



VORDEPOT EINES SCHROT-  
WALZENSTUHL (OBEN)  
BZW. EINES GRIESSWALZEN-  
STUHL: DAS GETREIDE  
WIRD SO LANGE GEMAH-  
LEN, BIS DIE SCHALE/KLEIE  
SAUBER VOM MEHLKÖRPER  
GETRENNT IST.



DAS GETREIDE WIRD AUF WALZENSTÜHLEN VERMAHLEN, HIER DER GESAMTE „WALZENBODEN“, ALSO ALLE WALZENSTÜHLE, DER FARINA-MÜHLE.

Bei unserem Besuch in der Farina-Mühle in Raaba haben wir Einblick in die interessante Welt der Mehlherstellung gewonnen. Viele unterschiedliche Maschinen und Arbeitsschritte sind nötig, um die verschiedenen Mehltypen zu erhalten!

#### AUSZUGS- UND TEILAUZUGSMEHLE

Die unterschiedlichen Mehltypen entstehen im Verlauf des vorher beschriebenen Vermahlungsprozesses. Für weiße Mehle (Auszugsmehle) werden die komplette Schale und der wertvolle Keim der Getreidekörner entfernt, sie werden „aufgebrochen“. Vermahlen wird lediglich der Mehlkörper, daraus entstehen die hellsten Mehle, die kaum Mineralstoffe enthalten wie z. B. Type W480 (in Deutschland Type 405).

Für Teilauszugsmehle werden zunächst auch die Schalenschichten und der Keim von den Getreidekörnern entfernt, ein Teil der Schalen wird dem Mehlkörper wieder zugefügt und beides wird zusammen vermahlen. Mit fortlaufendem Vermahlungsprozess entstehen zunehmend dunklere Mehle (Teilauszugsmehle), also Mehle mit höherem Mineralstoff- und Ballaststoffgehalt und daher höherer Typenzahl.

#### BEDEUTUNG DER TYPENZAHLEN

Für die Bestimmung der Typenzahl wird in einem Muffelofen bei ca. 900 °C das Mehl 2 Stunden verascht. Der Ascherückstand, der beim Verbrennen



GETREIDE WIRD  
UNTERSCHIEDLICH FEIN  
VERMAHLEN

von 100 g Mehl zurückbleibt, ergibt die Typenzahl. Da nur die organischen Mehlbestandteile verbrennen, die Mineralstoffe aber als nicht verbrennbarer Rückstand übrig bleiben, ist die Typenzahl gleichzeitig das Maß für den Mineralstoffgehalt des jeweiligen Mehles (z. B. W480 enthält etwa 0,48 % Mineralstoffe). Je niedriger der Mineralstoffgehalt, desto heller ist das Mehl.

#### VOLLKORNMEHL

Es gibt neben Auszugs- und Teilauszugsmehlen, bei denen Teile der Schale mitvermahlen werden, auch reine Vollkornmehle, für die wirklich das gesamte Getreidekorn vermahlen wird. Im Unterschied zu den Auszugs- und Teilauszugsmehlen hat Vollkornmehl keine Typenzahlen, weil der Mineralstoffgehalt von Getreide nie 100%ig gleich ist, er ist abhängig von Anbaugebiet, klimatischen Bedingungen während des Reifungsprozesses usw.

Es gibt verschiedene Herangehensweisen zur Vollkornmehlherstellung. Die einfachste Variante ist die Erzeugung in einer sogenannten Hammermühle. Dabei wird das Getreidekorn lediglich mit-

MEHLSORTE	D	Ö
Weizenmehl, bevorzugtes Haushaltsmehl, gute Backeigenschaften	Type 405	Type W480
Weizenmehl mit höchster Klebereigenschaft, backstark für feinporige Teige	Type 550	Type W700
Weizenmehl dunkel mit höherem Schalenanteil, z. B. für Mischbrote	Type 1050	Type W1600
Roggenmehl	Type 997 od. 1150	Type R960 „Normal“
Mehle mit vollem Kornanteil haben keine Typenzahl	Vollkornmehl	Vollkornmehl
Dinkelmehl	Type 630	Type 700



JEDES MEHL HAT ANDERE  
BACKEIGENSCHAFTEN.  
SO BENÖTIGT VOLLKORN-  
MEHL ETWA 5-10 % MEHR  
FLÜSSIGKEIT.

tels eines laufenden Schlägerwerks so lange gegen einen Siebmantel geworfen, bis es diesen durchdringt und somit die gewünschte Feinheit erreicht hat.

Die zweite Variante ist die Erzeugung in einem Mühlensystem mit Walzenstuhl und Sichern. Dabei werden grobe und feine Fraktionen zuerst getrennt und später nach Erreichen der gewünschten Korngröße wieder miteinander vermengt. Der Vorteil dieser Methode liegt darin, dass man feines Mehl mit gröberen Schalenteilchen (Kleie) erzeugen kann.

#### LAGERUNG UND FRISCHHALTUNG VON MEHL

Mehl sollte idealerweise bei einer Temperatur unter 20 °C bis maximal 30 °C gelagert werden. Dazu eignet sich im Hausgebrauch z. B. ein Schraubverschlussglas gut. Auch die Luftfeuchtigkeit sollte nicht zu hoch sein.

*Jeder, der leidenschaftlich gerne unterschiedliche Brot- und Gebäcksorten bäckt, freut sich über die unglaubliche Vielfalt an Mehlen. Ob aus Roggen-, Weizen-, Dinkel- oder anderen Getreidekörnern gemahlen, ob Auszugs- oder Vollkornmehl, glatt oder griffig vermahlen – erst diese Vielfalt sorgt auch für Abwechslung im Brotkörberl!*

Mit qualitativ hochwertigen  
Zutaten, Geduld  
und ein wenig Übung  
werden Sie die besten  
Ergebnisse erzielen!