

II.3 Was macht die Qualität von Mehl aus?

Bio-Mehl stammt aus einer Landwirtschaft, die ohne Kunstdünger und ohne chemische Pflanzenschutzmittel auskommt. Für die meisten Bio-Kunden ist dies Motivation genug, zu ökologischen Mahlerzeugnissen zu greifen. Die besondere Qualität insbesondere eines demeter Mehls geht jedoch weit darüber hinaus. Und auch zwischen verschiedenen Bio-Mehlen gibt es erhebliche Qualitätsunterschiede.

Qualitätsparameter für Mehl

Wie gut ein Mehl ist, zeigt sich in erster Linie am Ergebnis, an den daraus hergestellten Backwaren. Deren Qualität bemisst sich vor allem an der Teigstruktur und der Konsistenz der Kruste. Brot, Brötchen, Kuchen und anderes Gebäck sollen schön locker sein und eine knusprige Kruste haben. Für die Wirkung der Lockerungsmittel, die der Bäcker dazu einsetzt, spielt die Mehlqualität eine wichtige Rolle. Mikroorganismen aus der Hefe oder dem Sauerteig wandeln die Stärke im Mehl in Gase um, wodurch sich die Poren bilden. Das so genannte Klebereiweiß (=Gluten) sorgt dafür, dass diese Poren auch nach dem Backvorgang erhalten bleiben.

Das Ergebnis der Sauerteigführung hängt entscheidend von den Fähigkeiten des Bäckers ab, aber auch von der Zusammensetzung des Mehls. Damit im Teig ausreichend Gasblasen gebildet werden, muss genug Stärke vorhanden sein.

Wird der Teig beim Backen über 55°C erhitzt, sterben die gasbildenden Mikroorganismen ab. Nun ist das Gashaltvermögen des Teiges gefragt. Dieses wird beeinflusst durch die Menge und die Elastizität des Feuchtklebers. Ist der Kleber zu dehnbar, neigt ein Teig dazu „davonzulaufen“, ist der Kleber zu „bockig“ setzt er dem Gasdruck einen zu hohen Widerstand entgegen.

Beeinflussung der Qualität

Ursprünglich lagen die entscheidenden Stellschrauben für die Herstellung eines guten Brotes in der Handwerkskunst der Müller und der Bäcker. Heute sorgen – zum Teil auch im Bio-Bereich zugelas-

sene – Hilfsmittel dafür, dass die oben genannten Prozesse einfacher, schneller und preisgünstiger ablaufen können.

Hilfsmittel in der konventionellen Mülerei und Bäckerei

Der Katalog eines großen deutschen Herstellers von Mühlenchemie umfasst über 500 Mehlverbesserungsmittel. Hierzu gehören u.a. Enzyme wie Amylasen für mehr Gebäckvolumen und bessere Bräunung, Oxidasen für die Teigtrocknung und -stabilität sowie Proteasen für elastische Teige. Hinzu kommen Emulgatoren, Säureregulatoren und Cysteine für die Teig-erweichung. „Mit Mühlenchemie können Ernteschäden kompensiert, Weizenmischungen optimiert und unterschiedliche Qualitäten ausgeglichen werden“ lautet die Werbebotschaft des Weltmarktführers für Mehlbehandlung.

Die meisten der oben aufgeführten Behandlungsmittel müssen auf dem Endprodukt nicht deklariert werden, da sie bereits dem Rohstoff Mehl beigemischt werden und nicht als Backzutat gelten.

Mehlbehandlungsmittel im Bio-Bereich

Zusätze im Mehl sind auch im Bio-Bereich nicht völlig ausgeschlossen. So verwenden insbesondere die großen konventionellen Mühlen, die parallel eine kleine Bio-Linie anbieten, Zusätze wie beispielsweise synthetische Ascorbinsäure, Monocalciumphosphat oder Magnesiumcarbonat. Mit Ascorbinsäure lässt sich sehr einfach das Gebäckvolumen und die Teigstabilität steigern, sodass sie lange Jahre als selbstverständliche Zutat im Mehl galt. Auch existieren einige Enzyme, die in Backhilfsmitteln im Bio-Bereich erlaubt sind.

SPIELBERGER Mehle: Qualität ohne Hilfs- und Zusatzstoffe

Alle oben genannten Möglichkeiten zur Verbesserung der Mehlqualität sind für Demeter-Verarbeiter nicht zugelassen, sie entsprechen aber auch nicht dem Qualitätsverständnis der Spielberger Mühle. Aus diesem Grund finden sich in keinem



Mehl der Marke Spielberger oder Burgermühle Zusatz- oder Hilfsstoffe. Damit die Kundinnen und Kunden im privaten Bereich ebenso wie im Bäckerhandwerk dennoch gute Backergebnisse erzielen können, greift die Spielberger Mühle zu verschiedenen Maßnahmen.

Dies beginnt zu allererst bei der Auswahl der Rohstoffe. Schon bevor das Getreide in der Mühle angeliefert wird, werden zum ersten Mal seine Qualitätsparameter analysiert. Durch eine geschickte Kombination verschiedener Qualitäten und die Steuerung der Anlieferung dieser Getreidepartien sorgt der Spielberger-Einkauf dafür, dass stets der passende Rohstoff in den Silos der Mühle lagert. Ernteschäden können so zwar nur zum Teil kompensiert werden. Weizen und Dinkel mit schlechteren Backeigenschaften eignen sich aber immer noch für die Flockenherstellung.

Auch bei sorgfältiger Rohstoffauswahl kommt dem Fingerspitzengefühl und der Erfahrung des Müllers eine hohe Bedeutung zu. An der Regelung der zahllosen Prozesse und dem sensiblen Mischen der Typenmehle aus den insgesamt rund 32 Passagenmehlen (s. dazu Warenkunde Mehle) zeigt sich die wahre Müllerskunst.

Fazit

Spielberger *demeter* Mehle haben beste Backeigenschaften auch ohne Zusatzstoffe. Dafür wählen wir nur Getreide mit sehr guten Backeigenschaften aus. Die SPIELBERGER Haushaltsmehle besitzen dabei dieselbe hohe Backqualität wie sie auch die anspruchsvollen Handwerksbäcker erwarten.