

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