

WIE KANN MAN DIE MOULIN DE LA FALAISE BESUCHEN?

Der Führer empfängt Sie, um Ihnen den erstaunlichen Mechanismus der Mühle zu zeigen. Vielleicht erblicken Sie den Müller bei der Arbeit. 😊

Während der Schulferien: täglich außer Montag und Samstag :

- Vom 10. April bis 8. Mai: um 10, 11, 12, 14, 15, 16 und 17 Uhr.
- Vom 7. Juli bis 31. August: um 10, 11, 12, 14, 15, 16, 17 und 18 Uhr.
- Vom 23. Oktober bis 6. November: um 10, 11, 12, 14, 15 und 16 Uhr.

Außerhalb der Schulferien an Wochenenden:

Um 10, 11, 12, 14, 15, 16 und 17 Uhr.

Himmelfahrtsbrücke: vom 26. bis 29. Mai zu denselben Zeiten.

PREISE €

Erwachsene und Kinder ab 12 Jahren: 3 €

Kind unter 12 Jahren: frei

Gruppen (mindestens 10 Personen Außerhalb der Schulferien) von April bis Oktober auf Reservierung: 2 €/ Person (2 Begleitpersonen: frei).

Reservierung von Führungen vor Ort während der Besuchszeiten.



Moulin de la Falaise
Route de Saint-Nudec
44740 Batz-sur-Mer

In der Nähe von Minigolfplatz & Sportkomplex.
Parkplatz erreichbar.

GPS-Daten: Breite: 47.281151 - Länge: -2.495429



TOURISMUSBÜRO

25 rue de la Plage • 44740 BATZ-SUR-MER

+33 (0)2 40 23 92 36 - office.tourisme@mairie-batzsurmer.fr

www.ot-batzsurmer.fr

N 47° 16' 38" W 2° 28' 50"



Nicht auf den Boden werfen - Exécution Stéphanie CANDELIER

DIE MOULIN DE LA FALAISE

(MÜHLE)

2022



Le  qui Batsz



DIE MOULIN DE LA FALAISE (MÜHLE)

Die aus dem 16. Jahrhundert stammende Mühle Moulin de la Falaise, die unten schmaler als oben ist, stand ursprünglich an einem Hang in Guérande und hieß dort Moulin Sainte-Espérance. Sie wurde von einem Mühlenliebhaber auseinandergenommen und 1925 an ihrem heutigen Standpunkt auf der Dune de la Falaise identisch wiederaufgebaut. Später blieb sie mehrere Jahre lang verlassen und verlor bei einem Brand 1978 sogar ihren Dachbelag und Dachstuhl.

Heute ist die Mühle renoviert und von einem einzigartigen Naturraum umgeben, in dem hunderte seltene Orchideenarten wachsen und viele verschiedene Tierarten leben.



MEHL AUS SCHWARZEM WEIZEN

Schwarzer Weizen oder Buchweizen ist das einzige Getreide, das nicht zu den Süßgräsern (Gerste, Weizen, Hafer ...) gehört. Er gehört zur Familie der Polygonaceae und wächst auf armen, kieselhaltigen, mageren und kalten Böden. Als glutenfreies Getreide ist er heute sehr gefragt.

Er ist eine einjährige Pflanze, die 80 bis 120 Zentimeter hoch wird und einen rötlichen Stiel, spitz zulaufende, herzförmige Blätter sowie zahlreiche weiße oder rosa Blüten bildet.

FUNKTIONSWEISE DER MÜHLE

Von 1990 bis 1992 wurde die Mühle unter strikter Beachtung der ursprünglichen Architektur vollständig renoviert. Die Flügel wurden 2012 von der Stadt ersetzt, die Segel 2018 und das Sieb in 2019.

Sie besteht aus behauenen Granitsteinen, und ihr Dach ist mit Ziegeln aus Kastanienholz belegt. Ihre erstaunliche altertümliche Mechanik wird noch heute von einem Müller genutzt, um aus biologischem Schwarzem Weizen Buchweizenmehl zu mahlen, das vor Ort gekauft werden kann.



GALETTES AUS SCHWARZEM WEIZEN

- 250g **BIO**-Buchweizenmehl von die «Moulin de la Falaise»
- 1 Ei
- 1 Prise Fleur de Sel
- 70cl Wasser in Umgebungstemperatur



Geben Sie das Mehl aus die «Moulin de la Falaise» in eine Schüssel. Fügen Sie eine Prise Fleur de Sel und das Ei hinzu. Die Masse vermischen, nach und nach das Wasser hinzugeben und den Teig mit einem Holzlöffel rühren, damit er so glatt wie möglich und sämig wird.

1 Stunde ruhen lassen. Verdünnen Sie vor der Zubereitung der Pfannkuchen den Teig falls nötig mit Wasser. Eine Pfanne erhitzen, 5g gesalzene Butter zugeben, anschließend mit einer Kelle eine Teigportion hineingeben.

2 bis 3 Minuten von beiden Seiten der Dicke entsprechend anbraten.

BLINIS AUS SCHWARZEM WEIZEN

- 150g **BIO** Buchweizenmehl aus der Mühle
- 150g Weißmehl
- 3 Eier
- 20g Backhefe
- 50cl lauwarme Milch
- 1 Prise Salz
- 1 EL Crème fraîche



Mischen Sie die zwei Mehlsorten, fügen Sie das Salz, die 3 Eigelbe und die in 1/2 Glas lauwarmer Milch angerührte Hefe hinzu.

Rühren Sie vorsichtig um und geben Sie nach und nach Milch dazu, bis ein dickflüssiger Crêpeteig entstanden ist.

Lassen Sie den Teig 2 bis 3 Stunden lang außerhalb des Kühlschranks ruhen.

Bevor Sie die Blinis zubereiten, fügen Sie die steifgeschlagenen Eigelbe und die Crème fraîche hinzu.

