

Der Mahlvorgang

Das Ziel einer Getreidemühle ist es die Schale schonend vom Mehlkörper zu trennen und aus diesem feines Mehl zu mahlen. Hierfür durchläuft das Weizenkorn verschiedene Walzenstühle, so nennt man die Mahlmaschinen in einer Mühle.

In den Walzenstühlen sorgen geriffelte oder glatte Stahlwalzen für eine schonende Zerkleinerung des Getreides.

Der erste Mahlgang wird 1.Schrot genannt. Hier wird das Getreidekorn aufgebrochen.

Das aufgebrochene Weizenkorn zerbricht in verschieden große Teilchen: Grobe Schale mit Mehllanteil, Grieß, Dunst oder Mehl. Grieß ist deutlich gröber als Dunst, am feinsten ist Mehl.

Diese Teilchen werden im Plansichter über Siebe nach deren Größe getrennt.

Die größeren Teilchen, also die Schale mit Mehllanteil wird auf den 2. Schrot geführt, wo sie einen weiteren Schrotdurchgang auf geriffelten Walzen durchlaufen.

Diese Schrotungen werden fünf Mal wiederholt, am Ende ist der Mehlkörper komplett von der Schale getrennt. Mit jedem Schrotdurchgang wird auch die Schale etwas zerkleinert. Die ganz feinen Schalenteile gelangen auch in das Mehl. Das Mehl wird daher nach hinten immer dunkler.

Der Grieß und der Dunst aus den Schrotungen gehen auf die sogenannten Mahlpassagen. Auf diesen elf Mahlpassagen wird auf glatten Walzen der Mehlkörper zu feinem Mehl gemahlen.

Aus den fünf Schrot und elf Mahlpassagen entstehen insgesamt 16 verschieden helle Mehle. Aus diesen mischt der Müller die unterschiedlichen Mehltypen. Die höchste Nachfrage hat die Type 550, welche für helle Backwaren verwendet wird. Aus Mehlen der Type 812 und 1050 werden dunkle Backwaren gebacken. Übrig bleibt die Kleie, das ist die Schale vom Korn. Diese wird zu Tierfutter verarbeitet.“