

SPEZIAL | THEMA

## Der Fuldataler

Verbraucherratgeber und Informationen aus Handel, Handwerk und Gewerbe der Mitglieder im Handwerker- und Gewerbeverein Fuldata

8. August 2007



## Backen mit Meisterhand Bäckermeister Jörg Wiedemann über unser Mehl

In der vergangenen Ausgabe haben wir über das Alt-Ihringshäuser Bauernbrot von Bäckermeister Jörg Wiedemann berichtet. Er verwendet dazu dunkles Mehl, das er in seiner Backstube selbst herstellt. Doch welche Unterschiede gibt es beim Mehl? In unserer neuen Serie wollen wir Bäckermeister Wiedemann über die Schulter schauen.

### Getreidearten

Neben Roggen und Weizen gibt es verschiedenen Getreidearten. Gerste, Hafer, Reis, Buchweizen sowie Hirse und Reis zählen ebenfalls dazu. Doch nur Roggen und Weizen werden als Brotgetreide verstanden. In einigen Fällen werden die übrigen Getreidearten in Spezialbrot wie zum Beispiel in Mehrkornbrot verarbeitet. Botanisch gehören die Getreidearten zu verschiedenen Gattungen der Gräser, wobei der Buchweizen keine Getreideart ist, sondern ein Knöterichgewächs.

### Getreideerzeugnisse

Durch Zerkleinern und anschließendes Sieben entstehen die Getreideerzeugnisse. Neben diesen Getreidemahler-

zeugnissen zählen unter anderem Speisegetreide, Spießkorn, Keime, Speisekleie sowie Stärken dazu. Getreideerzeugnisse sind aber auch Backwaren, Teigwaren und sämtliche Getreidenährmittel.

### Die Herstellung

In der Mühle werden die Körner von Roggen und Weizen zunächst intensiv gereinigt. Mit Hilfe von Luft, Magneten, Sieben und Trieuren (Abtrennung von runden Unkrautsamen) werden die Bestandteile entfernt, die nicht einwandfreies Grundgetreide sind.

Durch Bürsten, Scheuern oder Schälern erfolgt eine intensive Oberflächenreinigung. Das verbessert zudem auch die hygienische Qualität. Nachdem das Getreide durch



Qualität: Bäckermeister Jörg Wiedemann verwendet nur Mehl aus biologischem Anbau für sein Alt-Ihringshäuser.

Foto: Alt

Zugabe von Wasser auf den für die Vermahlung optimalen Feuchtigkeitsgehalt benetzt worden ist, wird es zwischen zwei verschiedenen schnell laufenden Mahlwalzen im Walzenstuhl verkleinert. Die-

ser Vorgang wiederholt sich mehrmals. Hierdurch entstehen sogenannte Passagemehle, aus denen die Typenmehle zusammengestellt werden.

### Die Mehltypen

Neben den Typenmehlen stellt der Müller Backschrot (in der Regel ohne Keim) und Vollkornschrot/-mehl her, das sämtliche Bestandteile des gereinigten Korns, auch den Keimling sowie die ballaststoff- und mineralstoffreichen Rundsichten beinhaltet, her. Der Ausmahlungsgrad beträgt somit 100 Prozent.

Der Ausmahlungsgrad gibt an, wie viel Prozent eines bestimmten Typenmehles bezogen auf 100 Kilogramm des Ausgangsgetreides angefallen sind. Ein helles Haushaltsmehl hat einen Ausmahlungsgrad von 60 bis 70 Prozent, ein dunkles Mehl hingegen einen Ausmahlungsgrad von bis zu 85 Prozent.

Je höher der Ausmahlungsgrad, desto dunkler, eiweißhaltiger, ballaststoffreicher und mineralstoffreicher ist das Mehl. Das von Bäckermeister Wiedemann gebackene Alt-Ihringshäuser ist solch ein Brot, das mit dunklem Mehl gebacken wird. (alt)