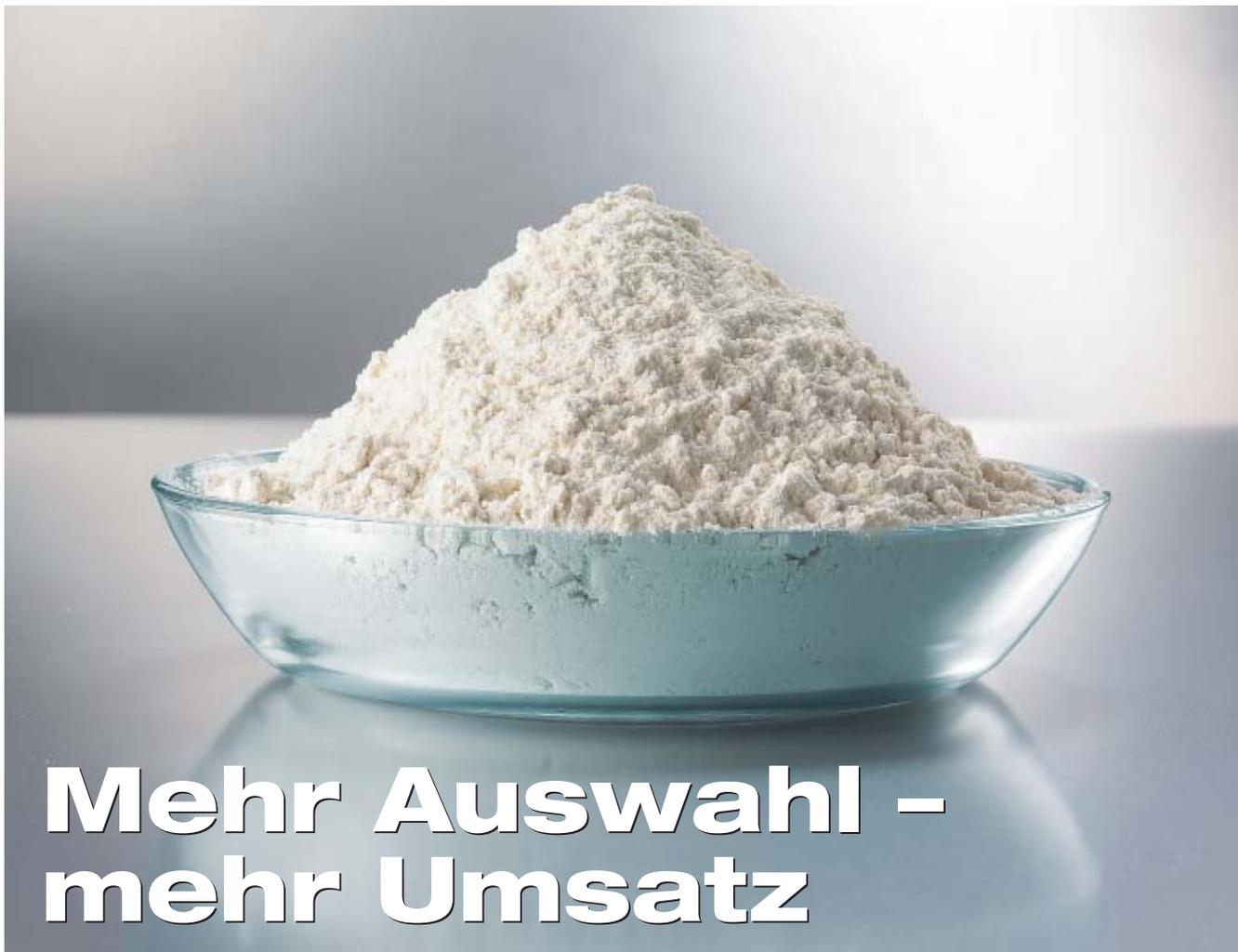


Von standard bis convenient

# Mehle



# Mehr Auswahl - mehr Umsatz

„Das“ Mehl gibt es nicht, vielmehr verschiedene Produkte für unterschiedliche **Verwendungszwecke**. Alles über Herstellung, Verwendung sowie praktische Tipps lesen Sie in dieser Warenverkaufskunde.

**E**in typisches Grundnahrungsmittel: Mehl. Schließlich wird daraus „unser täglich Brot“ gebacken, zudem ist es beim Kochen unverzichtbar. Oftmals wird Mehl als einfaches Standardprodukt verkauft. Aber dahinter steckt eine vielfältige Produktgruppe von Standard- und Spezialmehlen, die auf unterschiedliche Verwendungszwecke abgestimmt sind – bis hin zu convenienten Backmischungen.

Rund 1 Mio. Tüten Mehl werden durchschnittlich jeden Tag im deutschen Lebensmittel-Einzelhandel zum Backen und Kochen gekauft, besonders viel in der Vorweihnachts-



**VOM KORN** zum Mehl: Getreide wird in der Mühle fein vermahlen.

zeit, wenn das Selberbacken Hochsaison hat. Die Verwendung für Backwaren wie Kuchen, Torten, Hefengebäck, Stollen, Plätzchen, Waffeln, Pfannkuchen, Quiches, Pizzen, Brote oder Vollkorngebäck bzw. die küchentechnischen Anforderungen zum Binden von Suppen und Soßen stellen an die Zutat Mehl ganz spezifische Qualitätsanforderungen. Deshalb produzieren die deutschen Mühlen eine breite Palette an Mahlerzeugnissen und schaffen dabei die Voraussetzungen, damit das Backen im Haushalt funktioniert: Sie gleichen die natur- und erntebedingten Schwankungen aus, um die „Geling-

Garantie“ der Rezepte im heimischen Backofen zu sichern.

Mit Mehlen tätigt der Lebensmittelhandel jährlich einen Umsatz von rund 200 Mio. Euro (2008). Der Klassiker, Weizenmehl der Type 405, ist dabei die am meisten nachgefragte Sorte. Wachstumspotenziale bieten allerdings eher die Spezialmehle. Mit der zunehmenden Zahl kleiner Haushalte wächst auch die Nachfrage nach kleineren Packungsgrößen und das Angebot von Convenience-Produkten, die einfach zu verarbeiten sind. Diese zielen auf spezielle Verwendungszwecke und enthalten bereits weitere Zutaten, sodass vor

alle jüngere Verbraucher mit wenigen zusätzlichen Ingredienzien ganz einfach einen individuellen Kuchen oder eine Pizza backen können.

Die Kraft von rund 40.000 Weizenkörnern steckt in einer einzigen Tüte Mehl (bezogen auf 1.000 Gramm Haushaltsmehl Type 405). Die Mühlen nehmen das Getreide auf dem Weg vom Korn zum Mehl genau unter die Lupe. Mit Probevermahlungen, Laboruntersuchungen und Backversuchen wird unter Qualitätsgesichtspunkten die Spreu (nicht nur) vom Weizen getrennt. Die Müller kontrollieren die Getreidequalitäten, die von den Feldern kommen, insbesondere auf die zu erwartenden Backeigenschaften. Was nicht gut backt, wird für die Tierfütterung verwendet.

Vor dem eigentlichen Mahlen steht in der Mühle die sorgfältige Reinigung des Kornes an. Mit verschiedenen mechanischen Verfahren wird so aus den Körnern vom Feld sauberes Speisegetreide. In einem mehrstufigen Mahlprozess werden dann die verschiedenen Mehle und Schrote hergestellt. Die entstehenden Zwischenprodukte mischt der Müller am Schluss zu verschiedenen Mehltypen.

## Die Mehltypen auf einen Blick

In Deutschland sind die Mehltypen als Produktbeschreibung in einer DIN-Norm festgelegt. Die Mehltypen-Zahl gibt an, ob ein Mehl viel (hohe Typenzahl) oder wenig (niedrige Typenzahl) Randschichtenteile des Kornes enthält. Zur Bestimmung wird eine Mehlprobe bei etwa 900° C verbrannt, die mineralischen Teile des Produkts bleiben übrig. Diese Mineralstoffmenge (als Asche in mg/100 g Trockensubstanz) entspricht dann der Mehltypen-Zahl. In 100 g Weizenmehl der Type 1050 sind also z. B. 1050 mg Mineralstoffe.

Übrigens: Vollkornprodukte brauchen keine Typenzahl. Dort sind immer so viele Mineralstoffe drin, wie das vom Müller gemahlene oder geschrotete Korn von Natur aus mitgebracht hat.

**In einer Tüte Mehl stecken 40.000 Weizenkörner.**

■ Die **Type 405** aus Weizen ist das klassische Kuchenmehl, das landläufig als Haushaltsmehl bezeichnet wird. Es ist universell im Haushalt einsetzbar: Für Feine Backwaren wie Kuchen oder Plätzchen ebenso wie für Mehlspeisen oder zum Soßenbinden. Deshalb ist der Eiweiß- und Stärkegehalt ausgewogen, um für gleichermaßen gute Backeigenschaften und hohes Bindevermögen zu sorgen.

■ Bei den Weizenmehlen der **Type 550** muss man differenzieren: Eine Reihe von Markenmehlen dieser Type sind als „backstark“ positioniert. Sie haben einen hohen Anteil an Protein und eignen sich bestens für

Hefeteige, Brote, Kuchen, aber kaum für Torten oder Soßen. Andere Mühlen bieten unter der Type 550 Produkte an, die keine speziellen Mehl- und Backfunktionen bieten, sondern nur im Mineralstoffgehalt höher liegen.

■ Die **Type 1050** wirkt dunkler, sie liegt als „mittlere Weizentypen“ auf halbem Weg zum Vollkorn und gilt als erste Wahl fürs herzhafte Backen. Gut gelingen damit beispielsweise herzhafte Blechkuchen aus einem Hefeteig.

■ **Vollkornmehl** wird mehlfein vermahlen, enthält aber sämtliche Bestandteile des vollen Kornes. Damit lassen sich Vollkorngebäcke mit



**SICHERHEIT:** In den Mühlen werden die Getreide-Qualitäten sorgfältig kontrolliert, hier die so genannte „Besatzanalyse“.



**AUSGLEICH:** Getreide-Partien weisen naturbedingte Schwankungen auf. Die Mühlen gleichen diese aus, indem sie Partien mischen.

relativ lockerer Krume herstellen, die das komplette Nährwert-Programm der Körner bieten. Vollkornmehl enthält unter anderem den fetthaltigen Keimling, deshalb ist hier besonders auf das Mindesthaltbarkeitsdatum zu achten.

■ **Vollkornschrot** ist grob zerkleinert, es unterscheidet sich vom Vollkornmehl nur durch die gröbere Granulatstruktur. Die Bäcker nehmen es für Weizenvollkornbrot (z.B. „Grahambrot“), zuhause ist es für eine „Handvoll Schrot“ in Teigen aus hellen Mehlen gut geeignet. Es verleiht den Backwaren einen kernigen Biss.

Neben diesen unterschiedlichen Typen findet man im Handel noch verschiedene **Mehl-Spezialitäten**. Hier die wichtigsten beiden:

■ **Instantmehl**, das sich sofort ohne zu klumpen in der Flüssigkeit anrühren lässt. Durch die gegenüber Mehl größeren Dunstteilchen ist es stets locker und saugt viel Flüssigkeit auf. Deshalb benötigt man etwa 10 Prozent mehr Flüssigkeit als beim

normalen Haushaltsmehl. Es eignet sich zum Binden von Suppen oder Soßen. Im Unterschied zu Soßenbindern aus Stärke wird die Soße nach dem Erkalten nicht flüssig, sondern steif.

■ **Doppelt griffiges Mehl** ist eine süddeutsch-alpenländische Spezialität mit noch höherem Anteil von Dunstteilchen, es liegt damit in der Granulation zwischen Mehl und Grieß. Durch die „im Griff“ zwischen den Fingerspitzen fühlbare Körnung ist es stets rieselfähig, staubt nicht und lässt sich, ohne zu klumpen, in Flüssigkeit verteilen. Die grobkörnigen Mehlteilchen nehmen die Flüssigkeit langsamer auf, dafür aber auch mehr davon. Das macht die Teige steifer und elastisch-dehnfester, was beispielsweise für Strudel besonders erwünscht ist.

■ **Weizengrieß** besteht aus relativ großen Teilchen aus dem Mahlvorgang, die besonders geputzt werden, um sie von den noch anhaftenden Schalenteilchen zu trennen. Grieß ist also im Grunde ein besonders



**BACKE**, backe Kuchen! Mehl wird in erster Linie für Brot und Backwaren genutzt, gewerblich und zu Hause.

grobes Mehl und gehört mit zu den Nahrungsmitteln – z.B. für Grießpudding, Teigwaren oder als Suppeneinlage. Man unterscheidet weißlich-hellgelbe Grieße aus Weichweizen (für süße Desserts) und intensiv-gelbe Grieße aus Hartweizen (für Nudeln bzw. Spätzle).

### Weitere Getreidearten

Neben Weizen gibt es weitere wichtige Brotgetreide:

■ **Dinkel** stammt botanisch aus der Weizenfamilie, die Mahlerzeugnisse daraus können deshalb wie die entsprechenden Weizenmehle verwendet und verarbeitet werden.

■ **Roggen**, seine Körner sind länglicher als Weizenkörner und haben einen grau-grünen Farbschimmer. Die müllerische Reinigung ist besonders wichtig: Sie sorgt dafür, das eventuell im Roggen auftretende, giftige Mutterkorn zu entfernen.

Allerdings ist die Roggenbäckerei im Haushalt etwas schwieriger als die Verwendung des backtechnisch



**VIELFALT** fürs Brotsortiment: Roggen-Mahlerzeugnisse, die vorwiegend von gewerblichen Bäckern genutzt werden.

„pflegeleichteren“ Weizens. Roggenteige müssen versäuert werden, damit eine lockere Krumenstruktur entsteht. Die Sauerteigführung ist ein recht aufwändiges Verfahren, das viele Hobbybäcker lieber den Profis in den Backstuben überlassen.

Allerdings findet man heute auch schon flüssigen oder pulverisierten Sauerteig in Kleinpackungen für den Hausgebrauch, die das langwierige Selberzüchten der Sauerteigkulturen erleichtern bzw. ersetzen können. Im Lebensmittelhandel werden meist die **Roggenmehltype 1150** oder **997** sowie **Vollkornprodukte** angeboten.

Übrigens: Die besten Backergebnisse erzielt man im Haushalt, wenn man sie mit einem backstarken Weizenmehl der Type 550 mischt. Dadurch werden die Teige auch ohne Sauerteig locker und das Backwerk bekommt das roggentypische Aroma. Daneben gibt es Mehle speziell für gewerbsmäßige Bäcker, in unterschiedlichen Typen, die hier nicht weiter erläutert werden.

## Im Trend: Mehle mit Zutaten, für kinderleichtes Kochen und Backen.

In den vergangenen Jahren bieten die Mühlen vermehrt Produkte an, die dem Trend zum bequemeren Backen in der Küche entgegenkommen: Backmischungen für Pizzateig, Mischungen für verschiedene Brottypen zum Selberkneten bzw. für Brotbackautomaten oder Mischungen für Feine Backwaren.

### Conveniente Spezialmehle

Solche Produkte zielen auf Verbraucher, die zwei Dinge wollen: einfaches Verarbeiten und sicheres Gelingen – aber keine fertigen Backmischungen wollen, bei denen man auf das Ergebnis festgelegt ist. Spezialmehle enthalten weitere Zutaten wie Zucker, Backpulver oder Hefe. Mit wenigen frischen Zutaten wird daraus ein Grundteig hergestellt, der sich beliebig abwandeln lässt. Dazu einige Beispiele:

■ **Mehle mit Hefe**, zugeschnitten auf süße Hefeteilchen oder herzhaftes Gebäck wie etwa Pizza oder Zwiebelkuchen.

■ Für **Nudeln und Spätzle** werden Weich- und Hartweizen in Form von griffigen Mehlqualitäten gemischt, damit ein locker-elastischer und kochfester Teig entsteht.

■ Für süße **Pfannkuchen, Kaiserschmarren oder Pancakes** gibt es Mehle, die für einen cremigen Teig sorgen, der sich einfach in die Pfanne gießen und wenden lässt. Zutaten wie Ei, Zucker und Backpulver sind bereits enthalten.

Parallel dazu macht sich der Trend zu „Bio“ auch bei Mahlerzeugnissen bemerkbar: Immer häufiger greifen Hausfrauen und -männer zu Produkten aus kontrolliertem ökologischen Anbau, auch wenn der Absatz dieser Produkte sich nach wie vor noch auf vergleichsweise niedrigem Niveau bewegt.

#### MEHR INFORMATIONEN ZUM THEMA MEHLE:

[www.gmf-info.de](http://www.gmf-info.de)

[www.muehlen.org](http://www.muehlen.org)

Buchtip: Dr. Oetker: Selber Backen macht Freude, 14,90 Euro, Oetker-Verlag



# Richtig gelagert, gut platziert

Mehle in Haushaltspackungen lassen sich gut und recht lange problemlos aufbewahren, aber es handelt sich trotzdem um sensible Lebensmittel. Entscheidend ist in jedem Fall die Beachtung des Mindesthaltbarkeitsdatums. Hier drei Ratschläge, die gleichermaßen für den Mehlvorrat daheim wie für eine Lagerung im Handel berücksichtigt werden sollten:

■ Mehl darf nicht schwankender Luftfeuchtigkeit ausgesetzt werden: Also in der Küche Vorsicht mit Kochdämpfen, lagern Sie Mehl beispielsweise nicht in einem Oberschrank nahe des Herds. Im Handelslager nicht in der Nähe von Toren oder sich häufig öffnenden Durchgängen abstellen, die feuchte Außenluft einlassen. Auch Zugluft kann im Winter zu starken Temperaturschwankungen führen.

■ Schützen Sie Ihren Mehlvorrat vor direkter Sonneneinstrahlung, das schadet sonst den

Vitaminen und lässt das Mehl schneller altern. Im Lager gehört Mehl an einen schattigen Platz, daheim in den Schrank oder eine gut schließende Dose: Dort ist es besser aufgehoben als unter einem sonnendurchlässigen Dachelement bzw. auf der Arbeitsplatte unter einem Fenster.

■ Mehl nimmt leicht Fremdgerüche an: Deshalb nie in der Nähe von geruchsintensiven Lebensmitteln lagern, wie z. B. Kaffee oder Gewürzen – es sei denn, diese sind aromatischer verschlossen.

Im Regal sollten neben Mehl Brotbackmischungen und Grieß platziert werden, und zwar jeweils im Block. Innerhalb der Warengruppen gehören Marken zusammen, Marktführer in Kundenlafrichtung zuerst. Bei Mehl kommen Spezialmehle nach oben, Standarderzeugnisse wie die Type 405 nach unten, soweit möglich als Palettenplatzierung.



<b>WISSENS CHECK</b>	
Wer diese Warenverkaufskunde aufmerksam gelesen hat, kann leicht die folgenden Fragen beantworten. Zum Vergleich stehen Lösungsvorschläge rechts.	
Fragen	Antworten
1. Nennen Sie die drei Brotgetreide-Arten, die bei uns am häufigsten genutzt werden!	1. Weizen, Roggen, Dinkel.
2. Erläutern Sie die Bezeichnung Type 405 bei Weizenmehl!	2. Die Type gibt den Gehalt natürlicher Mineralstoffe im Mehl an (405 mg Mineralstoffe pro 100 g Mehl), die im Laborversuch nach der Verbrennung des Mehls übrig bleiben.
3. Nennen Sie einige conveniente Spezialmehle mit Blick auf deren Verwendung!	3. Mischungen für Nudeln und Spätzle; Mehle mit Hefe für Pizzateig; Mischungen mit Ei, Zucker und Backpulver für Pfannkuchen.
4. Wie lauten drei wichtige Regeln zur Aufbewahrung von Mehl?	4. Mehl sollte grundsätzlich kühl und trocken aufbewahrt werden, außerdem nicht in der Nachbarschaft von stark riechenden Produkten.

Die Warenverkaufskunde erscheint regelmäßig als Sonderteil im Magazin Lebensmittel Praxis  
 Redaktion: Heidrun Mittler  
 Wir danken der GMF Vereinigung Getreide-, Markt- und Ernährungsforschung GmbH sowie dem Verband Deutscher Mühlen e.V., beide Bonn, für den fachlichen Rat und das zur Verfügung gestellte Bildmaterial.

