

## GETREIDEARTEN UND MEHLTYPEN 1/2

Getreide wird in unterschiedliche Kategorien eingeteilt. Es gibt zum Beispiel das Brotgetreide. Da gehören die Getreidekörner dazu, die du vielleicht kennst, wie Weizen und Roggen. Aber genauso auch Dinkel oder Einkorn, Emmer und solche Getreidearten, die gehören zum Beispiel zu den Urgetreiden. Diese Getreidearten sind allein backfähig. Das heißt, man kann zum Beispiel ein Weizenbrot herstellen, man kann ein Roggenbrot herstellen, ohne dass ich irgendwas beachten muss, was jetzt über den Standard darüber hinausläuft.

Dann gibt es noch die sonstigen Getreidearten. Da gehört zum Beispiel der Hafer dazu, da gehört zum Beispiel Mais dazu oder auch Reis. Das sind Getreidearten, die im Endeffekt allein nicht backfähig sind.

Und dann gibt es noch die Pseudo-Getreidearten. Da gehören vor allem dazu Quinoa, Buchweizen und Amaranth. Das sind wiederum Getreidearten, die auch sehr, sehr gerne bei der glutenfreien Ernährung verwendet werden, weil diese von Haus aus kein Gluten enthalten. Und auch diese sind allein nicht backfähig, denn wenn ich zu viel von dem hinzufüge, verliere ich an Volumen.

Man sagt, von den sonstigen und von dem Pseudo-Getreidearten kann man so bis zu 20 Prozent bedenkenlos hinzufügen, ohne dass ich eine zu große Volumeneinbuße habe.

Dann gibt es die Herangehensweise, dass ein Getreide vermahlen werden kann, nämlich zu klassischen Mehlen, zu Typenmehlen, wie wir sie kennen. Da kennst du vielleicht bei Weizenmehlen wie Typen 550 und 1050, das sind so die gängigsten. Es gibt aber noch ganz viele andere Typen, zum Beispiel die Type 812 ist auch noch eine Type, die bekannt ist. Beim Roggen zum Beispiel ist die meistverwendete die 1150er oder auch die 997er.

Vielleicht hast du dich mal gefragt, was heißt diese Zahl dahinten überhaupt aus? Diese Zahl ist im Endeffekt der Mineralstoffgehalt. Um diese Zahl zu definieren, geht man her und nimmt 100 Gramm von wasserfreiem Mehl, verbrennt es in einem speziell dafür vorgesehenen Ofen und die Asche, die dann übrigbleibt, wird gewogen. Und je nachdem, wie viel Gramm Asche übrigbleibt, habe ich im Endeffekt eine unterschiedliche Typenzahl. Beim Weizenmehl-Type 550 bleibt zum Beispiel 550 Milligramm Asche ungefähr übrig.

## GETREIDEARTEN UND MEHLTYPEN 2/2

Um Typenmehl herzustellen, geht man in der Mühle her und nimmt das ganze Getreidekorn und es wird über den Walzenstuhl. So nennt man das, weil es zwei Walzen sind, die ineinanderlaufen, wird das Getreidekorn, man sagt auch auseinandergerissen, ja zermahlen. Dieses zermahlene Getreidekorn geht dann in eine Siebanlage rein. Da kann man sich vorstellen: Oben sind grobe Siebe und je weiter man runterkommt, werden die Siebe immer feiner und dann wird das Ganze in seine einzelnen Bestandteile unterteilt. Die groben Bestandteile werden nochmals zermahlen. Das sind einige Mahlvorgänge, die da kommen, das können also bis zu 18 Mahlvorgänge sein, wo so ein Getreidekorn zermahlen wird. Und dann wird es jedes Mal wieder zersiebt. Und nachdem es dann fertig ausgesiebt ist, wird es in einzelne Silos gepackt und der Müller, der mischt uns dann das richtige Mehl zusammen, das wir brauchen, wenn wir zum Beispiel das Weizenmehl, mit Type 550 haben möchten.

Es gibt noch andere Möglichkeiten, ich kann zum Beispiel ein Vollkornmehl verwenden, das habe ich hier auch mit aufgeführt. Zum Beispiel haben wir hier links einmal ein Weizenmehl Type 550, wir haben ein Weizenvollkornmehl, wir haben das Roggenmehl, Type 1150 und wir haben ein Roggenvollkornmehl. Ein Vollkornmehl heißt, da wird das ganze Getreidekorn zermahlen und es wird alles verwendet. Das heißt samt Keimling, Schale und Mehlkörper, damit ich alles von meinem Getreidekorn mit verarbeite zu meinem Produkt, was ich haben möchte. Eine andere Möglichkeit wäre, das Ganze als Flocken zu verarbeiten. Das habe ich jetzt hier in Form von Haferflocken, da wird das Ganze zwischen zwei Walzen einfach gequetscht, dadurch entstehen Flocken und die kann ich dann meinem Gebäck hinzufügen, wenn ich eine gewisse andere Teigstruktur haben möchte. Ebenso gibt es dann die Variante von Schrot hinzuzufügen. Schrot ist ein bisschen gröber, da wird dann noch geteilt in fein, mittel und grob. Das ist einfach die Körnung, wie groß das ist und dann kann ich zum Beispiel so ein Getreidekorn auch so mahlen in einer Schrotmühle und dann ein Schrotbrot herzustellen. Und übrigens ein Schrotbrot ist ein Spezialbrot.