

Diese Seite wurde produziert von Bäckereifachverkäufern im ersten Lehrjahr der Klasse H1BV der Oscar-Walcker-Schule Ludwigsburg



Im Mühlenladen gibt es Produkte zu kaufen, die in der Erligheimer Mühle hergestellt wurden (links). Auf den vier Tellern ist Mehl in verschiedenen Körnungen zu sehen.



Fotos: privat

## Thema

# Der spannende Weg vom Korn zum Mehl

Angehende Bäckereifachverkäufer haben sich als Zisch-Reporter in der Erligheimer Mühle umgesehen - Sie ist seit etwa 150 Jahren in Familienbesitz

### ERLIGHEIM

Das Getreide, das die Erligheimer Mühle verarbeitet, wird von Mitte Juli bis Anfang August in Walheim, Bönningheim und Erligheim geerntet. Pro Quadratmeter sät der Bauer etwa 400 Weizenkörner. Bevor der Bauer die neuen Weizenkörner jedoch ernten kann, muss er sie genau kontrollieren.

Sobald das Korn hart ist und der Wassergehalt auf 14,5 Prozent gesunken ist, kann es geerntet werden. Beginnt es zu regnen, muss der Mähdrescher seine Arbeit einstellen. Je nach Intensität und Länge des Niederschlages kann erst nach zwei Tagen weitergedroschen werden. Getreide kann auch bei einem Wasserge-

halt von über 14,5 Prozent gedroschen werden. Das Erntegut muss aber anschließend in der Sammelstelle getrocknet werden.

#### Getreide von Bauern aus der Region

Die Erligheimer Mühle bekommt ihr Getreide von Bauern aus der Region. Der Müller mahlt das Getreide sechs Stunden lang. Die Getreidekörner werden intensiv von Stroh, Steinen, Spelzen und Sand gereinigt. Anschließend wird die Kornoberfläche von anhaftendem Staub und Mikroorganismen gesäubert. Das gereinigte Getreide wird mit Wasser genetzt und man lässt es absteigen, somit ist die Schale einfacher vom Mehlkörper zu lösen. Bei der Vermahlung wird das Mehl in ei-

nem mehrstufigen Vorgang nach und nach aus dem Inneren des Korns und der Kornschaale herausgeholt. Dazu werden die Körner auf Walzenstühlen mit Riffel- und Glattwalzen Stück für Stück zerkleinert. Im Sichter werden sie mithilfe von Sieben nach Teilchengröße sortiert, bis der Mehlkörper möglichst sauber von der Schale und der Kleie ist und die Zwischenprodukte Grieß und Dunst vollständig zu Mehl zerkleinert sind. Nachdem die Körner zu Mehl verarbeitet worden sind, wird es gewogen und im Anschluss gleich verpackt. Das eigene Mehl wird in der Erligheimer Mühle und in Läden in Ludwigsburg verkauft.

VON SARA, LUCIA UND MICHELLE

### ERLIGHEIMER MÜHLE

#### Sowohl traditionelle als auch glutenfreie Produkte

Der Standort der Erligheimer Mühle wurde erstmals 1522 urkundlich erwähnt. Seit etwa 150 Jahren ist sie im Besitz der Familie Stengel. Der aktuelle Müller, Harald Stengel, übernahm den Familienbetrieb vor 20 Jahren und führt ihn als Diplom-Ernährungswissenschaftler und Müllermeister bis heute. In der Erligheimer Mühle werden pro Jahr 170 bis 180 Tonnen Getreide verarbeitet. Die Rohstoffe dafür kommen alle aus der Region, so dass es keine langen Transportwege gibt.

An die Mühle in Erligheim ist ein Mühlenladen angeschlossen, in dem Mehl und andere Getreideprodukte verkauft werden. Alle Produkte dort kommen aus eigener Herstellung. Neben traditionellen Produkten bietet der Mühlenladen auch viele glutenfreie Produkte an. Zusätzlich verkauft Familie Stengel ihre Produkte an ihrem Verkaufsstand auf vielen Wochenmärkten, wie zum Beispiel in Bietigheim, Bönningheim, Freiberg, Kornwestheim, Ludwigsburg und Löchgau.

VON AMIR UND DEBORAH

## Die verschiedenen Mehltypen

Was die Zahl auf dem Mehl über dessen Mineralstoffgehalt aussagt

Die Mehltypen geben den Mineralstoffgehalt des Mehles in Milligramm pro 100 Gramm Mehl wieder. Je öfter ein Korn gemahlen wird, desto niedriger ist der Mineralstoffgehalt im Mehl. Ein Mehl mit niedriger Type hat einen niedrigen Ausmahlungsgrad. Das Mehl ist damit heller und enthält weniger Mineralstoffe. Je höher die Mehltypen, desto dunkler ist das Mehl, und der Mineralstoffgehalt ist höher.

Das Mehl mit dem niedrigsten Ausmahlungsgrad von 0-40 Prozent ist das Weizenmehl der Type 405. Hier enthalten 100 Gramm Mehl etwa 405 Milligramm Mineralstoffe. Da das Mehl aus dem Inneren des Getreidekorns herausgezogen wird, bezeichnet man das Weizenmehl 405 auch als Weißmehl, weil es das hellste Mehl ist. Ein Weizenmehl mit der Type 1050 hat einen Mineralstoffgehalt von etwa 1050 Milligramm pro 100 Gramm Mehl. Es ist damit auch deutlich dunkler als andere Mehlsorten.



Walzenmühle mit unterschiedlich bearbeitetem Getreide.

Foto: privat

Roggen und Dinkel haben von Natur aus einen höheren Mineralstoffgehalt. Ihre Typennummern sind daher bei gleichem Ausmahlungsgrad höher als bei Weizen.

Für Vollkornmehl und Vollkornschrot gibt es keine Mehltypen, da in diesen Mahlerzeugnissen sämtliche Getreidebestandteile

mit Keimlingen und den gesamten Schalentteilen enthalten sind. Vollkorn wird im ganzen Korn zu Schrot und Mehlen sowie weiteren Vollkornprodukten wie zum Beispiel Frühstücksflocken weiterverarbeitet.

VON SELINA UND ANNE

## Der Müller als Allroundtalent

Wie vielseitig der Beruf ist und was man dafür mitbringen muss

Die bekannteste Mühlenart ist die Getreidemühle. Dort mahlt der Müller aus verschiedenen Getreidesorten wie Weizen, Roggen und Dinkel unter anderem Schrot, Grieß, Dunst und Mehl. Außerdem gibt es auch Futtermühlen, in denen Mischfutter für Nutz-, Heim-, Zoo- und Wildtiere aus pflanzlichen, tierischen und mineralischen Grundstoffen produziert wird. Der Müller in einer Ölmühle presst aus Raps, Sonnenblumen oder Soja Speiseöl oder Industrieöl.

Der Müller ist sozusagen ein Allroundtalent. Sein Tätigkeitsbereich in Mühlen und Mischfutterbetrieben fängt bei der Überwachung und bei der Produktion der Rohstoffe an und geht weiter bis hin zur Lagerhaltung und dem Verkauf seiner Endprodukte.

Der Beruf Müller wird meistens in der Familie weitergegeben, denn die Ausbildung bringt einiges mit sich. Als Müller muss man nicht nur ein gutes technisches Verständnis haben und Freude am Umgang mit Naturprodukten mitbringen, sondern auch körperlich belastbar und frei von Lebensmittelallergien sein. Außerdem sollte man mit unregelmäßigen Arbeitszeiten und einer Wochenarbeitszeit von über 40 Stunden rechnen.

Als Müller muss man auch körperlich belastbar und frei von Lebensmittelallergien sein.

Der Beruf des Müllers nennt sich offiziell „Staatlich geprüfter Techniker/geprüfte Technikerin Fachrichtung Lebensmitteltechnik“. Die Ausbildung dafür geht insgesamt drei Jahre.

Wer einen Realschulabschluss, Abitur oder eine bereits abgeschlossene Lehre hat, kann die Ausbildung zum Beruf des Müllers bis auf zwei Jahre verkürzen. Die Berufsschule findet in Blockform statt und die Unterrichtszeit beträgt etwa zwölf Wochen im Jahr.

Ausgelernt kann man als Müller im Monat bis zu 2500 Euro brutto verdienen.

Wenn man die entsprechende Berufserfahrung gesammelt hat, kann die Meisterprüfung im Müllerhandwerk abgelegt werden. Der Besuch der Meisterschule kann bis zu einem Jahr auf die Fachschule für Lebensmitteltechnik angerechnet werden. Dazu sollte man aber wissen, dass die Ausbildung nicht vergütet wird. Ausgelernt kann man jedoch als Müller im Monat bis zu 2500 Euro brutto verdienen.

VON LAURA, MADELEINE UND JOANA