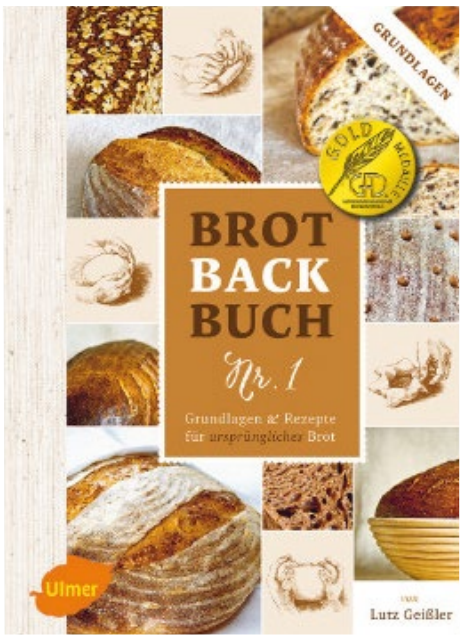


Brot für Genießer

Egal, ob Sie Holz- oder Elektroöfen vorheizen - die langjährigen „Eigenbrötlerinnen“ Margret Merzenich und Erika Thier verhelfen Ihnen mit 60 traditionellen Rezepten und vielen Tipps aus ihrem Erfahrungsschatz zu selbst gebackenem Hochgenuss.

100857 **€ 12,90**

Bücher **Lutz Geißler**



Das Brotbackbuch Band 1
von Lutz Geißler

Eines der beliebtesten Bücher unter Hobbybäckern. Brot, Brötchen, Brezel oder Baguette: Vom Teigkneten bis zum fertigen Brot, von einfach bis anspruchsvoll, es ist für jeden etwas dabei. 40 ausgewogene Rezepte.

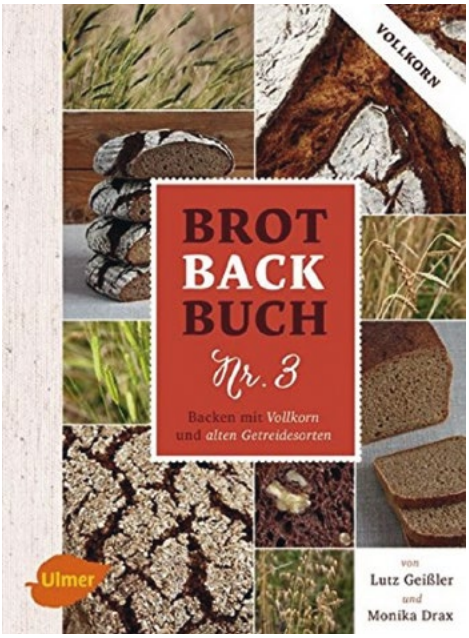
303279 **€ 29,90**



Das Brotbackbuch Band 2
von Lutz Geißler und Björn Hollensteiner

Hier ist für jeden etwas dabei: Weizen-, Dinkel- und Roggenbrote und Brötchen mit Hefe oder mit Sauerteig, mit praktischer Übernachtgare oder als no-knead-Brote. Alltagstaugliche Grundteige werden durch kleine Änderungen an die gewünschte Teigführung und die eigene Zeitvorstellung angepasst – ganz einfach.

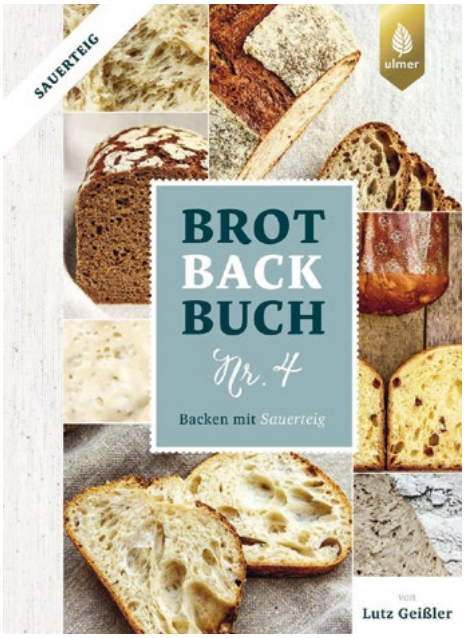
303304 **€ 29,90**



Das Brotbackbuch Band 3
von Lutz Geißler und Monika Drax

Erfahren Sie alles über die verschiedenen Mehle, ihre Herstellung und Verwendung, Eigenschaften und Besonderheiten beim Backen. Der Schwerpunkt liegt auf Urgetreide und seltenen Getreidesorten; nahrhaft, gesund und mit einer besonderen Geschmacksvielfalt.

303307 **€ 34,90**



Das Brotbackbuch Band 4
von Lutz Geißler

Was ist Sauerteig? Wie werden Sauerteige hergestellt und gepflegt? Welche Arten von Sauerteig gibt es und welche Vor- und Nachteile haben diese beim Backen? Diese und viele andere Fragen werden im Buch aufgegriffen und verständlich beantwortet. Auch die Arbeit mit Wildhefewasser wird vorgestellt.

303640 **€ 39,95**

Besuchen Sie uns online: Facebook YouTube Instagram Newsletter



Brot backen in Perfektion mit Hefe

Lutz Geißler ist mittlerweile sehr bekannt in der Backszene und seine Bücher werden von den Hobbybäckern geliebt. In seinem 3. Buch kommt die ganze Erfahrung zur Entfaltung. Über 70 Klassiker wie Baguettes, Brötchen, Hörnchen, Körner- und Mischbrote, Pizza und Focaccia lassen sich einfach und sicher selber backen.

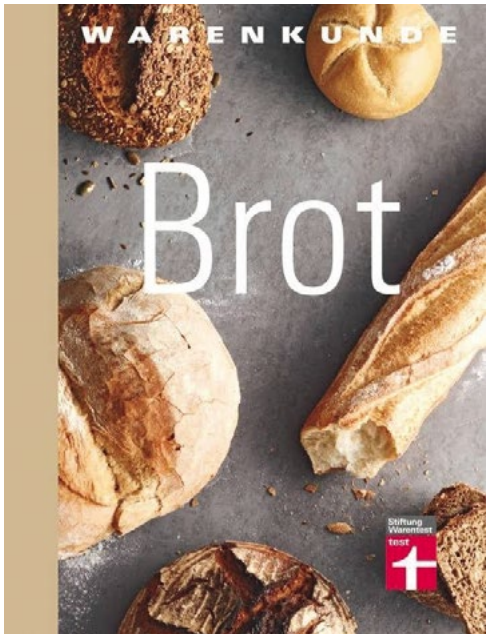
303339 **€ 29,95**



Brot backen in Perfektion mit Sauerteig

Brot backen in Perfektion mit Sauerteig fängt Einsteigerfreundlich komplett bei Null an. Auf den ersten Seiten beschreibt Lutz Geißler, wie er zum Brotbacken kam und man erfährt, was man zum Brot backen braucht. Die Rezepte sind für eine lange Gare ausgelegt, in der Regel ohne Hefe, aber mit geringem Arbeitsaufwand.

303469 **€ 29,95**



Warenkunde – Brot

Brot und Brötchen sind unser Grundnahrungsmittel Nr. 1. Doch was essen wir da eigentlich – und wie wird es hergestellt? Diese Warenkunde vereint das geballte Wissen der Stiftung Warentest mit dem Know-how von Lutz Geißler. Sie erklärt die Unterschiede zwischen handwerklichen Produkten und Supermarktware, nimmt die Inhaltsstoffe unter die Lupe, diskutiert den gesundheitlichen Mehrwert und gibt Tipps für ambitionierte Hobbybäcker.

303340 **€ 19,90**



Foto: Ulff Berger/Eugen Ulmer KG

Autor Lutz Geißler

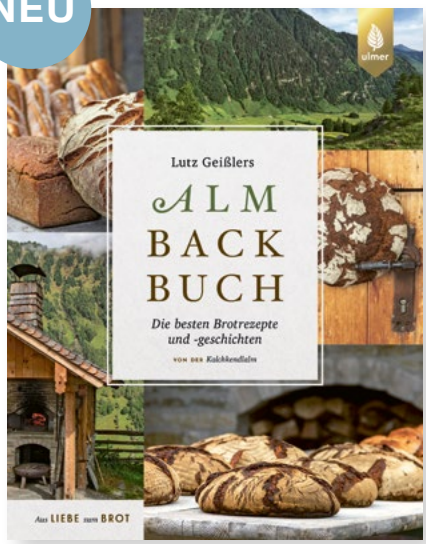
Gutes Brot ist die Leidenschaft von Lutz Geißler. Ursprünglich Geologe, entwickelt er als Selbstständiger in jeder freien Minute Rezepte für das Gastronomie- und Bäckerhandwerk, schreibt Backbücher, gibt Brotbackkurse und hofft auf eine Rückkehr des traditionellen Bäckerhandwerks.

www.ploetzblog.de

Lutz Geißler begann 2008 mit dem Brotbacken, eher aus einer Laune heraus, um den Kopf zu lüften. Mit Leidenschaft und Motivation schaut er dabei nicht nur auf das Backen selbst, sondern wie immer hinter die Kulissen. Zu gutem Brot gehört mehr als nur Mehl, Wasser und Salz. Es braucht Gespür für gute, naturbelassene Zutaten und es braucht Züchter, Landwirte und Müller, die ähnlich hintergründig denken und arbeiten.

Seit 2009 veröffentlicht Lutz Geißler seine Rezepte und Backergebnisse, aber auch Tipps und Reportagen im Plötzblog, der monatlich von mehr als 100.000 Menschen gelesen und über eine Million Mal aufgerufen wird.

NEU



Almbackbuch

Die besten Brotrezepte und -geschichten von der Kalchkendlalm.
Lutz Geißler beschreibt die eindrucksvolle Landschaft der Hohen Tauern und die jahrhundertealte Geschichte der Kalchkendlalm. Er kombiniert über 120 der besten Rezepte aus seinen Almbackkursen mit Geschichten darüber, wie gutes Brot Lebensläufe verändert und neue Ideen geboren hat. Ein Buch zum Backen, Träumen, Freuen und Genießen.

- 464 Seiten
- 380 Farbfotos
- über 120 Rezepte

303741 **€ 40,-**

NEU



Brot Backen mit den 4 Jahreszeiten

Dieses Buch verbindet das schöne Hobby Brotbacken mit den vier Jahreszeiten. Matthias Loidl zeigt in über 80 sagenhaft leckeren Rezepten, was sich für feine Aromen mit Kräutern, Beeren, Nüssen, Blüten und Gemüse im Brot entfalten. Neben Brot, Brötchen und Baguette finden Sie auch Rezepte im Buch, die sich besonders gut für Party und Buffet, zum Knabbern oder als Mitbringsel eignen.

- 224 Seiten
- 120 Farbfotos

303743 **€ 26,95**

NEU



All in One Brote

Sie möchten bekömmliches und aromatisches Brot backen, haben aber wenig Zeit? Dann sind All-in-One-Brote genau das Richtige für Sie: Alle Zutaten werden ohne aufwendige Vorteige in einem verknetet. Mithilfe flexibler Gehzeiten können Sie das Brotbacken individuell an Ihren Alltag anpassen und zu jeder Tageszeit ein Brot ansetzen. Valesa Schell zeigt, wie herrlich unkompliziert Brot, Brötchen, Baguette, Herzhaftes und Süßes gelingen.

- 168 Seiten
- 98 Farbfotos

303742 **€ 16,95**

NEU



Gutes Brot braucht Zeit

Erfahren Sie, wie Sie Ihre eigene Hefe herstellen und mit den verschiedenen Teigführungen (Hefevorteig, lange, kalte Teigführung und Hefe-Salz-Führung) erschaffen, woran es handelsüblichem Brot mangelt: volles Aroma, sagenhafte Krume und lange Haltbarkeit. Dieses Werk gibt Ihnen mit leicht verständlichen Schritt-für-Schritt-Anleitungen und über 50 Rezepten, von Dinkelkraftbrot über Vollkornfladen bis hin zu Nusshörnchen, einen einzigartigen Wissensschatz an die Hand.

301369 **€ 24,90**

NEU



Gesundheitsbewusst Backen

Neben Hefe und Sauerteig gibt es viele weitere Methoden, leckeres und bekömmliches Brot, Gebäck und Kuchen zu backen. Dieses Buch zeigt leicht verständlich, wie Sie mit Natron, Backpulver, Backferment, Hirschhornsalz, Pottasche und Co. hocharomatische Backergebnisse erzielen.

301368 **€ 24,95**

NEU



Glutenfrei Brot & Kuchen backen

Wer von einer Zöliakie, Glutensensitivität oder Weizenallergie betroffen ist, benötigt ein adäquates Nachschlagewerk, das Theorie und Praxis fundiert vermittelt. Brotexperte Martin Pöt Stoldt erklärt endlich verständlich, wie Brot und Kuchen glutenfrei gelingen. Bekommen Sie im umfassenden Grundlagenteil ein Gefühl für Getreide und seine für Betroffene problematischen Inhaltsstoffe.

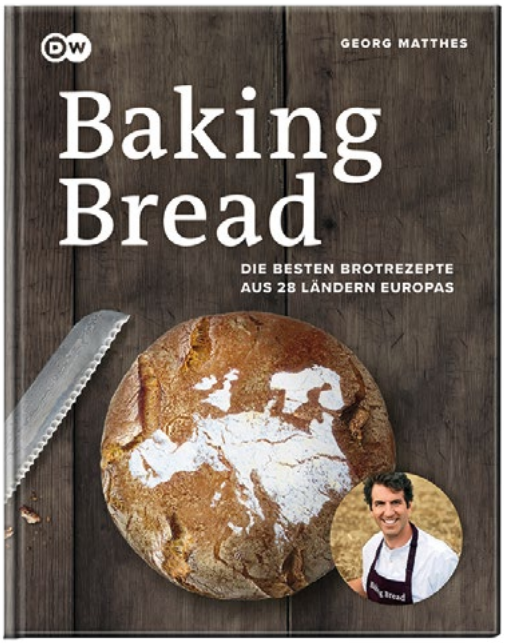
301370 **€ 29,90**



Gesundheitsbewusst Backen

Immer mehr Menschen brauchen oder wollen eine spezielle Ernährung – zum Teil aus ernährungsmedizinischer Notwendigkeit oder aber aus Gründen der individuellen Lebenseinstellung. Daher gibt es in diesem Buch das geeignete Gebäck (Brot, Kleingebäck, Snacks) für fast jeden Sonderwunsch.

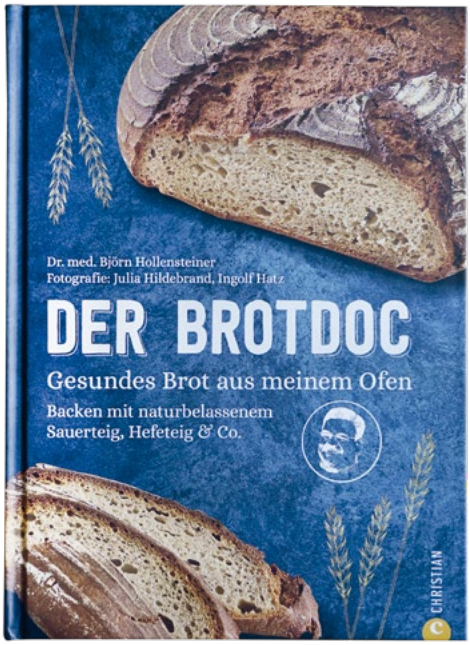
303658 **€ 79,90**



Baking Bread

Wie wäre es mit Kaisersemmeln aus Österreich, einem fluffigen Dinkelbrot aus Belgien, buttrig-hefigem Rosinenbrot aus Luxemburg oder einem portugiesischen Maisbrot? Brot kommt überall in Europa selbstverständlich täglich auf den Tisch. Es verbindet Land und Leute. Und doch backt jedes Land sein eigenes. Dabei sagen Zutaten und Zubereitung viel über das Land aus – viel mehr als nur die Reaktion von Wasser, Mehl und Hefe.

303659 **€ 22,-**



Der Brotdoc

Ein Brotbackbuch für Einsteiger ohne Vorkenntnisse. Brotbacken ohne teures Equipment. Mit leicht verständlicher Einleitung, in der der Brotdoc das wesentliche Know-how zusammenfasst und über gesundheitliche Vorteile von selbst gebackenem Brot informiert. Mit 65 Rezepten (von Beginner-Rezepten zu Könner-Roggenbroten) und vielen Tipps

303703 **€ 24,99**



Urgetreide: Dinkel, Emmer, Urroggen und mehr

Siegfried Brenneis ist einer der besten Bäcker Deutschlands, Engelbert Kötter ist Marketingexperte rund um die Pflanze und versierter Agrarjournalist. Durch ihre Zusammenarbeit ist ein Buch entstanden, das brillante Informationen zum professionellen Backen mit Urgetreide und seinen Hintergründen liefert. In über 70 Rezepten sind Fachkenntnisse mit Food-Trends, Marketingtipps und Warenkunde gepaart. Mit kreativen Ideen und bodenständigen Grundlagen ist dieses Buch Inspirationsquelle und Rezeptbuch für Bäcker.

303342 **€ 89,-**



Fachbuch für Profis

Süße Kunst
Dekor in Konditorei und Patisserie

Die „Süße Kunst“ ist einzigartig! Warum? Weil noch nie alles in einem Buch zusammengefasst wurde. Mit Marzipan-, Schokoladen-, Zucker- und gebackenem Dekor zeigt die „Süße Kunst“ eine bis dato unübertroffene Bandbreite an klassischen und abstrakten Dekorvarianten. Zahlreiche Fotos veranschaulichen Schritt für Schritt die Herstellung diverser Dekorelemente, sei es eine Masche aus Seidenzucker, eine Blüte aus Marzipan oder zarte Schwünge aus Schokolade.

Aus dem Inhalt: Von der Antike bis ins 21. Jahrhundert, rund um die Spritztüte, Marzipan, Schokolade, Zucker, gebackenes Dekor, Schaustücke, Tipps & Tricks aus 20 Jahren Wettbewerbserfahrung.

303565 **€ 79,90**

Weitere Bücher rund ums Backen und Selbermachen: www.backdorf.de



Springerle backen

Springerle, ein traditionelles Weihnachts- und Bildgebäck im Süddeutschen Raum. Mit diesem Backbuch gelingt es Ihnen Schritt für Schritt, wunderschöne, weiche und leckere „Springerle“ zu Weihnachten und anderen Festtagen zu backen.

303757 **€ 17,99**



Nudeln selbst gemacht

Nudeln machen glücklich! Und schmecken hausgemacht einfach am besten! Also schnell Nudelholz oder Maschine ausgepackt und auf ins Rezeptvergnügen: Ob gefüllt, geschichtet und überbacken oder einfach mit sämiger Sauce – über 90 internationale Spezialitäten warten auf ihre (Wieder-) Entdeckung. Und wenn Sie mal keine Zeit fürs Teigkneten haben: Viele Rezepte funktionieren auch mit gekaufter Pasta. Damit Sie sonntags wie alltags nudelglücklich werden.

303082 **€ 12,99**



Das Allgäu backt, Band 2

Obstkuchen, Blechkuchen, Torten, Kaffeestückchen, u.v.m. Die Lieblingsrezepte der Allgäuer Landfrauen. Lecker und leicht nachzubacken.

303296 **€ 14,50**



Das Allgäu backt zur Weihnachtszeit

Mit diesem Backbuch statten Sie Ihre Weihnachtsbäckerei perfekt aus. Das Buch enthält beliebte Klassiker, die auf keinem Teller fehlen dürfen.

303291 **€ 14,50**



Laugengebackenes

von der Laugenbrezel, über Gebackenes aus Hefe-, Mürbe- oder Blätterteig.

101250 **€ 9,95**



Landfrauen backen

Doris Bopp verrät 180 bewährte Rezepte und vielerlei Tipps rund ums Backen.

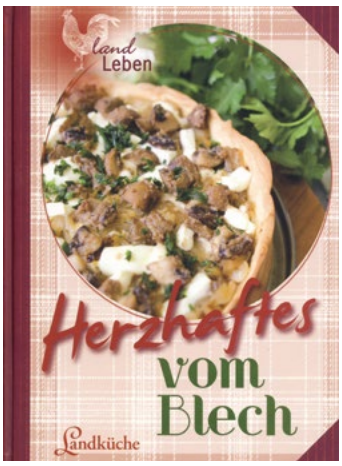
303225 **€ 9,90**



Tortengeheimnisse

aus Land- und Hofcafés. Backen Sie einfach nach und verzaubern Ihre Lieben!

302683 **€ 16,95**



Herzhaftes vom Blech

Rund 100 Rezepte, die sich gut als Vorspeise, Beilage oder Hauptgang eignen.

303029 **€ 16,95**



Die (wahre) Geschichte der 7 Schwaben

Gemeinsam mit Kabarettist Eckhard Grauer und dem Reutlinger Künstler Oscar M. Barrientos veröffentlicht die Fa. Häussler diese köstlich kurzweilige Satire für Schwaben und Nichtschwaben. Die wahre Geschichte der 7 Schwaben, die auszogen, um das beste Brot der Welt zu backen. Schließlich sind die Familie Häussler und deren Mitarbeiter ein urschwäbisches Volk und die 7 Schwaben repräsentativ für das oberschwäbische Unternehmen.
Dieser Stolz ziert auch unsere Ofentüren, mittlerweile weit über die Grenzen Oberschwabens hinaus bekannt. Das unausgesprochene Markenzeichen ist schon von weitem erkennbar und weist auf einen Original Häussler Holzbackofen hin.

101133 **€ 7,-**



HÄUSSLER

Beste Qualität aus Oberschwaben

Hier ist Qualität zu Hause! Rund 40 Mitarbeiter fertigen für Sie die guten Häussler Geräte. Auf Wunsch zeigen wir Ihnen unsere Produktionshalle bei laufender Fertigung. Hier erleben Sie die Geburtsstunde eines Häussler Holzbackofens. Die Häussler Produktionshalle – auf 4.600 m² Fläche wird modern und umweltfreundlich gearbeitet.



Fertigungsstraße zur Montage der Häussler Holzbacköfen.





Fertigungsstraße für Elektro-Steinbacköfen

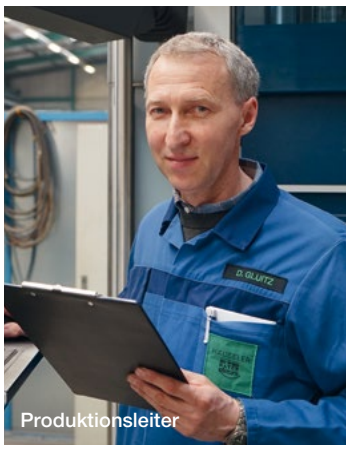


Ein Holzbackofen entsteht ...





Endkontrolle Montage Teigknetmaschine



Produktionsleiter



Schweißarbeitsplätze für Stahl und Edelstahl.



Pulverbeschichtungsanlage



Lehrwerkstatt

Mit einem Häussler Gerät erwerben Sie 100 % Qualität.

Bei allen Häussler Produkten steht höchste Qualität an erster Stelle. In unserer modernen Produktionshalle wird jedes Gerät sorgfältig in handwerklicher Fertigung hergestellt. Nach der Endmontage wird jedes Gerät genau geprüft. Erst dann werden unsere Spitzenprodukte an unsere Kunden ausgeliefert. Qualität, Langlebigkeit und höchste Funktionalität zeichnen unsere Produkte aus und garantieren zufriedene Kunden.

Unsere Facharbeiter bilden wir zum größten Teil selbst aus. Derzeit erlernen 5 Auszubildende bei uns den Beruf Metallbauer Fachrichtung Konstruktionstechnik von der Pike auf und werden, soweit möglich, nach der Ausbildung übernommen.

In jedem Häussler Gerät stecken über 40 Jahre Erfahrung – Sie können also sicher sein, dass Sie mit Ihrem Häussler-Gerät über Jahrzehnte hinweg viel Freude haben werden.







Unser **Service** für Sie:

- Kompetente Fachberatung für alle unsere Geräte
- Verschiedene Vorführstationen, an denen Sie unsere Geräte im praktischen Einsatz erleben
- In unserer Ausstellung finden Sie alle Geräte „zum Anfassen“
- Zuverlässige Kundenbetreuung – auch nach dem Kauf
- Ganzjährig Back- und Nudelseminare für Einzelpersonen und Gruppen













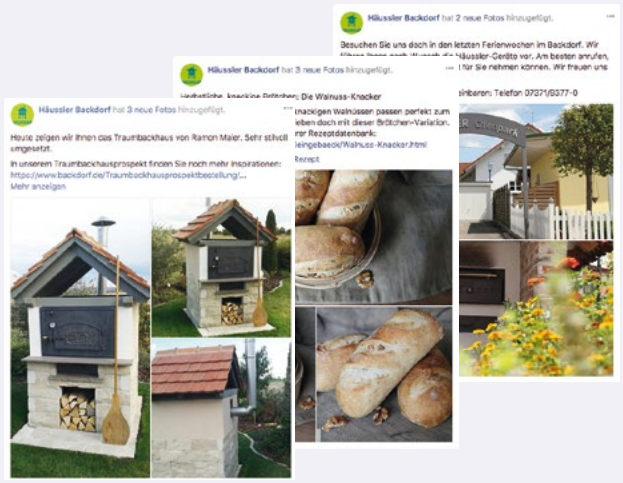
Natürlich betreuen wir Sie auch nach dem Kauf ihres Häussler Produkts. Sollten Sie noch weitere Fragen haben, oder sollten sich noch kleine Startschwierigkeiten mit der Handhabung unserer Geräte einschleichen, so steht Ihnen unser fachkundiges Häussler Team mit Rat und Tat zur Seite.



Facebook

Kennen Sie schon unsere Facebook-Seite? Werden Sie „Freund“ und erhalten Sie Rezepte, Videos, Infos und Tipps direkt aus dem Backdorf. Hier zeigen wir auch regelmäßig schöne Traumbackhäuser, laden zu Veranstaltungen ein und teilen Hintergrundwissen. Zusätzlich gibt es auf Facebook eine Häussler Backdorf Gruppe, auf der sich viele Backfans treffen und intensiv austauschen. Schauen Sie vorbei, es lohnt sich.

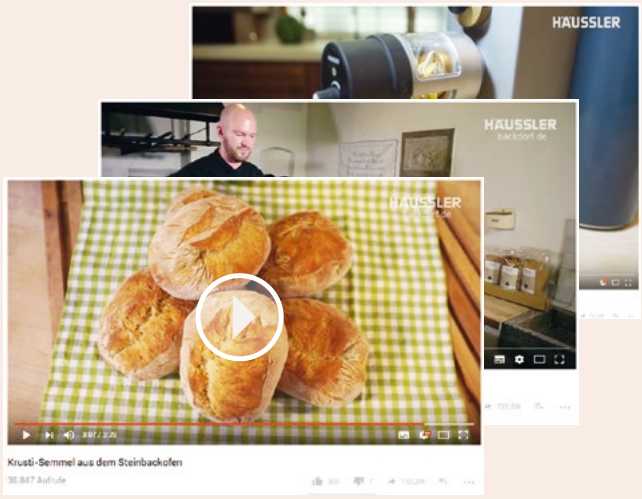
www.facebook.com/backdorf



YouTube

Zusätzlich zu unserer Facebook-Seite haben wir einen YouTube-Kanal für Sie eingerichtet. Dort finden Sie viele Videos aus dem Backdorf. Unsere Bäckermeister zeigen tolle Rezepte und geben wertvolle Tipps und Kniffe. Anschaulich wird alles Schritt für Schritt erklärt. Sie können die Videos jederzeit anhalten, vor- und zurückspulen sowie Standbilder in Ruhe betrachten. Den Kanal am besten gleich abonnieren und kein Video verpassen.

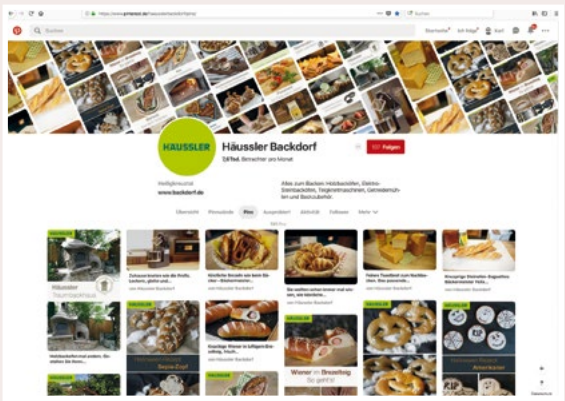
www.youtube.com aufrufen und „Backdorf“ eingeben



Pinterest

Pinterest ist eine beliebte Plattform, die viele zur Inspiration nutzen. In kurzer Zeit kann man sich eine Menge toller Bilder und thematisch verwandte Dinge zeigen lassen. Hier sind wir auch präsent, zeigen Bilder und teilen regelmäßig Rezepte. Folgen Sie uns.

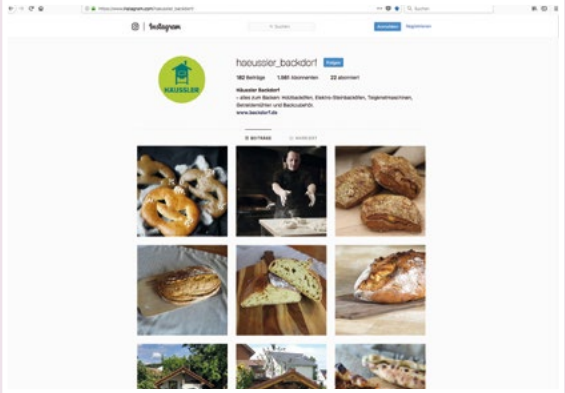
www.pinterest.de/haeusslerbackdorf



Instagram

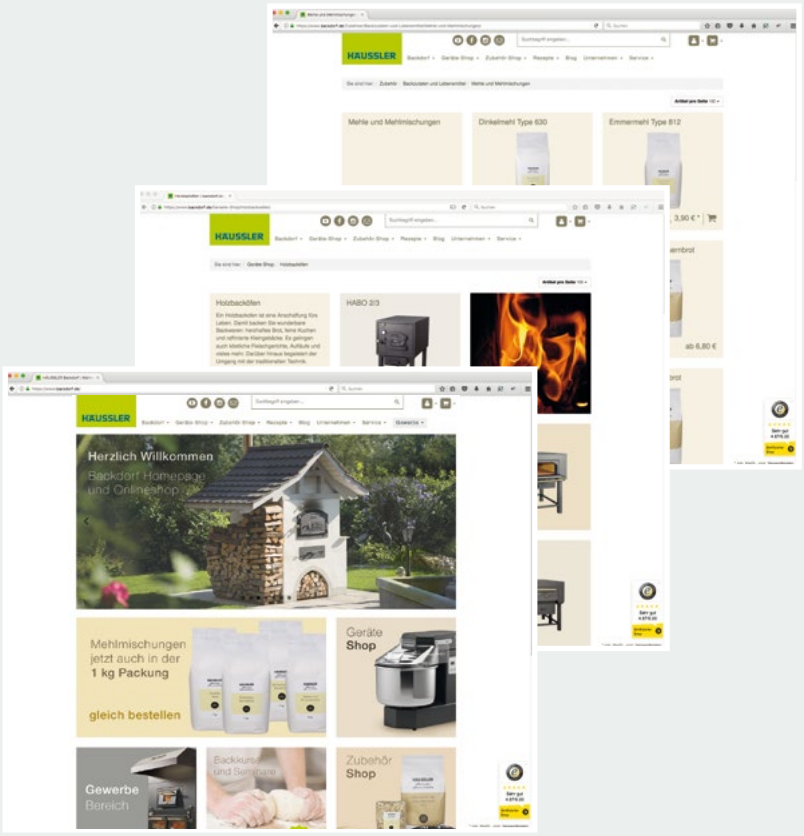
Auch auf Instagram zeigen wir viele Gebäcke, Rezepte und Traumbackhäuser. Hier können Sie unsere Seite abonnieren:

www.instagram.com/haeussler_backdorf



Homepage + Shop

www.backdorf.de



Die Plattform für alle Backbegeisterten im Netz. Unsere neue Internetplattform ist Homepage und Webshop in einem. Hier finden Sie viele Informationen zu unseren Produkten, viele Rezepte und viel Fachwissen.

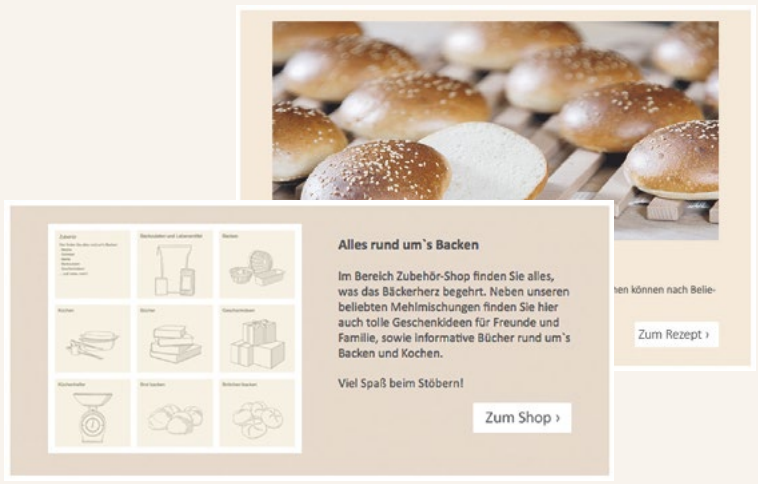
- Geräte-Shop
- Zubehör-Shop
- Rezeptdatenbank
- Blog mit Backtipps
- Kundenforum
- Bedienungsanleitungen zum Download
- Ersatzteile
- Ausflugsziele
- Übernachtungstipps ...

... und vieles mehr. Schauen Sie regelmäßig vorbei. Es lohnt sich.

Trusted Shop
Zuverlässig, seriös und von unabhängiger Seite überprüft. Unser Onlineshop hat das Gütesiegel als Trusted Shop.

www.backdorf.de

Newsletter



Mit unserem Newsletter informieren wir Sie regelmäßig über Neuheiten, Produkte, Veranstaltungen, Rezepte und Termine. Spezielle Angebote für die Newsletter-Abonnenten machen den Newsletter zusätzlich attraktiv.

www.backdorf.de

Messen und Events

Erschwerte Terminplanung

Normalerweise veröffentlichen wir an dieser Stelle immer unsere geplanten Messe- und Event-Termine. Doch zur Zeit ist wegen der Corona-Krise alles anders. Termine lassen sich nicht verlässlich planen und halten. Nachdem wir bereits all unsere Hausmessen 2020/2021 absagen mussten und noch keine Termine feststehen verzichten wir auf den Abdruck der Termine. Stattdessen verweisen wir auf unsere Homepage und unseren Newsletter. Dort geben wir die aktuellen Entwicklungen bekannt und halten Sie auf dem Laufenden. Gerne geben wir auch Auskunft unter Telefon 0 73 71/ 93 77-0. Danke für Ihr Verständnis. Lassen Sie uns gemeinsam das Beste aus der Situation machen.
www.backdorf.de

Ausflugsziele
in Oberschwaben

Verbinden Sie Ihren Besuch bei uns doch einfach mit einem Kurzurlaub.

Unser Firmensitz, das schöne Heiligkreuztal, ist eine kleine, idyllische 200-Seelen-Gemeinde, gelegen zwischen der Schwäbischen Alb und der Donau. Heiligkreuztal ist berühmt für die sehr gut erhaltene Klosteranlage aus dem 13. Jh. mit seinen historischen Kunstschätzen und den vielen dort angebotenen Kursveranstaltungen. In unmittelbarer Umgebung warten schöne Naturseen und dampfende Thermalbäder auf Sie. Das Donautal und die wunderschöne Schwäbische Alb locken mit bizarren Felsformationen und laden ein zum Wandern, Klettern, Radeln oder Kanufahren. Nur ca. eine Stunde entfernt liegt der herrliche Bodensee. Aber auch Kunst- und Kulturbegeisterte kommen bei uns auf ihre Kosten: Die Barockstraße mit ihren zahlreichen Schlössern, Klöstern und Kirchen, vielen Museen und kulturellen Veranstaltungen versprechen Ihnen erlebnisreiche Stunden.



Treten Sie ein in die Welt der Ritter, der Schätze und prachtvollen Künste, im Schloss Sigmaringen.



Zahlreiche Museen laden Sie zu spannenden Entdeckungsreisen ein...



... auf den Spuren der Kelten... Im Keltenmuseum in Hundersingen erwartet Sie vorchristliche Geschichte.



Thermalbad Bad Saulgau.

Gerne senden wir Ihnen Prospekte über Ausflugsziele in unserer Nähe zu.
Rufen Sie einfach bei uns an.
Telefon 0 73 71 / 93 77-0

Einkehr- und Übernachtungsmöglichkeiten



Metzgerei & Gasthof
„Zum Roten Haus“
Schulstraße 30
88515 Andelfingen
Telefon: 0 73 71 / 73 74
Ruhetag: Mittwoch ab 14 Uhr,
Mo.- u. Di.-Abend n.
Vereinbarung



Kloster Heiligkreuztal
Am Münster 7
88499 Heiligkreuztal
DZ ab € 74,- / Zimmer
Tel.: 0 73 71 / 9 31 23-0
www.kloster-heiligkreuztal.de
Tagen, Feiern, Erholen
und Genießen.



Klostergaststätte
Am Münster 2
88499 Heiligkreuztal
Telefon: 0 73 71 / 9 31 23-44
www.kloster-heiligkreuztal.de
Vom Vesper bis zum festlichen
Hochzeitsmenü in besonderer
Atmosphäre.



Gasthof zum Löwen
Riedlinger Straße 1
88515 Wilflingen
DZ ab € 92,- / Zimmer
Telefon: 0 73 76 / 733
www.loewen-wilflingen.de
Entfernung ca. 7 km.
Ruhetag im Restaurant:
Mittwoch und Donnerstag



Brauereigasthof Adler
Ortsstraße 1
88518 Hundersingen
DZ ab € 84,- / Zimmer
Telefon: 0 75 86 / 378
www.adlerbrauerei.com
Entfernung ca. 7 km
Ruhetag im Restaurant:
Samstag



Hotel und Restaurant Engel
Bahnhofstraße 1
88518 Herbertingen
DZ ab € 92,- / Zimmer
Telefon: 0 75 86 / 9 21 77 20
www.engelherbertingen.de
Entfernung ca. 12 km.
Ruhetag im Restaurant:
Dienstag



Hotel GUDRUN
Gammertinger Straße 25/2
88499 Riedlingen
DZ ab € 101,-
Hotel Garni mit 21 DZ (auch
als EZ vermietbar), Familien-
zimmer, Gruppenzimmer
Tel.: 0 73 71 / 9 29 66 81
www.hotel-riedlingen.de
Entfernung ca. 7,5 km



Biohotel-Restaurant ROSE
mit ROSE Biomanufaktur
Aichelauerstraße 6
72534 Hayingen-Ehestetten
DZ ab € 110,- / Zimmer
Telefon: 0 73 83 / 94 98-0
www.tress-gastronomie.de
Entfernung ca. 25 km
Ruhetag im Restaurant:
Montag und Dienstag



Hotel-Restaurant und
Bacchusstube Donaublick
Bahnhofstraße 21-28
72516 Scheer a.d. Donau
DZ ab € 110,- / Zimmer
Feng Shui-Comfort DZ ab € 104,-
Telefon: 0 75 72 / 76 38-0
www.donaublick.de
Entfernung ca. 15 km



Hotel Kleber Post ****
Poststraße 1
88348 Bad Saulgau
DZ ab € 149,- / Zimmer
Telefon: 0 75 81 / 50 10
www.kleberpost.de
Entfernung ca. 21 km. Mit
Wellness über den Dächern
der Stadt. Ruhetag im
Restaurant: Dienstag



Landgasthof & Hotel Hirsch
Saulgauer Straße 16
88374 Hüttenreute
DZ ab € 115,- / Zimmer
Telefon: 0 75 87 / 9 50 45-0
www.hirsch-huettenreute.de
Entfernung ca. 30 km
Kein Ruhetag



Hotel und Gasthof
„beim Rinderwirt“
Hauptstraße 17
72517 Sigmaringendorf
DZ ab € 120,- / Zimmer
FZ € 175 inkl. Frühstück
Telefon: 0 75 71 / 7 49 74-100
www.rinderwirt.de
Entfernung ca. 17 km.
Kein Ruhetag.

Allgemeine Geschäfts- und Verkaufsbedingungen

der Karl-Heinz Häussler GmbH, Nussbaumweg 1, D-88499 Heiligkreuztal

Die Grundlage unserer Geschäftsbeziehungen basieren vorrangig nicht auf Lieferungs- und Zahlungsbedingungen, sondern auf gegenseitigem Vertrauen und Zusammenarbeit. Gleichwohl ist es notwendig, für alle Liefergeschäfte mit unseren Kunden in unseren Verkaufs- und Zahlungsbedingungen einige Punkte abweichend oder ergänzend zu den gesetzlichen Bestimmungen zu regeln.

§ 1 Allgemeines, Geltungsbereich

(1) Für alle Lieferungen und sonstigen Leistungen gelten ausschließlich die nachstehenden Verkaufs- und Lieferbedingungen.

(2) Abweichende, entgegenstehende oder ergänzende Allgemeine Geschäftsbedingungen des Käufers werden nur dann und insoweit Vertragsbestandteil, wenn wir ihrer Geltung ausdrücklich in Textform zugestimmt haben. Dieses Zustimmungserfordernis gilt in jedem Fall, beispielsweise auch dann, wenn wir die Lieferung an den Käufer in Kenntnis von dessen AGB vorbehaltlos vornehmen.

(3) Im Einzelfall getroffene, individuelle Vereinbarungen mit dem Käufer (einschließlich Nebenabreden, Ergänzungen und Änderungen) haben Vorrang vor diesen AGB.

(4) Diese Verkaufsbedingungen gelten gegenüber Unternehmern auch für alle zukünftigen Geschäfte mit dem Kunden (Besteller), soweit es sich um Rechtsgeschäfte verwandter Art handelt.

(5) Hält ein Vertragspartner eine oder mehrere Bestimmungen dieser Bedingungen oder des auf Grund dieser Bedingungen geschlossenen Vertrages nicht ein und zieht der andere Vertragspartner hieraus keine Folgerungen, so kann auch im Falle von Wiederholungen hieraus kein Verzicht auf die Einhaltung dieser Bestimmungen hergeleitet werden.

§ 2 Vertragsabschluss

(1) Unsere Vertragsangebote sind freibleibend und unverbindlich. Dies gilt auch, wenn dem Käufer Kataloge, technische Dokumentationen oder sonstige Produktbeschreibungen oder Unterlagen – auch in elektronischer Form – überreicht worden sind.

(2) Die Bestellung der Ware durch den Käufer gilt als verbindliches Vertragsangebot, das von uns innerhalb von 14 Tagen durch Auftragsbestätigung oder durch Auslieferung der Ware an den Käufer angenommen werden kann.

§ 3 Überlassene Unterlagen, Leistungsbeschreibungen

(1) An Abbildungen, technischen Dokumentationen, Zeichnungen, Kalkulationen und sonstigen dem Kunden bzw. Besteller insbesondere im Zusammenhang mit der Auftragserteilung überlassenen Unterlagen behalten wir uns Eigentums- und Urheberrechte vor. Dies gilt auch für solche schriftlichen Unterlagen, die als "vertraulich" bezeichnet sind. Diese dürfen Dritten nicht zugänglich gemacht werden. Vor ihrer Weitergabe an Dritte bedarf der Kunde unserer ausdrücklichen schriftlichen Zustimmung. Soweit wir ein Angebot des Bestellers nicht innerhalb der Frist nach § 2 annehmen, sind uns diese unverzüglich zurückzusenden. Kopien hiervon dürfen ohne unsere ausdrückliche schriftliche Zustimmung nicht angefertigt werden.

(2) Die unserem Angebot oder der Auftragsbestätigung zugrunde liegenden Unterlagen wie Abbildungen, Zeichnungen, Maß- und Gewichtsangaben sind in der Regel nur als Annäherungswerte zu verstehen, sofern sie von uns nicht ausdrücklich als verbindlich bezeichnet werden.

(3) Die in unserer Leistungsbeschreibung, insbesondere in unseren Katalogen, dargelegten Beschaffenheiten legen die Eigenschaften des Kaufgegenstandes umfassend fest. Öffentliche Äußerungen des Verkäufers, des Herstellers, deren Gehilfen oder Dritter, wie z.B. Darstellungen von Produkteigenschaften in der Öffentlichkeit, enthalten keine diese Leistungsbeschreibung ergänzenden oder verändernden Beschreibungen des Liefergegenstandes.

§ 4 Preise, Zahlungsbedingungen, Zahlungsverzug

(1) Die Preise gelten, sofern im Einzelfall nichts anderes vereinbart ist, ab Lager einschließlich gesetzlicher Umsatzsteuer und ausschließlich Verpackung und sonstiger Versand- und Transportkosten. Die Verpackung wird gesondert berechnet und nur zurückgenommen, wenn wir kraft zwingender gesetzlicher Regelung hierzu verpflichtet sind. Etwaige Zölle, Gebühren, Steuern und sonstige öffentliche Abgaben trägt der Käufer.

(2) Der Abzug von Skonto bedarf besonderer schriftlicher Vereinbarung. Die Zahlung des Kaufpreises hat ausschließlich auf eines unserer Konten zu erfolgen.

(3) Sofern wir Änderungswünsche des Käufers berücksichtigen, so trägt der Käufer die hierdurch entstehenden Mehrkosten.

(4) Der Kaufpreis ist ab Empfang der Lieferung und Zugang der Rechnung sofort zur Zahlung fällig. Erfüllungsort für die Kaufpreiszahlung ist unser Geschäftssitz.

(5) Der Käufer kommt ohne weitere Erklärungen des Verkäufers und sofern keine anderen Zahlungstermine vereinbart sind, 14 Tage nach der Lieferung in Verzug, soweit er die Rechnung nicht bezahlt hat. Im Falle des Vorhandenseins von Mängeln steht dem Käufer ein Zurückbehaltungsrecht nicht zu, soweit der Einbehalt nicht in angemessenem Verhältnis zu den Mängeln und den voraussichtlichen Kosten der Nacherfüllung, insbesondere einer Mangelbeseitigung, steht. Während des Verzugs ist der Kaufpreis zum jeweils geltenden gesetzlichen Verzugszinssatz zu verzinsen; das sind gegenüber Unternehmern derzeit 9 Prozentpunkte, gegenüber Verbrauchern 5 Prozentpunkte über dem jeweiligen Basiszinssatz. Darüber hinaus fällt gegenüber Unternehmern die gesetzliche Verzugsschadenspauschale nach § 288 Abs. 5 BGB, derzeit in Höhe von 40 Euro, an. Wir behalten uns die Geltendmachung eines weitergehenden Verzugsschadens vor.

(6) Sofern der Kunde Unternehmer ist und keine Festpreisabrede getroffen wurde, bleiben angemessene Preisänderungen wegen veränderter Lohn-, Material-, Energie- und Vertriebskosten für Leistungen, die drei Monate oder später nach Vertragsabschluss erfolgen, vorbehalten.

§ 5 Aufrechnung, Zurückbehaltungsrecht

Das Recht zur Aufrechnung steht dem Kunden nur zu, wenn seine Gegenansprüche rechtskräftig festgestellt, unbestritten oder von uns anerkannt sind. Außerdem ist er zur Ausübung eines Zurückbehaltungsrechts nur insoweit befugt, als sein Gegenanspruch auf dem gleichen Vertragsverhältnis beruht. Bei Mängeln der Lieferung bleiben die Rechte des Käufers nach § 8 dieser AGB unberührt.

§ 6 Lieferfrist, Lieferverzug

(1) Die Angabe eines Lieferzeitpunktes erfolgt nach bestem Ermessen bei Annahme der Bestellung. Der Lieferzeitpunkt ist nur dann verbindlich, wenn er in Textform ausdrücklich als verbindlich bezeichnet ist.

(2) Der Beginn der von uns angegebenen Lieferzeit setzt die Abklärung aller kaufmännischen und technischen Fragen sowie die rechtzeitige und ordnungsgemäße Erfüllung des Bestellers voraus. Die Lieferfrist verlängert sich angemessen, wenn der Käufer seinerseits erforderliche oder vereinbarte Mitwirkungshandlungen verzögert oder unterlässt. Auch vom Käufer veranlasste Änderungen der zu liefernden Ware führen zu einer angemessenen Verlängerung der Lieferfrist.

(3) Halten wir aus Gründen, die wir nicht zu vertreten haben, verbindliche Lieferfristen nicht ein, werden wir den Käufer hierüber unverzüglich informieren und gleichzeitig die voraussichtliche neue Lieferfrist mitteilen. Ist die Leistung auch innerhalb der neuen Lieferfrist ohne unser Verschulden nicht verfügbar, sind wir berechtigt, ganz oder teilweise vom Vertrag zurückzutreten; eine bereits erbrachte Gegenleistung des Käufers ist umgehend zu erstatten. Als Fall der Nichtverfügbarkeit der Leistung gilt insbesondere die nicht rechtzeitige Selbstbelieferung durch Zulieferer, wenn weder uns noch den Zulieferer hieran ein Verschulden trifft oder wir im Einzelfall zur Beschaffung nicht verpflichtet sind.

(4) Der Eintritt des Lieferverzugs bestimmt sich nach den gesetzlichen Vorschriften. In jedem Fall ist eine Mahnung des Käufers erforderlich.

(5) Die Rechte des Käufers nach Abs. 8 und §§ 8 und 9 dieser AGB und unsere gesetzlichen Rechte, insbesondere bei einem Ausschluss der Leistungspflicht, v.a. bei Unmöglichkeit oder Unzumutbarkeit der Leistung, bleiben unberührt.

(6) Die Lieferfrist verlängert sich angemessen bei Maßnahmen im Rahmen von Arbeitskämpfen, insbesondere Streiks, sowie beim Eintritt unvorhergesehener Hindernisse, die wir nicht verschuldet haben, zum Beispiel Fälle höherer Gewalt, behördliche Maßnahmen, unverschuldete Verzögerungen in der Herstellung von Zulieferteilen, Betriebsstörungen, Ausbleiben der Leistungen von Zulieferern, soweit solche Hindernisse nachweislich auf die Fertigung oder Ablieferung des Liefergegenstandes Einfluss haben. Wir werden dem Kunden den Beginn und das Ende derartiger Umstände so bald wie möglich mitteilen. Die Regelung nach Abs. 3 bleibt hiervon unberührt.

(7) Die Einhaltung unserer Lieferverpflichtung setzt weiter die rechtzeitige und ordnungsgemäße Erfüllung der Verpflichtung des Kunden voraus. Die Einrede des nicht erfüllten Vertrages bleibt vorbehalten.

(8) Wir haften nach den gesetzlichen Bestimmungen, soweit der zugrundeliegende Kaufvertrag ein Fixgeschäft im Sinn von § 286 Abs. 2 Nr. 1 BGB oder von § 376 HGB ist. Wir haften auch nach den gesetzlichen Bestimmungen, sofern als Folge eines von uns zu vertretenden Lieferverzugs der Kunde berechtigt ist geltend zu machen, dass sein Interesse an der weiteren Vertragserfüllung in Fortfall geraten ist.

(9) Wir haften ferner nach den gesetzlichen Bestimmungen, sofern der Lieferverzug auf einer von uns zu vertretenden vorsätzlichen oder grob fahrlässigen Vertragsverletzung beruht; ein Verschulden unserer Vertreter oder Erfüllungsgehilfen ist uns zuzurechnen. Sofern der Lieferverzug nicht auf einer von uns zu vertretenden vorsätzlichen Vertragsverletzung beruht, ist unsere Schadensersatzhaftung auf den vorhersehbaren, typischerweise eintretenden Schaden begrenzt.

(10) Wir haften auch nach den gesetzlichen Bestimmungen, soweit der von uns zu vertretende Lieferverzug auf der schuldhaften Verletzung einer wesentlichen Vertragspflicht beruht; in diesem Fall ist die Schadensersatzhaftung auf den vorhersehbaren, typischerweise eintretenden Schaden begrenzt.

(11) Weitere gesetzliche Ansprüche und Rechte des Kunden bleiben vorbehalten.

§ 7 Lieferung, Gefahrübergang, Abnahme, Annahmeverzug

(1) Sofern sich aus der Auftragsbestätigung nichts anderes ergibt, ist Leistungsort der Ort unseres Geschäftssitzes in 88499 Altheim-Heiligkreuztal. Dies ist auch der Erfüllungsort. Auf Verlangen und Kosten des Käufers wird die Ware an einen anderen Bestimmungsort versandt. Soweit nicht etwas anderes vereinbart ist, sind wir berechtigt, die Art der Versendung, insbesondere Transportunternehmen, Versandweg, Verpackung selbst zu bestimmen.

(2) Wir sind in zumutbarem Umfang zu Teillieferungen berechtigt.

(3) Die Gefahr des zufälligen Untergangs und der zufälligen Verschlechterung der Ware geht spätestens mit Übergabe an den Käufer über. Sofern der Kunde den Versand der Ware wünscht, geht die Gefahr des zufälligen Untergangs und der zufälligen Verschlechterung der Ware sowie die Verzögerungsgefahr bereits mit Auslieferung der Ware an den Spediteur, den Frachtführer oder sonstigen Versender über. Ist eine Abnahme vereinbart, ist diese für den Gefahrübergang der maßgebliche Zeitpunkt. Auch im Übrigen gelten für eine vereinbarte Abnahme die gesetzlichen Vorschriften für das Werkvertragsrecht entsprechend. Der Übergabe bzw. Abnahme steht es gleich, wenn der Käufer im Annahmeverzug ist.

(4) Kommt der Käufer in Annahmeverzug, unterlässt er eine Mitwirkungshandlung oder verzögert sich die Lieferung aus anderen, vom Käufer zu vertretenen Gründen, sind wir berechtigt, den hieraus resultierenden Schaden einschließlich Mehraufwendungen ersetzt zu verlangen. Führt der Annahmeverzug des Käufers zu einer Verzögerung der Auslieferung, können wir ein angemessenes Lagergeld berechnen. Dem Käufer ist der Nachweis gestattet, dass uns durch die Einlagerung kein oder ein wesentlich geringerer Schaden entstanden ist.

(5) Wenn der Käufer nach Ablauf einer ihm schriftlich gesetzten angemessenen Nachfrist unter Androhung nach fruchtlosem Fristablauf vom Vertrag zurückzutreten oder Schadenersatz statt der Leistung zu verlangen nicht reagiert oder ohne Rechtsgrund die Zahlung oder die Abnahme ausdrücklich verweigert, bleibt unser Anspruch auf Vertragserfüllung bestehen. Wir sind jedoch berechtigt, vom Vertrag zurückzutreten und Schadenersatz statt der Leistung zu verlangen. Als Schadenersatz statt der Leistung bei Annahmeverzug können wir 25 % des Kaufpreises ohne Abzüge fordern. Dem Käufer bleibt nachgelassen, nachzuweisen, dass ein Schaden überhaupt nicht oder nicht in Höhe des pauschalierten Schadenersatzes entstanden ist.

(6) In Fällen besonders hoher Schäden, wie insbesondere bei Sonderanfertigungen, bleibt es uns vorbehalten, anstelle der Schadenersatzpauschale den nachgewiesenen höheren Schaden geltend zu machen.

§ 8 Mängelansprüche

(1) Ist der Käufer Unternehmer, setzen die Mängelansprüche des Käufers voraus, dass er seinen gesetzlichen Untersuchungs- und Rügepflichten (§ 377 HGB) nachgekommen ist. Zeigt sich bei der Untersuchung oder später ein Mangel, so hat der Käufer dies uns gegenüber unverzüglich schriftlich anzuzeigen. Unverzüglich ist eine Anzeige, wenn sie innerhalb von 7 Werktagen erfolgt, wobei zur Fristwahrung der rechtzeitige Eingang der Anzeige maßgeblich ist. Unabhängig von dieser Untersuchungs- und Rügepflicht hat der Käufer offensichtliche Mängel unverzüglich ab Lieferung schriftlich anzuzeigen; auch hier ist zur Fristwahrung der rechtzeitige Eingang der Anzeige maßgeblich. Versäumt der Käufer die ordnungsgemäße Untersuchung und / oder Mängelanzeige, ist unsere Haftung für den nicht angezeigten Mangel ausgeschlossen.

(2) Soweit die gelieferte Ware einen Mangel aufweisen sollte, der bereits im Zeitpunkt des Gefahrübergangs vorlag – und bei einem Unternehmer als Käufer dieser seinen nach Abs. 1 obliegenden Untersuchungs- und Anzeigepflichten nachgekommen ist - werden wir die Ware nach unserer Wahl nachbessern oder Ersatzware liefern. Uns ist stets Gelegenheit zur Nacherfüllung innerhalb angemessener Frist zu geben. Wir können die Nacherfüllung davon abhängig machen, dass der Käufer den fälligen Kaufpreis bezahlt. Der Käufer ist jedoch berechtigt, einen im Verhältnis zum Mangel angemessenen Teil des Kaufpreises zurückzubehalten.

(3) Ist der Käufer Verbraucher, ist dieser verpflichtet, uns offensichtliche Mängel innerhalb von 14 Tagen nach Erhalt der Ware anzuzeigen. Zur Wahrung der Frist genügt die Absendung der Anzeige innerhalb der Frist. Später auftretende Mängel sind unverzüglich anzuzeigen. Die Mängel sind in Textform und so detailliert, wie dem Käufer möglich, zu beschreiben.

(4) Zeigt der Käufer einen Mangel an, der gemäß unserer Überprüfung nicht besteht und hatte der Käufer bei der Anzeige Kenntnis von dem Nichtbestehen des Mangels oder war er infolge Fahrlässigkeit im Irrtum hierüber, so hat er uns den entstandenen Schaden zu ersetzen. Der Käufer ist berechtigt, nachzuweisen, dass der angezeigte Mangel doch besteht. Im Rahmen dieser Bestimmungen sind wir insbesondere berechtigt, die bei uns entstehenden Aufwendungen, etwa für die Untersuchung der Sache oder die vom Käufer verlangte Reparatur, vom Käufer erstattet zu verlangen.

(5) Der Käufer hat uns die zur geschuldeten Nacherfüllung erforderliche Zeit und Gelegenheit zu geben, insbesondere die beanstandete Ware zu Untersuchungs- und Prüfungszwecken zu übergeben. Im Fall der Ersatzlieferung hat der Käufer uns die mangelhafte Sache nach den gesetzlichen Vorschriften zurückzugeben. Die Nacherfüllung beinhaltet weder den Ausbau der mangelhaften Sache noch den erneuten Einbau, wenn wir ursprünglich nicht zum Einbau verpflichtet waren bzw. nicht nach zwingenden gesetzlichen Vorschriften zum Aus- und Einbau verpflichtet sind.

(6) Wir tragen die zum Zweck der Prüfung und Nacherfüllung erforderlichen Aufwendungen, insbesondere Transport-, Wege-, Arbeits- und Materialkosten, es sei denn, das Mangelbeseitigungsverlangen stellt sich als unberechtigt heraus. In diesem Fall sind die Kosten vom Käufer zu ersetzen. Ansprüche des Käufers wegen der zum Zweck der Nacherfüllung erforderlichen Aufwendungen, insbesondere Transport-, Wege-, Arbeits- und Materialkosten, sind ausgeschlossen, soweit die Aufwendungen sich erhöhen, weil die von uns gelieferte Ware nachträglich an einen anderen Ort als die Niederlassung des Bestellers verbracht worden ist.

(7) Nur in dringenden Fällen, etwa bei Gefährdung der Betriebssicherheit oder zur Abwehr unverhältnismäßiger Schäden, hat der Käufer das Recht, den Mangel selbst zu beseitigen und von uns Ersatz der hierzu objektiv erforderlichen Aufwendungen zu verlangen. Von einer derartigen Selbstvornahme hat der Käufer uns unverzüglich, möglichst vorher zu informieren. Ein Recht zur Selbstvornahme besteht nicht, wenn wir nach den gesetzlichen Bestimmungen berechtigt wären, eine entsprechende Nacherfüllung zu verweigern.

(8) Bei Fehlschlagen der Nacherfüllung oder dem erfolglosen Ablauf einer für die Nacherfüllung vom Käufer zu setzenden angemessenen Frist oder wenn die Fristsetzung nach den gesetzlichen Vorschriften entbehrlich ist, kann der Käufer nach seiner Wahl den Kaufpreis mindern oder vom Vertrag zurücktreten. Das Rücktrittsrecht ist bei einem nur unerheblichen Mangel ausgeschlossen.

(9) Weitergehende Ansprüche eines Unternehmers als Käufer bestehen nur, wenn sie sich aus diesen AGB oder der Auftragsbestätigung ergeben und sind im Übrigen ausgeschlossen.

(10) Die Mängelansprüche verjähren gegenüber Unternehmern, soweit zulässig, in einem Jahr seit Lieferung der Kaufsache. Diese Frist gilt nicht für Schadenersatzansprüche des Kunden aus der Verletzung des Lebens, des Körpers oder der Gesundheit oder aus vorsätzlichen oder grob fahrlässigen Pflichtverletzungen durch uns oder unsere Erfüllungsgehilfen, welche jeweils nach den gesetzlichen Vorschriften verjähren. Gegenüber Verbrauchern als Kunden gelten die gesetzlich vorgesehenen Verjährungsfristen. Ist eine Abnahme vereinbart, beginnt die Verjährung mit der Abnahme.

§ 9 Sonstige Haftungsbeschränkungen

(1) Unsere Haftung auf Schadensersatz beschränkt sich auf Vorsatz und grobe Fahrlässigkeit. Bei einfacher Fahrlässigkeit haften wir nur für Schäden aus der Verletzung des Lebens, des Körpers oder der Gesundheit und für Schäden aus der Verletzung einer wesentlichen Vertragspflicht. Wesentlich ist eine Pflicht, wenn deren Erfüllung die Durchführung des Vertrages überhaupt erst ermöglicht und auf deren Einhaltung der Vertragspartner regelmäßig vertraut und vertrauen darf. In diesem Fall beschränkt sich die Haftung auf den Ersatz des vorhersehbaren, typischerweise eintretenden Schadens.

(2) Die sich aus Abs.1 ergebenden Haftungsbeschränkungen gelten nicht, sofern wir einen Mangel arglistig verschwiegen oder eine Garantie für die Beschaffenheit der Ware übernommen haben. Das gilt auch für die Ansprüche des Käufers nach dem Produkthaftungsgesetz.

(3) Wegen einer Pflichtverletzung, die nicht in einem Mangel besteht, kann der Käufer nur zurücktreten oder kündigen, wenn wir diese zu vertreten haben.

(4) Bessert der Kunde oder ein Dritter unsachgemäß nach, besteht für uns keine Haftung für die daraus entstehenden Folgen. Gleiches gilt für ohne unsere Zustimmung vorgenommene Änderungen des Liefergegenstandes.

§ 10 Eigentumsvorbehalt

(1) Wir behalten uns das Eigentum an den gekauften und gelieferten Waren bis zur vollständigen Bezahlung aller gegenwärtigen und bei Unternehmern als Käufer auch bei künftigen Forderungen aus dem Kaufvertrag und einer laufenden Geschäftsbeziehung vor. Dies gilt bei Unternehmern als Käufer auch für alle zukünftigen Lieferungen, auch wenn wir uns nicht stets ausdrücklich hierauf berufen.

(2) Der Käufer ist nicht befugt, die unter Eigentumsvorbehalt stehenden Waren an Dritte zu verpfänden oder zur Sicherheit zu übereignen, ist jedoch zur weiteren Veräußerung der Vorbehaltsware im geordneten Geschäftsgang berechtigt. Die hieraus gegenüber seinen Geschäftspartnern entstehenden Forderungen tritt der Käufer hiermit bereits jetzt sicherungshalber an uns ab. Wir nehmen die Abtretung an. Der Käufer ist widerruflich ermächtigt, die an uns abgetretenen Forderungen für unsere Rechnung in eigenem Namen einzuziehen. Wir verpflichten uns jedoch, die Forderung nicht einzuziehen, solange der Kunde seinen Zahlungsverpflichtungen aus den vereinnahmten Erlösen nachkommt, nicht in Zahlungsverzug gerät und insbesondere kein Antrag auf Eröffnung eines Insolvenzverfahrens gestellt ist oder Zahlungseinstellung vorliegt. Ist aber dies der Fall, so können wir verlangen, dass der Kunde uns die abgetretenen Forderungen und deren Schuldner bekannt gibt, alle zum Einzug erforderlichen Angaben macht, die dazugehörigen Unterlagen aushändigt und den Schuldnern (Dritten) die Abtretung mitteilt.

(3) Bei vertragswidrigem Verhalten des Käufers, insbesondere bei Nichtzahlung des fälligen Kaufpreises, sind wir berechtigt, nach den gesetzlichen Vorschriften vom Vertrag zurückzutreten und die Ware auf Grund des Eigentumsvorbehalts und des Rücktritts heraus zu verlangen. Zahlt der Käufer den Kaufpreis nicht, sind wir berechtigt, diese Rechte geltend zu machen, wenn wir dem Käufer zuvor erfolglos eine angemessene Frist zur Zahlung gesetzt haben oder eine derartige Fristsetzung nach den gesetzlichen Vorschriften entbehrlich ist. Wir sind nach Rücknahme der Kaufsache zu deren Verwertung befugt, der Verwertungserlös ist auf die Verbindlichkeiten des Käufers – abzüglich angemessener Verwertungskosten – anzurechnen.

(4) Der Eigentumsvorbehalt erstreckt sich auf die durch Verarbeitung, Vermischung oder Verbindung der Waren entstehenden Erzeugnisse zu deren vollem Wert. Bleibt bei der Verarbeitung, Vermischung oder Verbindung mit Waren Dritter deren Eigentum bestehen, so erwerben wir Miteigentum im Verhältnis der Rechnungswerte der verarbeiteten, vermischten oder verbundenen Waren. Im Übrigen gilt für das entstehende Erzeugnis das Gleiche wie für die unter Eigentumsvorbehalt gelieferte Ware.

(5) Übersteigt der Wert sämtlicher für uns bestehenden Sicherheiten die bestehenden Forderungen um mehr als 10 %, so werden wir auf Verlangen des Käufers Sicherheiten nach unserer Wahl freigeben. Die Auswahl der freizugebenden Sicherheiten obliegt uns.

(6) Bei Pfändungen oder sonstigen Eingriffen Dritter hat uns der Kunde - soweit das Eigentum noch nicht übergangen ist - unverzüglich schriftlich zu benachrichtigen, damit wir Klage gemäß § 771 ZPO erheben können. Soweit der Dritte nicht in der Lage ist, uns die gerichtlichen und außergerichtlichen Kosten einer Klage gemäß § 771 ZPO zu erstatten, haftet der Kunde für den uns entstandenen Ausfall.

(7) Der Kunde ist verpflichtet, solange das Eigentum noch nicht auf ihn übergegangen ist, die Kaufsache pfleglich zu behandeln; insbesondere ist er verpflichtet, diese auf eigene Kosten gegen Feuer-, Wasser- und Diebstahlschäden ausreichend zum Neuwert zu versichern.

§ 11 Rechtswahl, Gerichtsstand, Salvatorische Klausel

(1) Einbeziehung und Auslegung dieser Verkaufs- und Lieferbedingungen richten sich ebenso wie Abschluss und Auslegung der Rechtsgeschäfte mit dem Käufer selbst ausschließlich nach dem Recht der Bundesrepublik Deutschland. Die Anwendung des internationalen Einheitsrechts, insbesondere des UN-Kaufrechts (CISG), ist ausgeschlossen.

(2) Gerichtsstand ist der für unseren Firmensitz zuständige Gerichtsort, soweit der Käufer Kaufmann ist. Wir sind jedoch auch berechtigt, vor einem Gericht zu klagen, welches für den Sitz oder eine Niederlassung des Käufers zuständig ist.

(3) Ist der Käufer Verbraucher und hat dieser keinen allgemeinen Gerichtsstand in der Bundesrepublik Deutschland, so ist unser Firmensitz nicht ausschließlicher Gerichtsstand. Verlegt ein Verbraucher als Käufer seinen Wohnsitz oder gewöhnlichen Aufenthalt nach Vertragsabschluss nach außerhalb Deutschlands oder ist sein Wohnsitz oder gewöhnlicher Aufenthalt zum Zeitpunkt der Klageerhebung nicht bekannt, so ist Gerichtsstand für Klagen gegen einen Käufer als Verbraucher unser Firmensitz. Ausschließliche Gerichtsstände, z.B. für das gerichtliche Mahnverfahren, bleiben unberührt.

(4) Die Unwirksamkeit einzelner Bestimmungen dieser AGB oder seiner Bestandteile lässt die Wirksamkeit der übrigen Regelungen unberührt. Ist der Kunde Unternehmer, sind die Vertragspartner im Rahmen des Zumutbaren nach Treu und Glauben verpflichtet, eine unwirksame Bestimmung durch eine ihrem wirtschaftlichen Erfolg gleichkommende wirksame Regelung zu ersetzen, sofern dadurch keine wesentliche Änderung des Vertragsinhaltes herbeigeführt wird; das Gleiche gilt, falls ein regelungsbedürftiger Sachverhalt nicht ausdrücklich geregelt ist.

Stand: Februar 2019

Bestellformular Gesamtkatalog 2021

Einfach ausfüllen und faxen:
0 73 71/93 77-40
oder in einem Kuvert zur Post

Ihre Kundennummer ☐☐☐☐☐☐

Liefer- und Rechnungsadresse

ANTWORT

Karl-Heinz Häussler GmbH
Backdorf
Nussbaumweg 1

D-88499 Heiligkreuztal

Name, Vorname

Straße

Postleitzahl, Ort

Telefon

Email-Adresse

☐ Bitte schicken Sie meine bestellten Artikel zum Versandkostenanteil von € 5,95 (pro Paket bis 30 kg), bzw. zu den beim Artikel angegebenen Versandkosten, an obige Adresse in Deutschland. Große Geräte und Sperrgutsendungen bekomme ich per Spedition oder mit dem Häussler Firmen-LKW geliefert. Die genauen Frachtkosten dafür, die Lieferbedingungen und Lieferzeiten habe/kann ich bei Häussler erfahren.

Bei einer Erstbestellung bin ich mit einer Lieferung per Nachnahme oder Vorauskasse einverstanden.

Stück	Artikel	Artikelnummer	Einzelpreis	Gesamtpreis

Mein Zahlungswunsch (bitte ankreuzen):

☐ Zahlung per Bankeinzug, meine Bankverbindung lautet:

Bank (IBAN) (BIC)

X

Ort, Datum Unterschrift

Ihr Zahlungswunsch (bitte ankreuzen):
☐ Vorkasse
☐ per Nachnahme (zzgl. € 8,- Nachnahmegebühr in Dtl.)
☐ Bankeinzug (bitte Bankverbindung angeben)

Bis ich die gelieferten Waren vollständig bezahlt habe, bleiben sie Eigentum der Firma Häussler.
Mit den aktuellen allgemeinen Verkaufs- und Lieferbedingungen bin ich einverstanden.

HÄUSSLER

So wird Natur köstlich.

Getreidemühlen
Teigknetmaschinen
Elektro-Steinbacköfen
Holzbacköfen
Pelletgrill
Nudelmaschinen
Räucherschränke
Backzubehör

Karl-Heinz Häussler GmbH
Nussbaumweg 1
D-88499 Heiligkreuztal

Fon 0 73 71 / 93 77-0
Fax 0 73 71 / 93 77-40
Web www.backdorf.de
Mail info@backdorf.de

Volksbank Altheim
IBAN DE07 6549 1510 0008 5950 03
BIC GENODES1VRR

KSK Riedlingen
IBAN DE89 6545 0070 0000 4528 61
BIC SBCRDE66

Bankverbindung Schweiz
Raiffeisenbank Allschwil-Schönenbuch
IBAN CH85 8080 8006 2126 6087 9
BIC RAIFCH 22775

Bankverbindung Österreich
Dornbirner Sparkasse Bank AG
IBAN AT39 2060 2000 0006 7041
BIC DOSPAT2D

Geschäftsführer
Rosemarie Häußler-Mayer
Richard Häußler
Amtsgericht Ulm
HRB 650176

St.-Nr. 79051/04262
USt-ID DE 146546189

A

Abdeckhaube für Alpha 137
Abdeckhaube Nudelmaschinen 197
Abdeckhaube für SP-Serie 146
Abdeckhaube Pelletgrill 160
Abdeckhaube Ambientelicht 160
Abgießhilfe 308
Ablage an Bausätze 77
Ablagetisch für Grill 159, 164
Abschneidevorrichtung 175, 178, 180, 182
Abwiegeschaufeln 248, 295
Adapter-Set Nudelschneider 175, 183
Adapter für Spritzbeutel 323
Adelindes Spezialitäten ab 334
Allzweckbräter 264, 115
ALPHA Rührpaddel 136
ALPHA Rührwerk 132, 133, 136
ALPHA Starterpakete ab 134
ALPHA Teigknetmaschine ab 130
ALPHA Untergestell 137
ALPHA Zubehör ab 136
Ambientelicht ab 148
Anstellgut/Sauerteigstarter 352, 122
Apfelschäler 289, 320
Arbeitsleuchte Holzbacköfen 82
Arbeitstische 332
Ascheausziehkrücke 78
Aufbaubeispiele Bausätze ab 65
Aufbaubeispiele Holzbacköfen ab 37
Aufhängestangen 233
Ausflugsziele Oberschwaben 378
Ausrollhilfen 219, 283
Ausstecherformen ab 324
Auszug für Teigknetmaschine 137

B

Backbleche 81, 114, 262
Backbrett 258
Backeinleger Holzbackform 280, 340
Backformen Einweg 279
Backhandschuhe Leder 82, 166
Backhandschuhe Stoff 115
Backhefe 353
Backlineal 287, 318
Backlineal aus Edelstahl 287
Backmalz 353
Backmischungen ab 336
Backmobile 83
Backofenbesen mit Naturborsten 113
Backofenleuchte 82
Backpapier rund 315
Backpinsel 306, 319
Backrahmen ab 317
Backschieber 113, 256
Backstation Mono 102
Backstation Primus 103
Backstation ST 1 102
Backstation ST 2 103
Backtrennspray 115, 286
Backeinleger klein 280, 340
Back- und Glasurpalette 287, 321
Back- und Nudelbrett 258
Back- und Servierbretter 258
Backvorführungen ab 8
Baguettemesser Walnuss + Einsatzklinge 288
Baguette-und Kuchenschieber 256
Bäckerleinen 261
Bäckerspachtel 284, 319
Bärentatzenform 329
Bärlauch geschnitten 201, 356
Bärlauchpulver 201
Baguettebleche 115, 263
Baguettemehl 346
Baguette-Ritzmesser 288
Baguette-Set 358
Bauernbrot Mehlmischung 342
Bausatz Holzbackofen ab 52
Beer-Can-Chicken-Halter 266
Belaugungsgerät 307, 354
Beleuchtung HABO 82
Besen 76, 113, 294
Betty Flockenquetsche 247
Bienenwachstücher 297
Biertischgarnitur 47
Biertischset 47
Biertreberbrot 344
Bimetall-Zeigerthermometer 77
Bio-Einkorn 250, 339
Bio-Einkornvollkornmehl 347
Bio-Emmer 250, 339
Bio-Dinkel 243, 338
Bio-Flocken 340
Bio-Hafer 250, 339
Bio-Kamutvollkornmehl 347
Bio-Roggen 338
Bio-Ruchmehl 344
Bio-Weizen 338
Biskuit- und Rührkuchenmehl 345
Blauglanzrundformen 276
Blaumohn 337
Bleche für 2/4 und Master 81, 114, 262
Blindmatrize 189
Blockbeutel 198, 299, 313
Blumen-Backrahmen 317
Bouffadou Blasrohr 82
Brat- und Wendepinzette 161
Bratennetz 233
Bratenpfannen 264
Bratwender 287, 321
Bräter 269
Brat- & Servierpfannen ab 264
Brat- & Wendepinzette 161, 189
Bräter aus Guss 269
Brennerkassette Terrassenstrahler 165
Brezellauge 307, 354
Brezelmehl 307, 354
Brezelsalz 307, 354
Brotbackkurs Buch 365
Butcher Paper 261,267,297
Brotdoc Buch 369
Brotkörbchen 298
Brotmesser mit Holzgriff 288
Brotpinsel (Bräunwisch) 294
Brötchendrücker ab 289
Brötchen- und Brezelmehl 307, 346
Brötchen-Ritzmesser 288, 306
Brotgewürz 357
Brotklee 357
Brotmesser 288
Brotmischungs-Set 359
Brotschneidemaschinen 304
Brotstempel 290
Brottasche 298
Brottöpfe ab 300
Brot- und Pizzaschieber 79, 113, 256, 257, 315
Brötchen-Set 358
Bücher ab 360
Bürli-Mehl 347
Burger Bun Mehl 345
Burgerpaletten 161

C

Chromknöpfe für HABO 77
Classic Körner Mischung 336
Clips Plätzchenverpackungen 198, 309
Clips Nudelverpackungen 299, 329
Cloche für Burger 161
Curcumaepulver 201
Currypulver 200

D

Dächer für Holzbacköfen ab 34
Dächer für HABO Grande 48
Dächer für HABO VARIO 73
Dachkonstruktion für Bausatztyp 4/6 und 6/8 58
Dachkonstruktion HABO Grande 48
Dampfableitungssystem für Ino 109
Das Allgäu backt zur Weihnachtszeit 371
Dauerbackfolien 81, 114, 263
Dauerbackfolien für Kastenformen 272
Deckelheber 271
Der Brotbackkurs Buch 365
Dinkel 243, 338
Dinkelbrot ab 338
Dinkelflocken Großblatt 340
Dinkelgrieß 199, 350
Dinkelmehl Type 405 348
Dinkelmehl Type 630 + 1050 348
Dinkel-Saatenbrot-Set 359
Dinkel-Saaten-Mehlmischung 342
Dinnete 95
Dinnetemehl 314, 345
Distanzstück 37, 75
Dressiernadel 233

E

Edelstahlbesen 78
Edelstahl-Pflegespray 161
Edelstahlschüsseln 296
Edelstahlschütte 246
Edelstahl-Teigabstecher 284, 319
Edelstahltülle für Berliner 323
Einbaublende Mono 96, 100
Einbaublende Primus 97, 100
Einbrenn- und Pflegepaste 271
Einhandmehlsieb 282
Einmalbackform 279
Einkorn 250, 339

Einnetzschüssel 257
Eisengusspfanne 269
Eisenpfannen 268, 269
Elektrischer Grillspieß 157
Elektro-Steinbacköfen ab 84
Elektro-Steinbacköfen Gewerbe 117
Elektro-Steinbacköfen Ino ab 106
Elektro-Steinbackofen Le Gourmet 111
Elektro-Steinbackofen Mono 96
Elektro-Steinbackofen Party 110
Elektro-Steinbackofen Primus 103
Elektro-Steinbackofen Zubehör 112
Emma Nudelmaschine 178
Emmer 250, 339
Emmer-Dinkel-Brötchen 343
Emmerflocken 340
Emmermehl Type 812 347, 348
Erica Getreidemühle 241
Ersatzbürsten 161
Ersatz-Brennerkassette für Terrassenstrahler 165
Ersatzflasche für Brezellauge 307, 354,
Ersatzthermometer für Räuchergerät 232
Etiketten 198

F

Fähnchen für Osterlamm 326
Fahrgestelle für Holzbacköfen 35
Farbe für Holzbacköfen 77
Faszination Brot (Buch) 344
Feinsprüher 286
Fett für Maschinen 137, 146
Feueranzünder 42, 82, 160, 165, 166
Feuerplatte Grill 153, 158
Feuerungsschubladen für Räuchergerät ab 226
Feuer-und Grillpfanne 270
Feuerzement 77
Fischbeize 234
Fischpfeffer 234
Fisch- und Fleischhaken für Räucherschränke 233
Flachteigmatrize 189
Flammteiler 156
Fleischkralle 80
Fleischroste 265
Fleischspieß 157
Fleischwölfe 235
Flocken 336
Flockenquetsche Betty 247
Flockenquetsche Max 246
Florentiner-Backblech 279
Französisches Baguettemehl 346
Französisches Bäckerleinen 261
Fußgestell für Mono 102
Fußgestell für Mono+Räder 102
Fußgestell für Primus 103
Fußgestell für Primus+Räder 103
Fußgestellverlängerung für Ino 112
Fünfkornflocken 340

G

Gärboxen für Teiglinge 260, 307
Gärbox-Einleger 261
Gärfolien 260, 307, 315
Gärformen 259
Gärkörbchen 259
Gärtücher 261
Gastro-Paket TRS 166
Gefrierbeutel 299
Geschmiedete Eisenpfannen ab 268
Gesundheitsbewusst Backen 368
Getreidefässer 249
Getreidemühle Erica 241
Getreidemühle Gewerbe ab 246
Getreidemühle Molly 244
Getreidemühle Molly-Kombi 245
Getreidemühlen ab 236
Getreidemühlen HM-Serie ab 252
Getreidemühle Paula 242
Getreidemühle Rosi 240
Getreidemühle Tina 240
Getreide & Saaten ab 336
Getreideschaufeln 249, 295
Getreideschüsseln 250
Getreidesilos 248
Gewebe für Nudelhorden 196
Gewerbemaschine 304
Gewürzpulver ab 200, ab 355
Glas für Ambientelicht 150
Glashalterung 150
Glasurpalette 287, 321
Glutschieber 78
Grieß 350
Grillroste für Räucherschränke 232
Grill ab 148
Grillaufsatz 156
Grilldeckel 159
Grillreinigungsbürste 161
Grillrost 156, 158
Grill- und Backofenreiniger 219
Grillpaletten 161
Grillschwenkarm für Holzbackofen 79
Grillspieß elektrisch 157
Grillzubehör ab 154
Grünkern 341
Gugelhupfform 277
Gusseisener Wok 159, 267
Gussbräter 269
Gutscheine 116
Gyrosspieß 79, 266

H

HABO 2/4 bis HABO 15 ab 26
HABO Bausatz 4/6 bis 30 ab 52
HABO Japan 50
HABO Grande ab 45
HABO Modern 49
HABO Pellet ab 40
HABO Pellet Brennerkassette 43
HABO Rondo 51
HABO Teilzerlegt 33
HABO Tessin 64
HABO Vario ab 70
Hängeleiste HABO 47
Häussler Ambientelicht 150
Häussler Bücher ab 360
Häussler Gutscheine 116
Häussler Pelletgrill ab 152
Haferflocken Kleinblatt 340
Haferkerne 339
Haftfett für Maschinen 137, 146
Hähnchenkeulenhalter 266
Hähnchen- & Fleischroste 265
Hähnchenschlegelhalter 266
Halterung für Glas 150, 160
Handreinigungsbesen für Holzbacköfen 78
Handschieber 257
Hartweizengrieß 199, 350
Hefe 353
Heißräucherschränke 226
Herdputzmittel 219
Herz-Backrahmen 317
Holzaufhängestangen für Räucherschränke 233
Holzbacköfen ab 12
Holzbackform 280, 340
Holzbackform-Einleger 280, 340
Holzbackofen Bausätze ab 52
Holzbackofen-Bausatz Tessin 64
Holzbacköfen Gewerbe 83
Holzbackrahmen 280
Holz-Küchenherde ab 204
Holzpellets 42, 160, 165, 166
Holzrost für Ino 112
Holzschüsseln 250
Holzunterlage 195
Horden ab 196
Hordenwagen 186

I

Ino Elektro-Steinbacköfen ab 106
Italienische Kräuter 200
Isomalt Zuckeraustauschstoff 355

J

Johannisbrotkernmehl 201

K

Kalträucherschränke 229
Kaltrauchstarter 232
Kamut 244, 339
Kandiergitter 318
Kartoffelbrot Mehlmischung 342
Kartoffelflocken 349
Kastanienmehl 349
Kastenformen 272, 276
Kastenform Alu 272
Kastenform Blauglanz 276
Kichererbsenmehl 199, 351
Klapptisch 47
Knauzenmehl 346
Knauzenschießer 257
Knoblauchpulver 201
Kochtopfset 309
Königkuchenform 277
Kombimühle Molly-Kombi 245
Kombimühle Paula 242

Kräuterbuttergewürz 356
Kräuter-Nudel-Gewürzmischung 200
Kräutersalz 356
Kuchengitter 318
Kuchenheber/Bratenwender 287, 321
Kuchenrundformen 276
Kuchenschneidedraht 320
Kuchenschieber 256
Kuchenteiler 320
Küchenwaagen 303
Kümmel 337
Kürbiskerne 337
Kürbiskernkruste-Mehlmischung 343

L

Lammbackformen 326
Landbrot 343
Lauge 307, 354
Laugenbrötchendrücker 289
Lebensmittelfarben 355
Lederbackhandschuhe 82, 166
Lebensmittelechtes Fett 137, 146
Le Gourmet Elektro-Steinbackofen 111
Leinsaat 337
Lievito-Madre 353
Lineal 287, 318
Linsen 336, 351
Linzer Ausstechformen 330
Lochbleche 81, 114, 262
Lochtüllen 323
Luna Nudelmaschine 174

M

Madeleine Blech 279
Magnethaft-Arbeitsleuchte 82
Maismehl 199, 350
Maschinenfett 137, 146
Maßherde 203
Maßkanne 286, 321
Messbecher aus Glas 286, 321
Matrizen ab 188
Matrizenschlüssel 194
Max Flocker 246
Mehlbesen 294
Mehle & Mehlmischungen ab 342
Mehlsiebe 249, 282
Messbecher 286, 321
Messbecher für Nudelmaschinen 195
Messerschärfmaschine 304
Messingknöpfe für HABO 77
Mohn 337
Mohnmühle M7 247
Molly Getreidemühle 244
Mono Backstation 102
Mono Einbaublende 100
Mono Elektro-Steinbackofen ab 96
Mono Fußgestell+Räder 102

N

Nostalgiebackofen Party 110
Nudelbrett 358
Nudeletiketten 198
Nudelholz 283, 319
Nudelhorden 197
Nudelhordengewebe 196
Nudelhordenwagen 186
Nudelmaschine Emma 178
Nudelmaschine Luna 174
Nudelmaschinen ab 168
Nudelmaschinen Gewerbe 202
Nudelmaschinen PN 300 187
Nudelmaschine PN 100 180
Nudelmaschinen Starterpakete ab 184
Nudelmatrizen ab 188
Nudelschneider 175, 178, 182
Nudelschneider Adapter-Set 175, 183
Nudelstation P100/Emma 186
Nudelverpackungen 198, 309, 313
Nudelzutaten 199, 350
Nullteige 101

O

Ökoalpin 50-100 ab 204
Oberkulmer Rotkorn 341
Oberschwaben Ausflugsziele ab 378
Ofenlack 77
Ofenrohre für Holzbacköfen ab 74
Ofentüren für Holzbacköfen 76
Osterfähnchen 326
Osterlammbackformen 326

P

Paletten 161
Panettone-Form aus Papier 279
Papier-Clips, weiß 198, 309
Papierform 278
Paprikapulver 195
Party Elektro-Steinbackofen 110
Partystangenform ab 272
Paula Kombi-Getreidemühle 242
Peddigrohrformen 259
Pelletgrill ab 148
Pelletgrill mit Feuerplatte 153
Pellets 42, 160, 165
Pelletstarter 42, 161, 166
Petromax Feuertöpfe 270
Pfanne aus Eisenguss 269
Pfannen ab 268
Pinsel 284, 294,318
Pinzette 161, 189
Pizzagewürz 314, 356
Pizzamehl 314, 343
Pizzaset aus Bambus 258
Pizzasugolöffel 315
Pizza-Set 315, 358
Pizzaschieber 79, 113, 256, 314
Pizzaschneider 288, 314
Pizzastein Grill 157
Pizza- und Kuchenrundforme 267
Plätzchenverpackungen 299, 329
PN 100 Nudelmaschine 180
PN 300 Nudelmaschinen 187
Pollerbrotform 278
Primus Backstation 103
Primus Elektro-Steinbackofen 97
Primus Einbaublende 97
Primus Fußgestell+Räder 103
Profibackpinsel 284, 318
Profistipprolle 287, 318
Profi-Wellholz 283, 319
Pulver zur Nudelherstellung 200

Q

Quicheformen 277

R

Randleiste zur Feuerplatte 158
Raucherzeuger 228
Rauchhaus 229
Rauchrohrabzüge für Holzbacköfen 36
Rauchrohre ab 74, 220
Ravioliblech 308
Ravioliformer 310
Räderrahmen für Ino und Party 112
Räderrahmen HABO 35
Rädersatz SP-Teigknetmaschinen ab 140
Räuchergewürze und -aroma 234
Räuchermehl 80, 234
Räucherphorie 232
Räucherschränke ab 222
Räucher- und Bratennetz 233
Reinigungsbesen 78
Elektrosteinbacköfen ab 294
Reinigungsbesen Holzbacköfen 78
Reinigungsbürste Grill 161
Reinigungsbürste Nudelmaschinen 194
Ravioliformer 310
Rezept Bauernbrot 357
Rezept Champagner Roggenmischbrot 123
Rezept Dinkel-Vollkornbrot 243
Rezept Eingenetzter Laib 31
Rezept Gnocchi 193
Rezept Knauzenlaib 305
Rezept Kräuterbutter 356
Rezept Krusti-Semmel 63
Rezept Laugenbrezel 306
Rezept Quarkteig Osterhasen 327
Rezept Ravioli Tomate-Schichtkäse-Motadella-Tabasco 311
Rezept Ruchmehlbrot mit Sauerteig 121
Rezept Sonnenblumenbrot 251
Rezept Spekulatius 293
Rezept Spirelli all' amatriciana 177
Rezept Zwiebel-Speck Dinnete 95
Ringreiniger für Guss- und Schmiedeeisen 271
Ritzmesser 288, 306
Roggen ab 338
Roggen-Dinkelbrot 345
Roggensauerteig 352
Rollholz aus Buche 283
Rollroste 298
ROSI Getreidemühle 240
Rost für Hähnchen/Fleisch 115, 265
Rost für Kuchen 318
Rost für Räucherschränke 233
Rost für Bratpfanne Primus 115

Rote Linsenmehl 199,351
Rote-Bete-Pulver 199, 201
Ruchmehl 344
Rundes Backpapier 315
Rustikales Dinkel-Saaten-Brot 342
Rustikales Zwirbelbrot 342
Rührpaddel Alpha 136
Rührwerk Alpha 136

S

Saaten ab 336
Salz für Brezeln 307, 354
Sandwich-Eisen 271
Sauerteig 122, 352
Sauerteigstarter bzw. Anstellgut 352
Schamottemörtel 77
Schaumlöffel 312, 354
Schirmbefestigung 47
Schneebesen 284, 318
Schneidebrett Akazie 258
Schneidedraht 320
Schneidemaschinen 304
Schneide- & Zubereitungsbrett 258
Schürhaken 77
Schüsselabdeckung Alpha 136
Schüsselabdeckung SP-Serie 146
Schüsseleinsatz für Alpha 132, 133, 136
Schüsseln aus Edelstahl 296
Schwäbische Linsen 336
Schwäbisches Bauernbrot 342
Schwäbisches Dinkelbrot 344
Schwerlastauszug 137
Seelen- & Knauzenmehl 346
Selleriepulver 200
Seminare ab 8
Semmeldrücker 289
Sepia-Tintenfisch-Farbe 201
Serie FS ab 226
Serie KS 231
Servierbretter 258
Servierbrett für Tonschalen 258
Servierpfannen ab 268
Sesam 337
Set Bauernbrot mit Gärkorb 358
Set Bauernbrot mit Holzstempel 359
Sieb 282
Siebe aus Edelstahl 249, 282, 309
Siebmühle Molly-Kombi 245
Smoker-Einsatz 80
Sonnenblumenkerne 337
Sonnenschirm ab 46
Spaghettilöffel 308
Spätzlebrett mit Schaber 313
Spätzlepresse „Spätzleschwob“ 313
Spätzlemehl 312, 344
Spätzlezubehör ab 312
Spezialfett (Lebensmittelechtes Fett) 137, 146
Spinatpulver 200
Springerle 331
Spritzbeutel ab 323
201Spritzbeutel-Adapter 323
Spritzgebäckset ab 322
Spritztüllen 323
SP-Serie Teigknetmaschinen ab 138
ST 1 Backstation 102
ST 2 Backstation 103
Standseiher 309
Stangenbrot-Backblech 115, 263
Starterpakete Alpha ab 134
Starterpakete Nudelmaschine 185
Steinpilzpulver 200
Sternbrotdrücker 291
Sterntüllen 323
Stipprolle 287, 318
Stollenbackform 329
Streumehl 349
Südtiroler Brotklee 357

T

Tarteletteförmchen 277
Teigabstecher 183, 284, 319
Teigkessel Alpha 132
Teigkessel SP-Serie 140
Teigknetmaschine Alpha ab 132
Teigknetmaschinen ab 126
Teigknetmaschinen Gewerbe 147
Teigknetmaschinen SP-Serie ab 138
Teigknetmaschinen-Zubehör 146
Teigritzmesser 289
Teigroller mit Motiven 292, 330
Teigschaber 284
Teigschaber Silikon 285
Teigschneider 287, 320
Teigteiler 291
Teigthermometer 285, 137
Teigrädchen 310
Teigwannen mit Deckel 261
Terrassenstrahler ab 148
Thermometer für Holzbacköfen 77
Thermoschüssel 309
Thermostat für Räuchergerät 232
TINA Getreidemühle 240
Tisch für Terrassenstrahler 164
Tischroller 137, 195
Tischwaage 303
Toastbrotform 275
Toastbrot-und Kastenform, 4er Verband 275
Tomatenpulver 200
Tonschalen 267
Tortengitter 318
Tortenplatte 316
Tortenteiler 320
Tortenring 317
Tortenringmesser 287, 321
Tortenringpalette 287, 321
Tortenunterlage 316
Transparentes Mehrzweckfett 161
Transportwagen Pelletgrill 160
Transportwagen für Terrassenstrahler 160, 165, 166
Trennbrett Holzbackrahmen 280
Trockenbackhefe 353
Trockenhorden ab 196
Trockenschränke Gewerbe ab 202
Trockenschrank T60 202
Trüffelgitter 318
Tüllen ab 322
Türen für Holzbacköfen 76

U

Übernachtungsmöglichkeiten 379
Universalreiniger 219
Untergestell für Alpha 137
Untergestell für HABO Vario 72

V

Verkleidungen für HABO Vario 73
Verpackung Plätzchen 299, 329
Vollelektronische Tischwaage 303
Vorratsbehälter 296
Vorratsdose 296

W

Waage 286, 303
Wagen für Nudelhorden 186
Waldstaudenroggen 339
Wandhalterung Feuerplatte 158
Warenkunde¬ Brot 367
Wasserfass für Nudelmaschinen 187
Weckles- & Brezelmehl 307, 346
Wende-Waffeleisen 271
Weihnachtsartikel ab 328
Weizen 338
Weizensauerteig getrocknet 352
Wellholz 283
Wellholz Auflage 283
Würziges Kartoffelbrot 342
Wok 159, 267

Z

Zement-Mörtel-Mischung 77
Zimtstern-Ausstecher 329
Zirbelkieferholzschüsseln 250
Zopfmehl 346
Zubehör Alpha ab 136
Zubehör Elektro-Steinbacköfen ab 113
Zubehör Getreidemühlen ab 248
Zubehör Holzbacköfen und Bausätze ab 77
Zubehör HABO Vario ab 73
Zubehör Ino ab 112
Zubehör Mono ab 112
Zubehör Nudelmaschine ab 136
Zubehör Pelletgrill ab 155
Zubehör Primus ab 112
Zubehör Räucherschränke ab 233
Zubehör Ökoalpin ab 218
Zubehör SP-Teigknetmaschinen 146
Zubereitungsbrett 258
Zuckergussgitter 318
Zusatz-Teigkessel für ALPHA 136
Zusatz-Teigkessel SP-Serie 146
Zwiebel-Speck Dinnete 95
Zwiebel- und Butterpfännchen 268
Zwirbelbrot Mehlmischung 342
Zwischenring Grill ab 157

Ihr Häussler **Kundendienst**

Werksgarantie auf alle Geräte

Kundendienst und -betreuung

Die Zufriedenheit unserer Kunden steht an erster Stelle. Unser Service-Team ist immer für Sie da. Unsere erfahrenen Spezialisten beantworten gerne Ihre Fragen rund um die Technik der Häussler-Geräte und helfen Ihnen weiter. Auf Wunsch kommen diese auch zu Ihnen, um Großgeräte aufzubauen und in Betrieb zu nehmen.

Wartung und Inspektion

Unseren Kunden steht darüber hinaus die Service-Abteilung für Ersatzteile, Reparaturen sowie Überholungen im Häussler Backdorf zur Verfügung. Für alle Geräte haben wir Ersatzteile auf Lager – auch für die Modelle, die seit 20 Jahren oder mehr im Einsatz sind.

Der Name Häussler steht für zuverlässige Kundenbetreuung auch nach dem Kauf. Gerne stehen wir Ihnen mit Rat und Tat zur Seite!

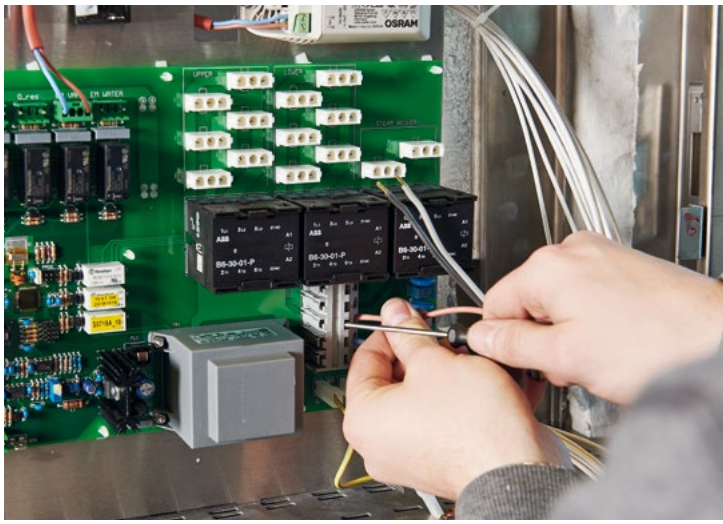
Kontakt Kundendienst:

☎ **0 73 71 / 93 77-180**

service@backdorf.de



Unser Service ist für Sie da: Mobil vor Ort …



… oder im Service-Zentrum Heiligkreuztal.

RETOURE

Wichtige Information zur

Warenrücksendung

Bitte setzen Sie sich mit uns in Verbindung, falls es einen Grund zur Beanstandung eines Produktes geben sollte, bevor Sie Ware an uns zurückschicken. Bitte senden Sie uns vorab eine E-Mail mit kurzer Beschreibung der Reklamation (möglichst mit Bild). Wir kümmern uns dann gleich darum und melden uns bei Ihnen.

Kontakt Häussler Support:

support@backdorf.de

Unfreie Pakete können von uns nicht angenommen werden.

Karl-Heinz Häussler GmbH
Nussbaumweg 1
D-88499 Heiligkreuztal

Telefon 0 73 7 1/93 77-0
Telefax 0 73 7 1/93 77-40

www.backdorf.de
info@backdorf.de

Öko-Kontrollstelle: DE-ÖKO-037

Holzbacköfen und Bausätze
Elektro-Steinbacköfen
Teigknetmaschinen
Pelletgrill und Terrassenstrahler
Nudelmaschinen
Holz-Küchenherde
Räucherschränke
Getreidemühlen
Backzubehör und Lebensmittel

Liefer- und Zahlungsbedingungen

Lieferung und Versandkosten

Der Versand von Zubehör, Geräten und Ersatzteilen bis zu einem Gewicht von 30 kg erfolgt innerhalb Deutschlands per Paketdienst. **Die Versandkosten betragen für jedes Paket bis 30 kg € 5,95.** (Außer im Katalog anders angegeben). **Bei Nachnahme beträgt die zusätzliche Gebühr € 8,–.** Leider ist es aus verpackungs- und versandtechnischen Gründen nicht immer möglich, eine größere Bestellung in einem Paket zu verpacken. Wir bitten daher um Verständnis, wenn wir Ihre Bestellung in mehrere Pakete verpacken müssen und dementsprechend höhere Versandkosten anfallen. Die Versandkosten richten sich nach den aktuellen Tarifen. Bei einer Erhöhung dieser Tarife behalten wir uns eine entsprechende Anpassung vor.
Maschinen, größere Geräte und Sperrgutsendungen liefern wir Ihnen per Spedition, per DHL oder mit unserem firmeneigenen LKW. **Die genauen Frachtkosten, Lieferbedingungen und Lieferzeiten fragen Sie bitte im konkreten Fall an.**

Zahlung

Zahlung per Vorauskasse:
Im Anschluss an Ihre Bestellung erhalten Sie eine Auftragsbestätigung. Nach Eingang Ihrer Zahlung erhalten Sie die Ware wie vereinbart.

Zahlung per Nachnahme:
Sie bezahlen bei Erhalt der Ware direkt an den Zusteller.

Zahlung per Bankeinzug:
Sie erteilen uns für den jeweiligen Auftrag eine Einzugsermächtigung.

Ratenkauf Finanzierung:
Über unseren Finanzierungspartner CreditPlus möglich.

Anmerkungen:
Alle Preise verstehen sich inklusive 19 % bzw. 7 % MwSt. Im Falle einer MwSt.-Änderung ändern sich die Preise dementsprechend. Für alle anderen EU-Länder gilt der jeweilige MwSt.-Satz des Landes (z.B. Österreich 20 %). Vorsteuerabzugsberechtigt sind Firmen, die eine internationale Steuernummer (ID-Nummer) haben. Diese muss bei der Bestellung angegeben werden.

Alle Angaben über Ausführungen, technische Daten, Gewichte und Abmessungen sind annähernd und unverbindlich. Leistungsangaben sind ca.-Werte. Druckfehler, technische Änderungen und Irrtümer vorbehalten. Alle Preise, Abbildungen und Angaben sind nicht verpflichtend für den Herausgeber. Alle Preise der abgebildeten Artikel verstehen sich ohne Dekoration. Farbabbildungen und -darstellungen sind nicht verbindlich und können drucktechnisch bedingt vom Originalprodukt abweichen. Mit dem Erscheinen des Kataloges verlieren alle anderen Kataloge ihre Gültigkeit.

Die Gegenstände werden geliefert, wie sie zum Zeitpunkt der Auslieferung hergestellt werden. Der Nachdruck dieser Drucksache, auch auszugsweise, ist nicht gestattet. Die gelieferten Waren bleiben bis zur vollständigen Zahlung unser Eigentum. Erfüllungsort und Gerichtsstand ist 88499 Riedlingen. Für alle Lieferungen gelten unsere aktuellen allgemeinen Geschäftsbedingungen.

Impressum / Herausgeber:

Karl-Heinz Häussler GmbH
Nussbaumweg 1
88499 Heiligkreuztal

Telefon: 0 73 71 / 93 77-0
Fax: 0 73 71 / 93 77-40

Email: info@backdorf.de
Internet: www.backdorf.de

Druck: Vogel Druck und Medienservice GmbH

Auflage: 18.000 Exemplare

Hinweis: Alle in diesem Katalog gemachten Angaben sind Circa-Werte. Änderungen und Irrtümer vorbehalten. Alle Angebote verstehen sich ohne Dekoration. Farbabweichungen sind technisch bedingt möglich.

HÄUSSLER

Backen wie ein Profi.
Häussler Qualitätsprodukte.



Karl-Heinz Häussler GmbH
Nussbaumweg 1
D-88499 Heiligkreuztal

www.backdorf.de