



## Pressemitteilung Landratsamt

Nr: 42  
Vom: 14.02.2007

Bitte gleich an die  
Redaktion weitergeben

Bei Rückfragen:

Pressestelle  
**Bettina Glas**  
 Telefon: (07151) 501 -1353  
 Fax: (07151) 501 -1712  
[info@rems-murr-kreis.de](mailto:info@rems-murr-kreis.de)

## PM-Serie: Direktvermarktung im Rems-Murr-Kreis

### Rund ums Mehl

Mehl entsteht durch Mahlen von Getreide und bildet die Grundlage für Lebensmittel wie Brot, Backwaren oder Teigwaren. Die Herstellung von Getreidemehlen erfolgt in der Mühle. Hauptmehllieferanten sind Weizen, Roggen und Dinkel, doch auch aus Gerste, Hafer, Reis und Mais kann Mehl gewonnen werden.

Beim Weizen gibt es je nach Feinheitsgrad vier verschiedene Produkte: Schrot, Grieß, Dunst und Mehl. **Schrot** ist die Bezeichnung für die zerkleinerten Getreidekörner. **Grieß** ist körnig. Man unterscheidet Weichweizen-, Hartweizen- und Vollkorn Grieß. **Dunst** liegt im Feinheitsgrad zwischen Mehl und Grieß. Er ist griffig und fühlt sich körnig an. Er findet vor allem in der Teigwarenindustrie Verwendung. Spätzle werden durch die Zugabe von Dunst kerniger. **Mehl** hat den höchsten Zerkleinerungsgrad.

Unabhängig vom Feinheitsgrad kann das Getreide unterschiedlich stark ausgemahlen werden. Je nach Ausmahlungsgrad –Grad der Schalenabtrennung– spricht man von Vollkorn- oder Auszugsmehl. Bei Auszugsmehlen werden Frucht- und Samenschale, Aleuronschicht und Keimling in unterschiedlichem Maße abgetrennt. Es wird der innere Teil der Getreidekörner –der mineralstoffarme Mehlkörper– vermahlen. Der Ausmahlungsgrad gibt an, wie viel Mehl prozentual aus dem Ausgangsgetreide gewonnen wird. Bei einem Ausmahlungsgrad von 65% werden aus 100 kg Getreide 65 kg Mehl gewonnen. Die restlichen 35% des Getreides sind Schalentteile und Keimlinge, die aussortiert und nicht zu Mehl gemahlen werden. Ein 100%iger Ausmahlungsgrad ist damit gleichbedeutend mit einer vollständigen Verwendung aller Kornbestandteile und findet sich nur in Vollkornprodukten.

Die Mehltypen stehen in einem direkten Zusammenhang zum Ausmahlungsgrad. Denn je höher der Ausmahlungsgrad desto höher die Mehltypennummer. Die Mehltypennummer macht eine Aussage über den Mineralstoffanteil des Mehls. Ein Weizenmehl der Typ 405 enthält in 100 g Mehl nur 405 mg Mineralstoffe. Beim Weizenmehl der Typen 550 sind es dagegen schon 550 mg Mineralstoffe. Mehle mit einem hohen Ausmahlungsgrad enthalten größere Anteile an Schale und Keimling als niedrig ausgemahlene Mehle. Gerade die äußeren Schalenschichten und der Keimling sind sehr mineralstoffreich.

## Pressemitteilung Landratsamt

Nr: 42  
Vom: 14.02.2007

Bitte gleich an die  
Redaktion weitergeben

Bei Rückfragen:

Pressestelle  
Bettina Glas  
Telefon: (07151) 501 -1353  
Fax: (07151) 501 -1712  
info@rems-murr-kreis.de

**Mehltypen** gibt es für Weizen-, Dinkel- und Roggenmehl.

Weizenmehl: 405, 550, 812, 1050

Roggenmehl: 815, 997, 1150

Dinkelmehl: 630, 812, 1050

Vollkornmehle unterliegen keiner Typenzahl, da sie immer alle Bestandteile des Korns enthalten.

### Welches Mehl für welchen Zweck?

**Weizenmehl** eignet sich aufgrund der guten Backeigenschaften sowohl für Brot als auch für andere Backwaren. Neben der Mehltypen 405 findet auch die Typen 550 für süßes Kleingebäck oder helle Brotsorten Verwendung. Die Typen 1050 dagegen verleiht Backwaren einen herzhaften Geschmack und eignet sich deswegen vor allem für pikante Backwaren und Mischbrote.

**Roggenmehl** ist vom Aroma her intensiver und herzhafter als Weizenmehl. Die im Handel erhältlichen Mehltypen werden in der Regel für pikante Backwaren und Brot verwendet.

**Dinkel** hat einen nussigen Geschmack, der sowohl zu süßem als auch zu herzhaftem Gebäck passt. Oft besser bekannt ist der Grünkern. Die Grünkernerzeugung stellt eine besondere Form der Dinkelnutzung dar. Die Dinkelkörner werden 2 – 3 Wochen vor der Reife geerntet. Die Körner sind grün und weich, ihr Inhalt ist breiig. Das Erntegut wird in Heißluftanlagen getrocknet. Grünkernmehl eignet sich jedoch nicht zum Backen von Brot, da während des Darrprozesses die Klebereiweiße des Dinkels zerstört wurden.

**Vollkornmehl** ist eine Alternative. Es kann die anderen Mehlsorten ersetzen. Bei der Verwendung von Vollkornmehl sollten sie 10-20% mehr Flüssigkeit zugeben und für den Teig eine Ruhezeit von etwa 20 Minuten einplanen.

Die Haltbarkeit von Mehl hängt vom Ausmahlungsgrad ab. Niedrig ausgemahlene Mehle wie Weizenmehle der Typen 405 können etwa 18 Monate gelagert werden, ohne ihre Backeigenschaften zu verlieren. Höher ausgemahlene Mehle sind dagegen nur 10-12 Monate lagerbar, Vollkornmehl etwa 6 Monate. Sobald die Packung angebrochen ist, sollte sie schnell verbraucht werden. Bei lose gekaufter Ware gelten kürzere Haltbarkeitszeiten.

**Mehl ist jedoch nicht gleich Mehl – verschiedene Sorten mit unterschiedlicher Nährstoffzusammensetzung und Geschmack bieten eine große Auswahl.**

Immer frisch und auch in kleinen Mengen können Sie unterschiedliche Mehle auch über den Direktverkauf ab Hof oder im Mühlenladen erwerben. Im Verbrauchermagazin „Natur von Hier“ oder unter [www.natur-von-hier.de](http://www.natur-von-hier.de) finden Sie einen Direktvermarkter in ihrer Nähe. Weitere Informationen erhalten sie beim Landratsamt, Geschäftsbereich Landwirtschaft (07191 895-4233).