



# Mühlenvergleich

## Welche Handmühle ist für mich richtig?

Getreide	MH 4	MH 8	<sup>2</sup> Mais	
Weizen	••••	••••	<p>Normaler Speisemais, wie in Österreich oder Deutschland üblich, kann mit den Handmühlen gemahlen werden. Es ist jedoch kraftaufwändiger. Es gibt sehr viele verschiedene Maisarten. Vor allem in Italien gibt es sehr alte, besonders harte Sorten, von denen wir wissen, dass man einige davon nicht mahlen kann. Wir können leider nicht alle Maisarten testen und anführen.</p> <h3>Was Sie nicht mahlen können:</h3>	
Dinkel	••••	••••		
Roggen	••••	••••		
Einkorn	••••	••••		
Buchweizen	••••	••••	Generell können keine ölhaltigen Saaten gemahlen werden wie:	Aufgrund der Konsistenz können Sie nicht mahlen:
Hafer	X	X	Leinsamen Senfkörner Sonnenblumenkerne Mohn Kürbiskerne Nüsse Mandeln	Salz Zucker Tee Blüten Blätter Knospen Gräser Sprossen kleine Hölzer getrocknete kleine Früchte und Beeren Kastanien diverse Kerne
Hirse	•••	•••		
Braunhirse	•••	•••		
Reis	••••	••••		
Kamut <sup>1</sup>	X	X		
Mais <sup>2</sup>	•••	•••		
Soja	•••	•		
Quinoa	•••	•••		
Linsen	•••	•••	Es ist nicht empfehlenswert Kaffee zu mahlen. Farbe und Geruch dringt in den Mahlstein ein, die Reinigung ist sehr schwierig. Wenn ausschließlich Kaffee gemahlen werden soll setzen Sie sich bitte mit uns in Verbindung	
Amaranth	X	X		
Kichererbsen	X	X	<b>LEGENDE:</b> •••• sehr gut ••• gut –	•• in kleinen Mengen bis ca. 250 g • nicht empfehlenswert <b>X Sie schaden damit der Mühle!</b>
Erbsen	•••	•••		
Sesam	X	X		