

Die Getreideerfassung

Die erste Station in der Getreidemühle ist die Anlieferung des Kornes. Doch bevor das Getreide in der Störmühle abgeladen werden kann, wird es gewogen und ein Durchschnittsmuster gezogen. Dabei handelt es sich um eine kleine Probe, die im Labor auf den Feuchtigkeitsgehalt, den Proteingehalt, die Enzymaktivität, Verunreinigungen und möglichen Krankheitsbefall überprüft wird. Wenn alles stimmt, kann die Ware angenommen werden.

Abgeladen wird über der Gosse. Förderketten, Elevatoren und Bänder transportieren das Getreide auf eine erste Reinigungsmaschine die das Getreide von Staub und groben Verunreinigungen trennt. Danach läuft es direkt weiter in Silos oder Boxen. Dort wird es belüftet um die Temperatur auf 10-12 C° zu reduzieren. Stimmt beim gesunden Getreide die Feuchtigkeit und die Temperatur ist es sehr lange lagerfähig.

Die Einlagerung des Getreides erfolgt während der Ernte im Juli und August. Die Mühle mahlt den Weizen, Roggen und Dinkel das ganze Jahr über.