

2. Mahlprodukte

2.1. Mehle und Mehltypen

In der Spielberger-Mühle wird das regional angebaute demeter Getreide in einem mehrstufigen Verfahren sorgfältig ausgemahlen. Je nach gewünschter Mehltypen werden dabei verschiedene Fraktionen des Mehls zusammen gemischt. So erhält man erstklassige Mehle mit hervorragenden Backeigenschaften.

Herstellung

Vor der Vermahlung durchläuft das Getreide verschiedene Reinigungsstufen. Im Schrollensieb werden Grobteile und im Sandsieb Bruchkorn und ähnliches abgetrennt. Mit Hilfe eines Luftstroms werden in der Windsichtung leichtere Teile wie Staub und Spreu entfernt. Im Anschluss an den Metall- und Stein-ausleser werden im Rund- und Langkorntrieur Unkrautsamen, Mutterkorn, Flughafner etc. aussortiert. In der Scheuermaschine wird Staub und Schmutz mechanisch abgerieben und anschließend ausgeblasen. Der Tischausleser entfernt schließlich ungeschälte und leichte Körner.

Erst danach wird das Getreide in insgesamt 16 Passagen vermahlen, wobei es mehrfach durch die verschiedenen Stockwerke und Anlagen der Mühle läuft. Nach jeder Mahlpassage werden die verschiedenen Mehl-, Schrot- und Grieß-Fraktionen sowie die Kleie durch Siebung getrennt.

Schon nach der ersten Mahlpassage zerfällt das Getreidekorn in einen weichen Mehlkörper und einen etwas härteren und grobkörnigeren Grießanteil. Ein Teil hiervon wird zusammen mit dem Keim und einem Teil der Schalenteile abgetrennt, um als Grieß abgepackt zu werden. Der restliche Grießanteil durchläuft die weiteren Mahlpassagen und wird zu Typenmehlen vermahlen. Am Ende erhält man 32 so genannte Passagenmehle, aus denen je nach gewünschtem Ausmahlgrad die unterschiedlichen Typenmehle zusammen gemischt werden.

Mehltypen

Die Typenbezeichnung bei Mehlen

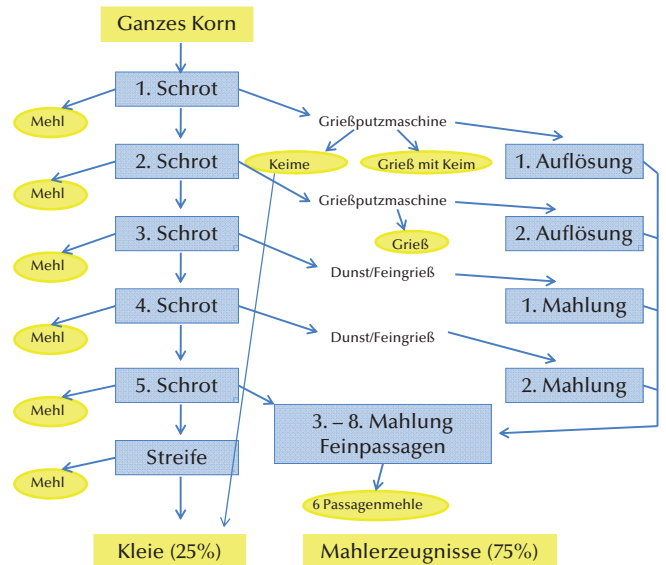
gibt den Gehalt an Mineralstoffen an. Sie wird durch Verbrennen (Veraschen) des Mehls bestimmt. Die Mineralien bleiben als Asche zurück. Der Anteil der Mineralstoffe in mg pro 100 g Mehl ergibt die Typenbezeichnung. Je höher der Wert, desto höher ist der vorwiegend aus den Randschichten resultierende Mineralstoffgehalt und gleichzeitig in der Regel auch der Gehalt an Vitaminen

und wertvollen ungesättigten Fettsäuren. In DIN-Normen sind gebräuchliche Typenklassen für Mehle festgelegt.

Verwendung

Das hellste Mehl ist das Weizenmehl Type 405. Es eignet sich hervorragend für Feingebäck wie Waffeln, Weihnachtsplätzchen und ähnliches. Ebenfalls sehr hell sind die Typen 550 bzw. 630, die bei Weizen- und Dinkelmehl gebräuchlich sind. Sie eignen sich für Weißbrot, aber auch für alle anderen Backwaren, bei denen ein helles Mehl gewünscht wird. Die Typen 1050 bei Weizen- und Dinkelmehl bzw. 1150 bei Roggenmehl ergeben kräftige Backwaren und lassen sich zu Broten, Kuchen und anderem mehr verarbeiten. Brote und Kuchen aus Vollkornmehl sind reich an Mineralstoffen und Vitaminen. Sie besitzen einen kräftigen Getreide-Geschmack. Dank der Beimischung von Feingrieß wird das Spätzle- und Nudelmehl besonders griffig und ergibt so feine, bissfeste Spätzle. Für das Hefezopfmehl werden Getreidechargen mit einer speziellen

Vermahlung



Vollkornmehl = alle Passagenmehle + Kleie
Auszugsmehl = eine Kombination von verschiedenen Passagenmehlen

Eiweißstruktur verwendet, so dass sich lockere Hefezöpfe mit einer leckeren, faszinierenden Krume backen lassen.

Die Vielfalt der SPIELBERGER demeter-Mahlprodukte

- **demeter** Weizenmehl Type 405, 550, 1050 und Vollkorn
- **demeter** Spätzle- und Nudelmehl aus Weizenmehl Type 550
- **demeter** Dinkelmehl Type 630, 1050 und Vollkorn
- **demeter** Hefezopfmehl aus Dinkelmehl Type 630
- **demeter** Roggenmehl 1150 und Vollkorn
- **demeter** Weizengrieß
- **demeter** Hartweizengrieß
- **demeter** Dinkelgrieß
- Bio-Hirsegrieß
- **demeter** Spezialitätenmehle aus Reis, Soja, Mais
- **demeter** Hafer- und Weizenkleie

