

Mehlviefalt aus Weizen und Roggen

Rund 3000 gelernte Müllerinnen und Müller sorgen zusammen mit weiteren 3000 Beschäftigten in den deutschen Getreidemühlen für unser täglich' Mehl. Das von Landwirten, Genossenschaften oder Landhandel angekaufte Getreide wird in der Mühle zunächst auf seine Rohstoffqualität sorgfältig untersucht.

Die daran anschließende Reinigung ist ein ganz besonders wichtiger Schritt, damit aus gutem Korn unser qualitativ hochwertiges Mehl wird. Mit ausschließlich mechanischen Verfahren werden Sand und kleine Steine, Stroh und Unkrautsamen sowie - falls vorhanden - das giftige Mutterkorn aus dem Getreide entfernt. Die Oberfläche der Körner wird von anhaftenden Schmutz- und Staubpartikeln gesäubert.

Eine kleine Typenlehre

Erst danach kommt das eigentliche Mahlen. Dabei wird das Getreide zwischen Walzen in mehreren Arbeitsgängen zerkleinert. Nach jedem Mahlgang wird gesiebt und aus den Zwischenprodukten werden dann die verschiedenen Mahlerzeugnisse zusammengestellt. Für diese gibt es in Deutschland nach einer DIN-Norm festgelegte Mehltypen, die Sie auch beispielsweise auf den Haushaltspackungen wiederfinden - und als tabellarische Übersicht am Schluss dieses Dokuments.



Diese Mehltypen-Zahl gibt an, ob ein Mehl viel (= hohe Typenzahl) oder wenig (= niedrige Typenzahl) Randschichtenteile enthält. Dazu wird eine Mineralstoff-Bestimmung durchgeführt, bei der der Gehalt an unverbrennbaren Bestandteilen (= "Asche") bestimmt wird. Diese Mineralstoffmenge (in mg aus 100 g) entspricht dann der Mehltypennummer. Nur Vollkorn-erzeugnisse haben keine Typennummer - gleich ob als grob zerkleinerte Schrote oder fein gemahlene Mehle. Sie unterscheiden sich nur im Feinheitsgrad und enthalten jeweils sämtliche Bestandteile der gereinigten Getreidekörner.

Gemahlene Vielfalt ... aus Weizen

Aus Korn wird Brot - bei uns in weltweit unerreichter Vielfalt. Und vieles mehr vom Brötchen über Kuchen bis zur Pizza. Klar, dass diese Vielfalt nicht einfach aus einem einzigen Standardmehl gebacken werden kann. Deshalb stellen die deutschen Mühlen eine breite Palette für Backstuben und Haushalte her.

Die Type 405 aus Weizen ist das klassische Haushalts- bzw. Kuchenmehl mit guten Backeigenschaften und hohem Bindevermögen (z.B. für Soßen).

Die Type 550 ist backstark: Beim Bäcker für helle Brotsorten, Brötchen und Kleingebäck mit viel goldbrauner Kruste, im Haushalt für gut aufgehende, besonders feinporig-lockere Teige.

Die Type 1050 wirkt dunkler, sie liegt als "mittlere Mehltypen" auf halbem Weg zum Vollkorn. Daraus werden die Mischbrotteige geknetet, daheim ist sie erste Wahl fürs herzhaft Backen. Vollkornmehl wird mehlfine vermahlen, enthält aber sämtliche Bestandteile des vollen Kornes. Damit lassen sich Vollkorngebäcke mit relativ lockerer Krume herstellen, Vollkornschrot ist grob zerkleinert.

Speziell für Profizwecke sind die Typen 812 und 1600 (für helle bzw. dunkle Mischbrote) und Backschrot 1700 (ohne Keimling).

Dinkel gehört ebenfalls zur Weizenfamilie, die Mahlerzeugnisse daraus werden wie Weizenmehle verarbeitet. Für Dinkelbäckerinnen und -bäcker gibt's die Typen 630, 812 und 1050.

Außerdem am Markt für Teigwaren: die Hartweizen (= Durum) -Type 1600.

Gemahlene Vielfalt ... aus Roggen

Ein Pluspunkt für unsere Brotvielfalt ist der Roggen. Roggenkörner sind länglicher als Weizenkörner und haben einen grau-grünen Farbschimmer. Für Roggen-Speisegetreide ist die müllerische Reinigung besonders wichtig: Sie sorgt dafür, das evtl. im Roggen auftretende, giftige Mutterkorn zu entfernen.

Vollkornschrote sind die wichtigsten Vollkorn-Mahlerzeugnisse in Deutschland. Aus ihnen machen die Bäcker unsere kernig-dunklen "Schwarzbrote". Wie alle Vollkornprodukte enthalten sie die gesamten Bestandteile der gereinigten Körner einschließlich des Keimlings. Beim Roggen-Backschrot (Type 1800) ist ebenfalls noch alles drin - mit Ausnahme des Keimlings.

Im Einzelhandel selten zu finden sind Roggenmehle der Type 1370 oder 1740, das sind typische "Bäckermehe". Daraus werden die herzhaften Roggen- und Roggenmischbrote, zumeist mit Sauerteig, gebacken.

Die Typen 1150 bzw. 997 sind von den Backeigenschaften her sehr ähnlich. Regionale Traditionen bestimmen, welche dieser beiden Typen die Hauptrolle spielt. Unsere Backstuben-Profis mischen daraus mit verschiedenen Weizenmehlen die Teige für die breite Palette der Mischbrotsorten: vom deftigen Roggenmischbrot bis zum milden Weizenmischbrot. Genau wie beim Weizen gibt's auch beim Roggen sechs verschiedene Typen. Die sechste (und beim Roggen hellste) heißt 815, wird aber nur in kleinen Mengen für die selteneren, hellen Roggenbrote im Süden Deutschlands hergestellt.

Ein "gedrucktes" Warenkunde-Faltblatt mit Infos über Weizen und Roggen, Mahlerzeugnisse, wofür man sie braucht und was sie für eine gesunde Ernährung bieten, können Sie kostenlos bestellen: Gegen Einsendung eines selbstadressierten und mit 55 Cent frankierten Briefumschlags (Format DIN-lang) an GMF, Kennwort "Starke Typen", Postfach 300165, 53181 Bonn.

Mahlerzeugnisse nach DIN-Norm

Zur Typisierung von Mahlerzeugnissen gilt in Deutschland seit 1992 die DIN-Norm 10.355. Diese Mehltypen sind der Rahmen für das Herstellen, Handeln und In-Verkehr-Bringen von Mahlerzeugnissen. Die Tabelle zeigt den Anforderungsteil dieser DIN-Norm für Produkte aus Weizen, Dinkel und Roggen; bei den Grenzwerten handelt es sich um gemessene Werte unter Einschluss der methodisch bedingten Fehlertoleranzen.

Die Prozentwerte (= jeweilige Anteile an der Herstellung von Mahlerzeugnissen aus Weizen bzw. Roggen für den Inlandsbedarf) geben Anhaltspunkte zur aktuellen Marktbedeutung, sind aber kein Teil der DIN-Norm.

Quelle: GMF / Verband Deutscher Mühlen 2006

Mahlerzeugnis (-gruppe)	Type	Mineralstoffgehalt in g je 100 g Trockenmasse		Anteil
		Mindestwert	Höchstwert	
Weizen-				<i>in %</i>
Mehl	405	-	0,50	12,5
	550	0,51	0,63	75,3
	812	0,64	0,90	2,8
	1050	0,91	1,20	5,8
	1600	1,21	1,80	1,3
Backschrot	1700	-	2,10	0,5
Vollkorn -mehl/-schrot	keine Typenbezeichnung vorgesehen*			1,8
Dinkel-				Da Dinkel botanisch zu den Weizenarten zählt, werden in der Statistik die Vermahlungszahlen von Dinkel nicht getrennt erfasst: Es liegen daher keine Angaben zu den Anteilen der in Deutschland hergestellten Mengen von Mahlerzeugnissen aus Dinkel vor.
Mehl	630	-	0,70	
	812	0,71	0,90	
	1050	0,91	1,20	
Vollkorn -mehl/-schrot	keine Typenbezeichnung vorgesehen*			
Roggen-				
Mehl	815	-	0,90	3,4
	997	0,91	1,10	21,3
	1150	1,11	1,30	42,6
	1370	1,31	1,60	8,1
	1740	1,61	1,80	1,7
Backschrot	1800	-	2,20	9,3
Vollkorn -mehl/-schrot	keine Typenbezeichnung vorgesehen*			13,6

*) Vollkornmehl und -schrot müssen die gesamten Bestandteile der gereinigten Körner, einschließlich des Keimlings, enthalten; es ist daher dafür keine Typenbezeichnung vorgesehen.