

2.1. Mehle, Mehltypen und Qualitätsmerkmale

Die Müllerei ist ein aufwändiger und komplexer Prozess, der viel handwerkliches Geschick und Fingerspitzengefühl erfordert. Deshalb ist Mehl nicht einfach gleich Mehl. Um die optimale Mehqualität zu erzielen, verwenden die Müller der Spielberger Mühle Rohstoffe in bester Demeter-Qualität. Nach der Reinigung durchläuft das Getreide einen mehrstufigen Prozess, in dem sich Zerkleinern und Sieben mehrfach abwechseln.

eines Luftstroms aus dem Getreide herausgeblasen. Es folgen noch die Scheuermaschine für anhaftenden Staub und Schmutz und der Tischausleser, der Körner im Spelz abtrennt.

Mahlen und Sieben

Während dieses Reinigungsvorgangs werden die Getreidekörner Schritt für Schritt vom vierten Stock im Mühlturm bis ins Erdgeschoss transportiert. Hier stehen die Walzenstühle (s. Bild),

Das Getreide wird in insgesamt 16 Passagen vermahlen. Am Ende erhält der Müller 32 so genannte Passagenmehle, die je nachdem, ob sie mehr oder weniger des Samenhäutchens – der so genannten Kleie – enthalten heller oder dunkler sind. Aus diesen Passagenmehlen kann er je nach gewünschtem Ausmahlgrad die unterschiedlichen Typenmehle zusammensetzen. Nur das Vollkornmehl enthält alle 32 Passagenmehle.

Mehltypen und Verwendung

Für die Unterscheidung der verschiedenen Mehle hat sich in Deutschland die Typenbezeichnung durchgesetzt, die den Mineralstoffgehalt des Mehles angibt. Bestimmt wird dieser Wert durch Verbrennen (Veraschen) des Mehls. Der zurückbleibende Mineralstoffgehalt wird abgewogen und in mg pro 100 g Mehl angegeben (so enthält das Weizenmehl Type 550 z.B. 550 mg Mineralstoffe). Da sich die Mineralstoffe weitestgehend in den Randschichten befinden, bedeutet das: Je höher die Mehltypen, desto mehr dieser Randschichten sind enthalten, desto dunkler und gleichzeitig auch vollwertiger ist das Mehl. Die üblichen Mehltypen fasst die Tabelle auf Seite 2 zusammen.



Mehrfache Reinigung

Bevor ein Getreidekorn das erste Mal auf dem Walzenstuhl vermahlen wird, passiert es eine Vielzahl an Reinigungsschritten: Durch verschiedene Siebe werden Grobteile und Bruchkorn abgetrennt. Es folgt ein Metallabscheider. Auf dem Steinausleser wird das höhere Gewicht der Steine genutzt, um sie verlässlich von Getreidekörnern zu trennen. Trieure basieren auf der unterschiedlichen Form von Unkrautsamen und Getreidekörnern und sorgen so für deren Trennung. Staub und Spreu werden mit Hilfe

auf denen zunächst eine grobe Zerkleinerung stattfindet. Anschließend werden die Bestandteile des zerkleinerten Korns wieder nach oben gefördert. Von hier fallen sie dank der Schwerkraft ohne weiteren Energieaufwand wieder nach unten. Dabei werden sie in die verschiedenen Mehl-, Grieß- und Kleie-Fractionen getrennt. Feines Mehl aus dem Inneren des Korns wird abgesiebt, die übrigen Fractionen gelangen erneut auf den Walzenstuhl, werden vermahlen, nach oben gefördert und wieder gesiebt.

Spielberger Mehle werden ohne Hilfs- und Zusatzstoffe hergestellt. Für die optimalen Backeigenschaften sorgen die Qualität der Getreide-Rohstoffe und das Fingerspitzengefühl des Müllers.



Dort finden Sie auch die klassischen Verwendungszwecke. Dies ist allerdings immer auch von den persönlichen Vorlieben abhängig. So lassen sich z.B. auch Kuchen und Torten sehr gut mit mittelhellem oder Vollkorn-Mehl backen.

Was macht die Qualität aus?

Die Qualität eines Mehls bemisst sich in erster Linie am Backergebnis. Eine besondere Rolle spielt hierbei das Gluten (= Klebereiweiß), das dafür sorgt, dass die Lockerung durch Hefe oder andere Triebmittel auch nach dem Backen erhalten bleibt. Für die Sauerteigführung spielt zudem der Stärkegehalt eine wichtige Rolle.

Beim Gluten zählt nicht nur die Menge, sondern auch die Elastizität. Ist der Kleber zu dehnbar, neigt ein Teig dazu, „davonzulaufen“. Ist der Kleber dagegen zu „bockig“, setzt er dem Triebmittel

einen zu hohen Widerstand entgegen, das Gebäck geht nicht richtig auf.

Während früher immer die Qualität des Getreides die Qualität des Mehls bestimmt hat, ist dies heute nicht mehr selbstverständlich. In die konventionelle Müllerei hat eine Vielzahl an Hilfsstoffen Einzug gehalten, die dazu dienen, ein standardisiert gleichbleibendes Backergebnis zu gewährleisten.

Mit Enzymen und anderen Chemikalien lassen sich auch schlechtere Getreide-Qualitäten ausgleichen. Das spiegelt sich natürlich auch im Preis wider, wenn auf die Qualität des Getreides wenig Rücksicht genommen werden muss. „Mit Mühlenchemie können Ernteschäden kompensiert, Weizenmischungen optimiert und unterschiedliche Qualitäten ausgeglichen werden“, lautet die Werbe-Botschaft des Weltmarktführers für Mehlbehandlungsmittel.

Auch im Bio-Bereich sind Mehlbehandlungsmittel nicht völlig ausgeschlossen. Insbesondere große konventionelle Mühlen, die parallel eine kleine Bio-Linie anbieten, verwenden Zusätze wie synthetische Ascorbinsäure, Monocalciumphosphat oder Magnesiumcarbonat. So lassen sich Gebäckvolumen und Teigstabilität steigern.

Qualitätssicherung ohne Hilfs- und Zusatzstoffe

In der Spielberger Mühle wird grundsätzlich auf jede Art von Hilfs- und Zusatzstoff verzichtet. Die Steuerung der Mehlqualität erfolgt nur über die Auswahl der geeigneten Rohstoffe. Durch die geschickte Kombination verschiedener Qualitäten sorgen die Müller für die gewünschten Backeigenschaften der Mehle. Daneben kommt es aber vor allem auf das Fingerspitzengefühl und die Erfahrung des Müllers an.

Gebräuchliche Mehlklassifikationen:

Deutschland	Schweiz	Italien	Verwendung
Weizenmehl Type 405	Weißmehl	Tipo 00	Kuchen, Torten, Waffeln, Kekse, Weißbrot, Pizza
Weizenmehl Type 550		Tipo 0	Hefengebäck, Rührteig, Brötchen, Pizza, Quiche, Saucen
Weizen-Spätzlemehl			griffiges Mehl für Spätzle, Pasta, Strudelteig und Hefezopf
Weizenmehl Type 812	Halbweißmehl	Tipo 1	eher bei Bäckern gebräuchlich z.B. für helle Brote
Weizenmehl Type 1050	Ruchmehl	Tipo 2	Mischbrote, pikante Kuchen herzhafte Quiche
Weizenvollkornmehl (Type 1700)	Vollkornmehl	Farina integrale	Vollkornbrote und anderes Vollkorngebäck
Dinkelmehl Type 630	Dinkel-Weißmehl	Bianca	Kuchen, Waffeln, Kekse, Weißbrot und Brötchen, Rührteig
Dinkel-Spätzlemehl			griffiges Mehl für Spätzle, Pasta, Strudelteig und Hefezopf
Dinkelmehl Type 812	Dinkel-Halbweißmehl		helle Dinkel-Teigwaren, ansonsten eher für Bäckereien
Dinkelmehl Type 1050	Dinkel-Ruchmehl		Mischbrote, pikante Kuchen herzhafte Quiche
Dinkelvollkornmehl	Dinkel-Vollkornmehl	Farina integrale	Vollkornbrote und anderes Vollkorngebäck
Roggenmehl Type 1150	Type 1100	Tipo 1	Roggenbrote und Mischbrote
Roggenvollkornmehl	Type 1900	Farina integrale	Vollkornbrote