

### **Reinigung in der Getreidemühle:**

*Bevor das Korn gemahlen wird läuft es über die sogenannte Mühlenreinigung.*

*Zuerst wird über einen starken Magneten sichergestellt, dass kein Metall im Korn enthalten ist.*

*Dann geht es über eine Siebmaschine mit groben und feinen Sieben. Hier wird alles aussortiert das größer oder kleiner ist als das Weizenkorn.*

*Im Steinausleser werden in einem Luftstrom alle Teilchen ausgelesen die gleich groß, aber spezifisch schwerer sind als das Korn.*

*Die Scheuermaschine entfernt die äußere Holzfaserschicht. Ein starker Luftstrom im Anschluss trennt diese abgeriebene Schale und alle spezifisch leichteren Teilchen von dem sauberen Korn.*

*Jetzt wird das Weizenkorn noch mit Wasser auf 16,5% Feuchtigkeit angefeuchtet, damit die Schale elastischer wird und beim Mahlen nicht so leicht zerbricht.*

*Vor dem Mahlen lagert es noch 8 - 10 Stunden in der Abstehzelle, damit das Wasser in die Schale einziehen kann.*

*Nun ist der Weizen für die Vermahlung optimal vorbereitet*