



Aus Korn wird Mehl

Die volle Kraft des Kornes

Vollkornprodukte, wie z. B. Vollkornmehle oder auch Müslis aus Getreideflocken, enthalten sämtliche Bestandteile des ganzen Getreidekornes mit seinen wertvollen Inhaltsstoffen und erweisen sich daher als wahre Kraftpakete. So versorgt uns der stärkereiche Mehlkörper lang anhaltend mit Energie. Der ölhaltige Keimling bietet alles, was die neue Getreidepflanze zum Überleben benötigt. Die Randschichten der Getreidekörner liefern wertvolle Eiweiße und versorgen uns obendrein mit lebensnotwendigen Vitaminen vor allem der B-Gruppe, aber auch mit Mineralstoffen und Ballaststoffen.

Herstellung von Mehl

1 Anlieferung **2 Lagerung** **3 Reinigung** **4 Vorbereitung**

1 Anlieferung
Qualitätsprüfung und Grobreinigung

2 Lagerung
in Getreidesilos

3 Reinigung
„gut gereinigt – ist halb gemahlen“
Mit Hilfe von unterschiedlichsten mechanischen Verfahren wird das Getreide schonend gereinigt. Scheuer- und Bürstmaschinen reinigen die Kornoberfläche und reiben die obersten Schalenschichten ab.

4 Vorbereitung
Das Getreide wird mit Wasser „benetzt“ und anschließend einige Stunden „abstehen“ gelassen.

5 Mahlen **6 Sieben**

5 Mahlen
Der Walzenboden – das Herzstück der Getreidemühle
Im Walzenstuhl wird das gereinigte Korn in mehreren aufeinander folgenden Durchgängen zwischen geriffelten Mahlwalzen aufgebrochen.
Das Mahlwerk

6 Sieben
Die schwingenden Plansichter sortieren das Mahlgut nach Größe.
Das anschließende Sortieren der unterschiedlich großen Kornteile erfolgt im Plansichter, einem großen hin- und herschwingenden Kasten mit vielen Sieben. Hier werden große und mittlere Kornteile (Schrot und Grieß) herausgesiebt, die anderen Stühlen mit noch feiner geriffelten Walzen zur weiteren Vermahlung wieder zugeführt werden.

7 Mühlenprodukte
Der Prozess der Vermahlung mit anschließender Siebung wiederholt sich so lange, bis den Schalen kein Mehl mehr anhaftet und sie als Kleie Verwertung finden. Der anfallende Grieß und Dunst wird gereinigt und in mehreren aufeinander folgenden Durchgängen mit möglichst wenig Druck auf Glattwalzenstühlen zu Mehl vermahlen. Das Mehl wird in das Mehlsilo transportiert.

Korn **Schrot** **Grieß** **Dunst** **Mehl**

Mehl und Dunst ist das feinste, Grieß das mittlere und Schrot das gröbste Mahlprodukt. Als Nebenprodukte bei der Mehlerstellung fallen Kleie und Keime an.

8 Abpackung
Nach der Qualitätskontrolle gelangt das Mehl über die Mischmaschine zur Absackung oder in das Mehlsilo. Nach einigen Wochen Lagerzeit erhält es seine vollen Geschmacks- und Backeigenschaften, seine Reife.

  

9 Sachsens Ährenwort

Das Qualitätsprogramm für sächsisches Getreide, Mehl und Backwaren ist seit 1993 am Markt. Die vertikale Integration, auf der das Programm beruht, reicht vom Landwirt bis zum Bäcker. Programmträger auf Erzeugerebene ist die Interessengemeinschaft „Qualitätsgetreide aus Sachsen“, ein Zusammenschluss von 80 landwirtschaftlichen Betrieben. Ziele sind die eindeutige Markierung der Produkte, einer gleich bleibend hohen Qualität und einer hohen Transparenz für den Verbraucher. Verarbeiter des Getreides ist die Dresdener Mühlen KG. Vermarktet wird das Mehl von zirka 400 Betrieben des Bäckerhandwerks sowie einer Reihe von Einzelhandelsunternehmen.

 