Mockmill MOCK®

DOE MEE MET DE VOEDSEL-REVOLUTIE

HAAL HET BESTE UIT JE GRAAN!





WOLFGANG
MOCK

BRIGHT IDEAS
FOR HEALTHY LIVING

WAAROM EEN REVOLUTIE? AAN DE SLAG!

DOE MEE MET DE REVOLUTIE

"Ja, er is een revolutie gaande! Steeds meer mensen beseffen welke nadelen en gevaren kunstmatige toevoegingen in ons eten hebben, net als massaal geproduceerd, geraffineerd en goedkoop voedsel. Tegelijk ontdekken we hoe goed ons lichaam reageert op vers, natuurlijk geproduceerd en zo min mogelijk bewerkt voedsel. Dat is de basis van de voedselrevolutie. Het gaat erom onze smaakpapillen opnieuw af te stellen, oog te hebben voor ons hele lichaam en te genieten van alles wat de natuur ons zo rijkelijk biedt. En jij kunt vandaag nog meedoen aan die revolutie."

– Wolfgang Mock –

WAARVOOR ZETTEN WE ONZE KRACHT IN?

MISSIE

We hebben onszelf als missie gesteld om de komende twintig jaar ‘in elke keuken een graanmolen’ te zien staan. En dat in een wereld waarin vandaag de dag 99 procent van al het graan industrieel wordt gemalen. Daarom willen we bij alles wat we doen de voordelen van vers malen, vlak voor gebruik, leren kennen, begrijpen en uitdragen.

WAAROM DOEN WE WAT WE DOEN?

ONZE AANPAK

Leren hoe je de enorme rijkdom aan granen uit de natuur herkent, onderscheidt, waardeert, verwerkt en proeft, opent je ogen en geeft je kracht. Zo kun je bewust kiezen op basis van voedingswaarde, smaakprofiel en bakeigenschappen. Het doet ons altijd veel plezier als een bakker na een eerste keer vers malen tegen ons zegt: ‘Nu begrijp ik pas wat meel is.’

HET VOLLE GRAAN IN HANDEN VAN DE CONSUMENT LEGGEN IS HET BEGIN VAN EEN OMMEKEER DIE ONS KAPOTTE VOEDSELSYSTEEM ZAL HERSTELLEN.

VISIE

– Chef Dan Barber –



5 REDENEN OM ZELF MEEL TE MALEN

DOE MEE MET DE REVOLUTIE

+ GOED VOOR JOU +

Ten volle leven betekent weten wat je eet en eisen dat je eten deugt. Denk aan het piepkleine, levende kiempje dat de kern vormt van elke graankorrel. Of aan de complexe zemelen die de korrel beschermen en ondersteunen. Of aan de rijkdom aan mineralen en voedingsstoffen die je alleen volledig behoudt als je je graan zelf maalt. Dat dit allemaal elke dag binnen handbereik ligt, is het bijzondere verhaal achter vers, zelfgemalen graan.

+ JIJ BEPAALT +

Jij beslist wat je eet. Van de keuze voor bepaalde graansoorten, geteeld waar en zoals jij dat wilt, tot hoe fijn (of grof!) je ze maalt. En belangrijk: jij bepaalt wanneer die voedzame schatkistjes opengaan. Alleen jij kunt de tijd tussen het openbreken van de korrel en het verwerken in wat je bakt en kookt terugbrengen tot enkele seconden, zodat al het goede vrijwel intact blijft. Om samen met vrienden of familie van te genieten. Wat wil je nog meer?

+ SMAAK +

Of je je eten nu haalt in de supermarkt, op de markt, bij een vertrouwde boer in de buurt of uit je eigen moestuin: je wilt het vers. En graan, door de natuur prachtig verpakt, is …

5 REDENEN OM ZELF MEEL TE MALEN

DOE MEE MET DE REVOLUTIE

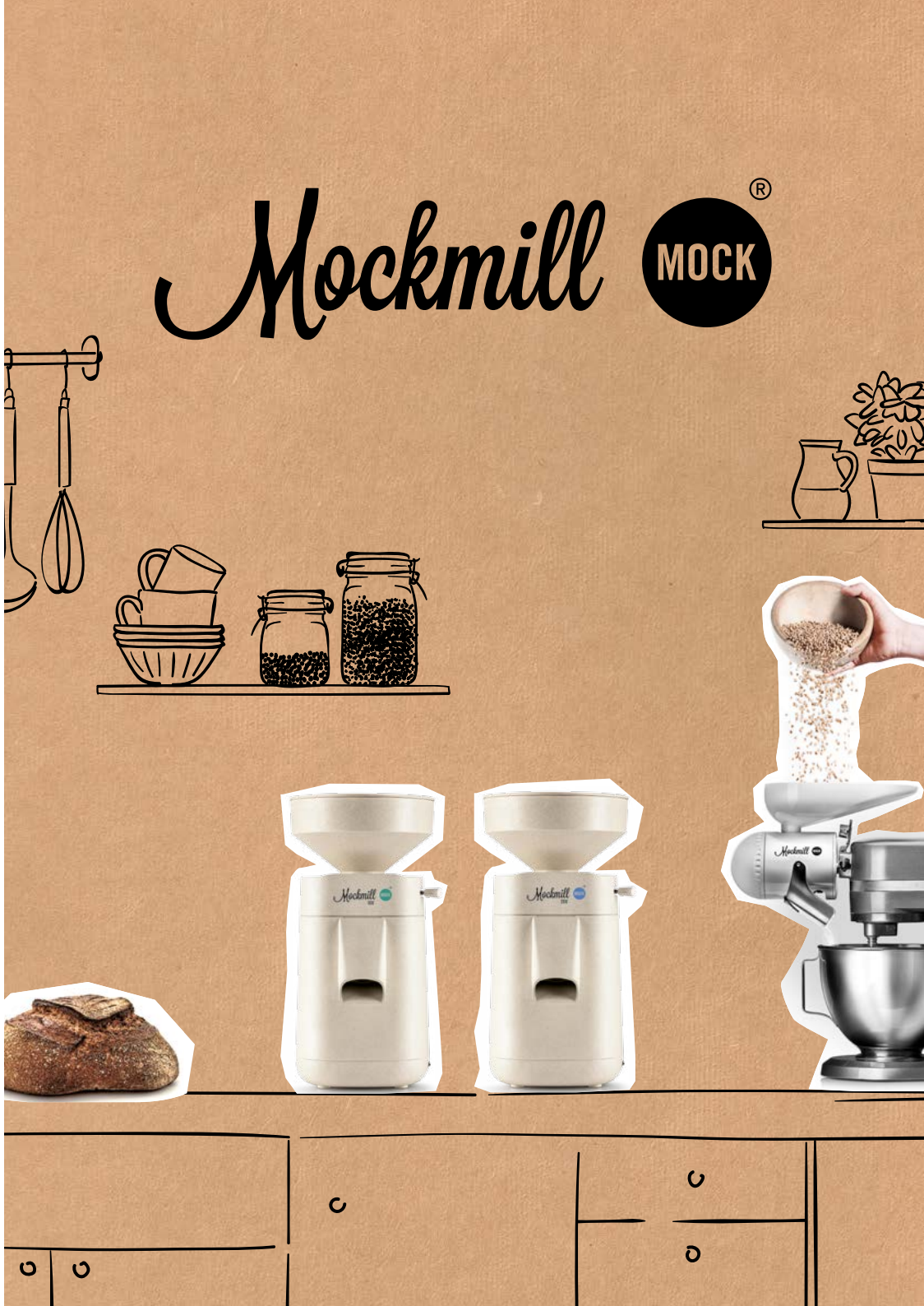
… ook vers voedsel. Net zoals gerechten met verse groente en fruit lekkerder zijn, smaakt eten van vers gemalen graan beter. Waarom zou je genoegen nemen met minder? Je weet precies wat je wilt. Laat je neus het verschil maar ruiken tussen je vers gemalen meel en meel uit een zak. Je zult versteld staan!

+ ONZE LEVENDE CULTUUR +

Tarwe, haver, rogge en andere granen zijn de hoeksteen van onze cultuur. Ze maakten van de prehistorische jagers en verzamelaars wat de mens op zijn best is: een sociaal en vooruitdenkend wezen. Alleen als gemeenschap, en met een goede planning, konden onze voorouders een rijke oogst verbouwen, verwerken en bewaren, ten bate van iedereen. Niet voor niets heet het agri*cultuur*.

+ AVONTUUR +

Een mooiere manier om van eten te genieten bestaat niet. Graan om vers te malen wordt over de hele wereld verbouwd, en zeker ook bij jou in de buurt. De keuze is enorm! Maar vers malen is niet alleen iets voor granen. Ook gedroogde bonen en erwten, specerijen en superfoods zoals amarant en quinoa maal je tot heerlijk meel. Haal al het goede eruit. Je ontdekt overal iets nieuws om te malen!



STEENMOLENS VAN WOLFGANG MOCK

MOCKMILL VOOR KEUKENMACHINES, MOCKMILL 100 EN MOCKMILL 200

+ EENVOUDIG IN GEBRUIK +
Eén draai aan de schakelaar en je graan wordt meel

+ MAKKELIJK SCHOON TE HOUDEN +
Het malen reinigt de maalkamer,
de buitenkant veeg je zo schoon

+ VARIABELE MAALGRAAD +
Traploos instelbaar van grof gebroken graan
tot heel fijn meel

+ BETROUWBARE PRESTATIES +
Steenmolens van Wolfgang Mock gaan
erom bekend tientallen jaren mee

+ KORUND-KERAMISCHE MAALSTENEN +
Composietstenen met superharde mineralen
die nooit geslepen hoeven te worden

+ MAALT ALLE HARDE EN ZACHTE GRANEN, GEDROOGDE PEULVRUCHTEN, KRUIDEN EN SPECERIJEN +

Mockmill MOCK®

VOOR KEUKENMACHINES

+ PAST OP DIVERSE KEUKENMACHINES +
Waaronder KitchenAid, AEG, Electrolux en Kenmore

AANDRIJVING EN VERMOGEN
Aangedreven door de aandrijfas van de keukenmachine

AFMETINGEN
270 x 105 x 178 mm

+ +

Fraai afgewerkte, robuuste metalen behuizing

Maalt 50 g fijn (tarwe)meel per minuut

Trechterinhoud 600 g (tarwe)

Gewicht 1,2 kg

In enkele seconden zonder gereedschap uit elkaar te halen

+ 2 JAAR GARANTIE +

Onze krachtige molens



Mockmill 100



+ BEHUIZING +

Arboblend® van hernieuwbare grondstoffen

SPANNING / VERMOGEN

230 V/360 W, 110 V/360 W

MAALSNELHEID

bij 50 Hz ca. 1.100 tpm / bij 60 Hz ca. 1.300 tpm

AFMETINGEN / GEWICHT

380 x 220 x 190 mm / 6,6 kg

+ +

Maalcapaciteit ca. 100 g/min (tarwe)

Trechterinhoud 1.100 g (tarwe)

+ 6 JAAR GARANTIE +

Mockmill 200



+ BEHUIZING +

Arboblend® van hernieuwbare grondstoffen

SPANNING / VERMOGEN

230 V/600 W, 110 V/600 W

MAALSNELHEID

bij 50 Hz ca. 1.100 tpm / bij 60 Hz ca. 1.300 tpm

AFMETINGEN / GEWICHT

380 x 220 x 190 mm / 8 kg

+ +

Maalcapaciteit ca. 200 g/min (tarwe)

Trechterinhoud 1.100 g (tarwe)

+ 6 JAAR GARANTIE +

Onze krachtige molens

MOCKMILL LINO 100 & 200

DE HOUTEN UITVOERING

Dezelfde maalstenen en hetzelfde maalgemak als de Mockmill 100 en 200, maar dan in een behuizing van hout.





LINO 100

MOTOR
360 W, 230 V

MAALCAPACITEIT
ca. 100 g/min
(fijn tarwemeel)

TRECHTERINHOUD
ca. 1,1 kg (tarwe)

MAALGRAAD
Traploos van zeer fijn
tot grof

MAALSTENEN
Korund-keramisch, Ø 90 mm

AFMETINGEN
380 x 242 x 208 mm

BEHUIZING
Hout

+ 6 JAAR GARANTIE +
privégebruik; 2 jaar zakelijk

LINO 200

MOTOR
600 W, 230 V

MAALCAPACITEIT
ca. 200 g/min
(fijn tarwemeel)

TRECHTERINHOUD
ca. 1,3 kg (tarwe)

MAALGRAAD
Traploos van zeer fijn
tot grof

MAALSTENEN
Korund-keramisch, Ø 90 mm

AFMETINGEN / GEWICHT
380 x 242 x 208 mm
7,8 kg

BEHUIZING
Hout

+ 6 JAAR GARANTIE +
privégebruik; 2 jaar zakelijk

MOCKMILL PROFESSIONAL 200

VOOR WIE VEEL EN VAAK MAALT

Gebouwd om continu te malen: in de ambachtelijke bakkerij, het restaurant of het gezin dat elke dag vers brood bakt.



PROFESSIONAL 200

MOTOR
600 W, 230 V

MAALCAPACITEIT
ca. 200 g/min
(fijn tarwemeel)

CONTINU MALEN
Geschikt voor langdurig
en intensief gebruik

TRECHTERINHOUD
ca. 1,3 kg (tarwe),
met trechterdeksel

MAALGRAAD
Traploos van zeer fijn
tot grof

MAALSTENEN
Korund-keramisch, Ø 90 mm

AFMETINGEN / GEWICHT
380 x 242 x 208 mm
9,4 kg

BEHUIZING
Hout en Arboblend®

+ 6 JAAR GARANTIE +
privégebruik; 2 jaar zakelijk

Onze krachtige molens



KORUND-KERAMISCHE MAALSTENEN

DUURZAAM, ROBUUST EN ZELFSLIJPEND

BEHUIZING VAN HERNIEUWBARE MATERIALEN

ARBOBLEND©,
VAN HERNIEUWBARE MATERIALEN

Verantwoord omgaan met het milieu staat hoog op onze lijst van bedrijfswaarden. Bij de keuze voor een moderne behuizing voor onze nieuwe molens kozen we daarom voor materialen die milieuproblemen oplossen in plaats van veroorzaken. De Mockmill 100 en Mockmill 200 zijn gemaakt van Arboblend, een plantaardig bioplastic van houtvezels die anders zouden worden verbrand of weggegooid. Robuust, mooi en duurzaam. Mockmill!

40 JAAR INNOVATIE IN MAALTECHNIEK

HET TEAM

Wolfgang Mock is wereldwijd bekend om de fijne steenmolens voor thuisgebruik die hij in de loop der jaren heeft ontwikkeld. Maar eigenlijk was die ontwikkeling altijd teamwerk: in ons eigen ontwikkellaboratorium werkt een team van wereldklasse.

Elke nieuwe molen van Wolfgang Mock is het resultaat van duizenden uren nadenken, tekenen, prototypes bouwen, proberen, testen en opnieuw testen. De combinatie van vaardigheden die nodig is om onze producten te maken, vind je zelden in een kleine groep mensen. Geen wonder dat ons team zijn passie al vijfentwintig jaar vasthoudt!







FAMILIE, VRIENDEN, BAKKEN EN FRISSE BUITENLUCHT

HET MOEDERBEDRIJF IN OTZBERG

Over mensen en partners die vrienden zijn geworden. Over experimenteren, het leven en gezond genieten.

Wolfgang Mock is een familiebedrijf. Met ‘familie’ bedoelen we geen bloedband, maar gedeelde waarden en je helemaal op je gemak voelen bij elkaar. Daarom geven we om elke generatie en helpen we elkaar om het beste te maken van onze tijd op aarde. Dat betekent goed voor jezelf zorgen, en dus ook letten op wat je eet.

Als bedrijf willen we mensen helpen het beste uit het goede graan van de natuur te halen. Wie ziet hoeveel graan te bieden heeft, beseft ook dat graan het best heel kan blijven, in zijn prachtige natuurlijke verpakking, tot het moment dat je het nodig hebt. En dan maal je het eenvoudig en moeiteloos tot prachtig, heerlijk meel, vlak voor gebruik.

DE SCHATKISTEN VAN DE NATUUR OPENEN

WOLFGANG MOCK

Wolfgangs leven veranderde toen hij voor zijn 29e verjaardag een zelfgebakken zuurdesemroggebrood kreeg van een vriend, die de rogge zelfs zelf tot meel had gemalen. Nu zet hij zich al meer dan veertig jaar in om mensen bewust te maken van hun recht om die ‘schatkisten van de natuur’, de granen, zelf te openen. En al bijna veertig jaar ontwikkelt hij daarvoor steeds betere, steeds creatievere en steeds betaalbaardere apparaten voor thuis. Hij is er meer dan ooit van overtuigd hoe belangrijk het is dat mensen dat recht ook benutten!



WOLFGANG MOCK

Meester-molenbouwer – Grijze eminentie – Gamechanger



PAUL LEBEAU

Missionaris – Wereldnetwerker – Graanbekeerling

GA ERVOOR!

PAUL LEBEAU

Paul had al meer dan dertig jaar technologische start-ups op weg geholpen toen Wolfgang hem vroeg om in de Mockmill-trein te stappen. Als oude buurman en af en toe adviseur van Wolfgang zag Paul de kans om een missie op te pakken waar hij zich nog jaren vol enthousiasme voor kon inzetten: een voortzetting van Wolfgangs strijd voor het vers malen van graan, vlak voor gebruik. In zijn rol binnen het Mockmill-team is Paul een bekend gezicht geworden in de internationale broodwereld; hij deelt regelmatig zijn zelfgebakken successen op sociale media. Ervaren bakkers verrast hij graag met de opmerking dat hij ‘nog nooit iets heeft gebakken met meel dat hij niet zelf heeft gemalen’.



PAUL LEBEAU

Missionaris – Wereldnetwerker – Graanbekeerling

ELFRIEDE MOCK

Kunstenares

WOLFGANG MOCK

Meester-molenbouwer – Grijze eminentie – Gamechanger

PABLO GIET

Bakerist – Foodpunk – Broodfluisteraar

FRISSE BUITENLUCHT

Waar wij wonen, zijn we het hele jaar door graag buiten en genieten we van elkaars gezelschap. Onze kinderen (en wij!) lopen vaak op blote voeten, zijn gekleed op het weer en zijn het gelukkigst als alle generaties samenkomen.

Familie & vrienden



Luchtig en fluweelzacht volkorenbrood, heerlijke volkorenpasta, knapperige dunne pizza van 100 % eenkoorn, stoere volkorencroissants en 100 % natuurlijk gerezen brioche van volkorenmeel: het zijn enkele specialiteiten die in ons broodlab zijn ontwikkeld onder leiding van meesterbakker Pablo P. Giet.

MALEN, BAKKEN, BEGRIJPEN, LEREN

ONS BROODLAB

Vers gemalen, 100 % volkorenmeel bevat al het goede van de graankorrel. Maar omdat onze moderne eetcultuur draait om geraffineerd meel waaruit delen van de korrel zijn verwijderd, valt er nog veel te ontdekken over wat er mogelijk is met dit volwaardige meel in brood en ander eten.

De nieuwe generatie avant-gardistische bakkers heeft begrepen dat er veel te winnen valt met meel dat vlak voor gebruik is gemalen en compleet is gebleven. We hebben bakkers van over de hele wereld uitgenodigd om bij ons te komen werken en nieuwe technieken toe te passen op het gebied van fermentatie, deegsamenstelling en vormgeven. Vaak waren ze verrast te ontdekken dat er met 100 % volkorenmeel eigenlijk geen grenzen zijn!



RECEPTEN UIT ONS BROODLAB

DOE MEE MET DE REVOLUTIE

Wie mensen oproept om mee te doen aan een revolutie, moet ze ook de weg kunnen wijzen. In ons broodlab verkennen we voortdurend de grenzen van creatief bakken met vers gemalen graan. Omdat dit het enige is wat wij kennen, verbaast het ons dat veel bakkers, professioneel en thuis, bakken met vers meel een flinke uitdaging vinden. Daarom zoeken we steeds uit hoe ver je kunt gaan in het maken van heerlijk, prachtig gestructureerd, aantrekkelijk en hemels geurend eten met meel rechtstreeks uit onze molens.

Op basis van onze eigen kennis en die van Mockmill-fans over de hele wereld breiden we die verzameling steeds verder uit. Ze staat ter beschikking van iedereen die ons wil volgen in onze missie: haal het beste uit je graan.

Alle recepten: **graanmolens.nl/recepten**

VOLKORENBROOD GERESEN MET GISTWATER

RECEPT VAN PABLO GIET

PPG Baker

Voor dit knapperige brood hoef je niet te kneden. Heb je je gistwater klaar, dan duurt het hele bakproces minder dan twee dagen.
Bekijk het recept online: **graanmolens.nl/recepten**

Ingrediënten voor 1 brood (ca. 1 kilo)

Voordeeg
120 g volkoren speltmeel
120 g gezeefd gistwater, op kamertemperatuur

Plan vooruit:
Reken op 12 uur voor het voordeeg, daarna 45 minuten werk, 5 uur rijzen en 45 minuten bakken. Het gistwater maken duurt 8 dagen.

Deeg
420 g volkoren tarwemeel
240 g voordeeg (alles van hierboven)
178 g gezeefd gistwater
120 g gefilterd kraanwater
12 g grof zout
6 g citroensap
25 g olijfolie, plus extra om de bak in te vetten
Maïsmeel, om te vormen



+ DAG 1 +

Meng het speltmeel en het gistwater goed in een grote kom. Laat het afgedekt **12 uur** staan op kamertemperatuur.

+ DAG 2 +

Voeg het volkoren tarwemeel, het gistwater, het kraanwater en het citroensap toe aan het voordeeg en meng tot alles goed is opgenomen. Dek af en laat **1 uur** staan. Meng eerst het zout en daarna de olie erdoor. Doe het deeg in een grote, ingevette vierkante bak. Geef het deeg een serie ‘stretch and folds’ (zie video). Dek af en laat **1 uur** rusten. Herhaal de stretch and folds nog twee keer, steeds afgedekt en met **1 uur rust ertussen**. Laat het deeg daarna nog **1 laatste uur** rusten. + Bestrooi een ronde rijsmand royaal met maïsmeel en strooi ook wat maïsmeel over het deeg. Stort het deeg op een met bloem bestoven werkvlak en druk het plat tot een vierkant.

Vorm het deeg met de ‘ritsmethode’ (zie video) tot een strakke bol en leg het met de naad naar boven in de rijsmand. Dek af en laat rijzen tot het deeg langzaam terugveert als je er met een vinger in drukt, **1 tot 3 uur**. + Zet een rooster met een bakstreen in het bovenste derde deel van de oven en een rooster met een gietijzeren pan op de laagste stand. Verwarm de oven tijdens de laatste 45 minuten van het rijzen voor op **240 °C**. + Bestuif het brood met maïsmeel en stort het op een broodschep; snijd een decoratief patroon in de bovenkant. (Je kunt ook bakken op bakpapier in een gietijzeren braadpan met deksel.) Giet 250 ml heet water in de gietijzeren pan, sluit de ovendeur en schuif het brood met de schep op de bakstreen. + Bak **30 minuten**, haal dan voorzichtig de gietijzeren pan uit de oven en bak verder tot het brood donkerbruin is en hol klinkt als je op de onderkant tikt, nog **10 tot 20 minuten** (97 °C in de kern).



PIZZADEEG MET GISTWATER
PIZZA MET
RUCOLA EN PARMEZAAN

RECEPT VAN PABLO GIET

PPG Baker

Dit volkorendeeg is eenvoudig te maken en laat zich prachtig uitrekken. Gebruik de voorgestelde toppings of kies je eigen favorieten.

Voor 1 pizza

Deeg
53 g volkoren tarwemeel
53 g volkoren speltmeel
74 g gistwater
2 g zout
7 g olijfolie

Pizza
Tomatensaus
Geraspte kaas
Cherrytomaatjes, gehalveerd
Parmaham
Rucola
Geschaafde Parmezaanse kaas
Bloem en maïsmeel, om te vormen

+ BEREIDING DEEG +

Meng het volkoren tarwe- en speltmeel met het gistwater tot alles goed gemengd is. Dek af en laat **20 minuten** staan. + Meng eerst het zout en daarna de olijfolie erdoor tot alles volledig is opgenomen. Bewaar het deeg in een afgesloten bak in de koelkast, minimaal **24 uur** en maximaal **4 dagen**.

+ BEREIDING PIZZA +

Verwarm de oven voor op **260 °C** met een pizzasteen op het op één na hoogste rooster. Zet je toppings klaar vlak bij de plek waar je de pizza maakt. + Rol het deeg uit op een met bloem bestoven werkvlak, leg het op een groot vel bakpapier bestrooid met maïsmeel en rol verder uit, zo dun mogelijk. + Smeer een dun laagje tomatensaus over de bodem en laat de randen vrij. Bestrooi met geraspte kaas en beleg met de tomaatjes. Schuif de pizza met bakpapier en al met een broodschep op de hete steen en bak tot de bodem heel donkerbruin is en de topping bubbelt, ongeveer **8 minuten**. + Haal de pizza met de schep uit de oven en leg hem op een werkvlak. Verdeel de ham, rucola en Parmezaanse kaas erover. Direct serveren.

Recept

www.graanmolens.nl

VEGANISTISCHE PASTA MET GISTWATER

RECEPT VAN PABLO GIET

PPG Baker

Deze pasta is het lekkerst als je hem kort na het maken kookt en opeet. Je kunt hem ook drogen en later gebruiken. Gebruik vers gemalen volkorenmeel voor de beste smaak.

Voor 500 gram pasta

Ingrediënten
200 g volkoren kamutmeel
200 g volkoren eenkoornmeel
180 g gistwater
0,6 g zout
24 g olijfolie

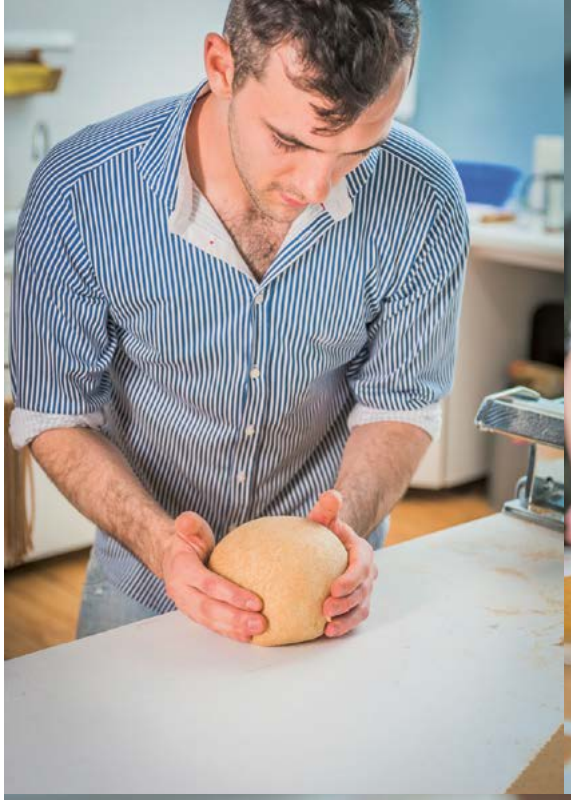
Voorbereiding: *30–45 minuten*
Fermentatie: *12–15 uur*
Totale rusttijd deeg: *43–67 uur*
Kooktijd: *ca. 4 minuten*

+ DAG 1 +

Meng in een grote kom 40 gram kamutmeel en 40 gram eenkoornmeel met 80 gram gistwater tot alles goed gemengd is. Dek af en laat **12 tot 15 uur** staan op kamertemperatuur.

+ DAG 2 +

Voeg de resterende 160 gram kamutmeel en 160 gram eenkoornmeel, 100 gram gistwater, het zout en de olijfolie toe. Meng en kneed tot alles goed gemengd is. + Rol het deeg op een met bloem bestoven werkvlak uit tot ongeveer 1 cm dik. Vouw beide uiteinden naar het midden en vouw het deeg dan dubbel. Herhaal het uitrollen en vouwen 6 tot 8 keer. + Verpak het luchtdicht in folie en laat het **4 uur** op kamertemperatuur staan; zet het daarna **24 tot (bij voorkeur) 48 uur** in de koelkast. + Haal de pasta een paar keer door een pastamachine: begin op de breedste stand en zet hem steeds een stand smaller. Is het deeg glad en zonder scheurtjes, haal het dan nog één keer door de machine om het in de gewenste vorm te snijden. + Kook de pasta in ruim water met zout tot hij net al dente is. (De kooktijd hangt af van de vorm en dikte van de pasta.) Giet af, voeg saus toe en serveer.









Haal het beste uit je graan!

proef

VERS
GEMALEN
MEEL

SMAAKT BETER

voel

ZELFGEMAAKT
ETEN IS GOED
VOOR JE

EN GEZOND

ontdek

IEDEREEN
KAN LEKKER
BROOD BAKKEN

PROBEER HET

www.graanmolens.nl

WAAR VIND JE ONS

ADRESSEN EN LINKS

MOEDERBEDRIJF DUITSLAND
WOLFGANG MOCK GMBH
Habitzheimer Straße 14
64853 Otzberg
Duitsland
+49 6162-9627547

VS
WOLFGANG MOCK, INC.
300 Delaware Ave, Suite 210
Wilmington, DE 19801
VS
+1 302 310 3230

DISTRIBUTEUR BENELUX
GRAANMOLENS.NL
www.graanmolens.nl
info@graanmolens.nl

VOLG ONS!

GEMAAKT IN DUITSLAND

Copyright 2026
Wolfgang Mock GmbH
Habitzheimer Straße 14, 64853 Otzberg, Duitsland
Tel. +49 (0)6162-962 75 47

Concept, ontwerp, illustratie
information design, pia pötting
informationdesign.de

Fotografie
Andreas Goinar
andigowork.de

Nederlandse uitgave
Graanmolens.nl, 2026

MOCK

