

Getreide und Mühlenerzeugnisse

Roggen

Aus dem Kaukasus kam der Roggen nach Europa: Pflegeleicht, ohne besondere Ansprüche an Boden oder Wetter. Roggenmehl hält die Feuchtigkeit länger als Weizenmehl. Man mischt es deshalb mit anderen Brotgetreiden und backt daraus haltbare Sauerteigbrote, Schwarzbrot und Pumpemichel.

Weizen

Die Wildarten des Kulturweizens sind in Kleinasien beheimatet. Sein wichtigster Verwendungszweck ist die Herstellung von Brotmehlen. Man unterscheidet grundsätzlich Weich- und Hartweizen. Hartweizen wird zu Grieß und Teigwaren verarbeitet, Weichweizen ist das wichtigste Brotgetreide. Das verdankt er seinem hohen Klebereiweiß, das mit Wasser quillt und dem Brot seine Backfähigkeit und Struktur verleiht.

Dinkel

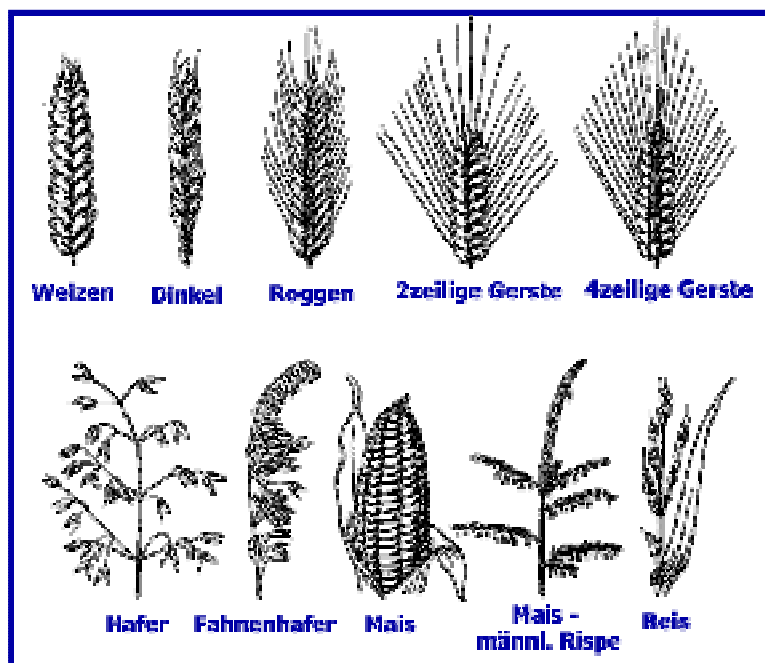
Die Urfom des Weizens ist der Dinkel. Das robuste und anspruchslose Getreide war jahrzehntlang in Vergessenheit geraten, da es mit engen Spelzen aufwendiger in der Verarbeitung ist. Heute erleben der Dinkel und die unreif gedörnte Form (Grünkern) vor allem in der Bioernährung eine Renaissance.

Gerste

Die Gerste gehört zu den ältesten Kulturpflanzen überhaupt. Sie wurden bereits von den alten Ägyptern, Römern, Griechen und Chinesen angebaut. Die Körner werden zu Brotmehl vermahlen oder geschält und poliert als Graupen für Breie und Suppen verwendet. Ein beträchtlicher Anteil der Gerste dient auch als Körnerfutter bei der Geflügelmast. Sogenannte Brauergerste wird für die Herstellung von Whisky, Gin, Korn und Bier eingesetzt. Die Stärke im Gerstenkorn wird zu Malz umgewandelt, einer wichtigen Grundlage der Bierbrauerei.

Hafer

Ursprünglich als Unkraut kam der Hafer aus seiner eurasischen Heimat zu uns. Er ist gesund und leicht verdaulich, nicht nur fürs Vieh, sondern auch für den Menschen. Aus den gerösteten Körnern werden Haferflocken, Hafergrütze oder Hafemehl gemacht. Hafer ist Bestandteil in Müslis, Gebäck und Süßspeisen. Viele Lebensmittelverpackungen wie Chipstüten und Kaffeepäckchen sind innen mit Hafemehl beschichtet, da es antioxidativ wirkt und so das Ranzigwerden verhindert.



Getreide und Mühlenerzeugnisse

Dunst

Feinkörniges Mahlprodukt, das dem Zerkleinerungsgrad nach zwischen Grieß und Mehl liegt. Wird auch als "griffiges Mehl" bezeichnet.

Graupen

Geschälte und polierte Gerstenkörner, selten auch Weizen; Sortierungen von "Kälberzähne" (sehr grob) bis "Perlgraupen" (sehr fein); für Suppen und Eintöpfe.

Grieß

Durch Vermahlen des Mehlkörpers gewonnenes Produkt aus Weizen oder Mais; Weichweizengrieß für Suppen, Brei und Pudding; Hartweizengrieß für Teigwaren, Knödel und Aufläufe.

Grütze

Geschälte oder ungeschälte, zerhackte Körner von Hafer, Gerste, Buchweizen, Hartweizen; Sortierungen grob, mittel und fein; als Brei, Müsli oder Backzutat.

Haferflocken

Haferkörner werden geschält, gedämpft und gequetscht; Instantflocken aus Hafervollkornschrot zum Auflösen als Baby-, oder Sportlemahrung.

Keime

Getreidekeimling, aus dem sich die neue Pflanze entwickelt; enthält viele Vitamine, Mineralstoffe und Keimöl; Weizenkeimöl ist reich an Vitamin E.

Kleie

Blättriger Siebrückstand aus dem Mahlprozess, enthält die Schalen und die eiweißhaltige Aleuronschicht des Kornes; reich an Ballaststoffen und Eiweiß.

Mehle

Entspelzte, fein gemahlene Körner mit unterschiedlichen Randschalenanteilen; vor allem Weizen- und Roggenmehle. Sorten: von hellem Auszugsmehl (gut zum Backen, sonst wenig wertvoll) bis zum Vollkornmehl (alle Kombestandteile, wertvoll).

Schrot

Grob, mittel oder fein zerkleinerte Getreidekörner; Vollkornschrote und Backschrote.

Stärke

Kohlenhydrate aus dem Mehlkörper isoliert; aus Weizen, Mais oder Reis; meist in Pulverform als "Stärkemehl" zum Andicken, zum Quellen oder als Backmittel.

Aus: www.Deutsche-Muehlen.de