

Was ist Weizenkleie?

Weizenkleie ist sozusagen ein "Abfallprodukt". Denn bei der feinen Kleie handelt es sich um Rückstände, die bei der Verarbeitung des Mehles entstehen. Somit besteht Weizenkleie aus sehr feinen Getreideschalenstücken. So ist Weizenkleie ein guter Lieferant für Eisen, Kupfer, Zink, Magnesium, Phosphor, Mangan und vor allem Ballaststoffe.

Was sind Weizenkeime?

Weizenkeime sind winzige Bestandteile von reifen Weizenkörnern. In aufwändigen Verfahren werden die Keime von den Körnern getrennt. In aufwändigen Verfahren werden die Keime von den Körnern getrennt. Da Weizenkeimen viele wertvolle Nährstoffe enthalten, werden sie aufbewahrt, separat verkauft oder zu Weizenkeimöl verarbeitet

Typenzahlen bei Mehlen

Die unterschiedlichen Mehle werden nach der Typenzahl klassifiziert. Die jeweilige Typenzahl gibt an, welche Menge Mineralstoffe (in Milligramm) beim Verbrennen von 100 Gramm Mehl übrig bleiben.

Dabei ist der unverbrennbare Anteil exakt der Mineralstoff Anteil des Mehls. Somit gibt die Typenzahl an, welchen Mineralstoffgehalt ein Mehl hat.

Da sich die Mineralstoffe überwiegend in den Randschichten des Kornes befinden, macht die Typenzahl auch indirekt eine Aussage über den Ballaststoffgehalt des Mehls. Je höher die Typenzahl, um so höher ist automatisch auch der Ballaststoff- und Mineralstoffgehalt.

Vollkornmehle werden nicht nach dieser Methode klassifiziert, da sie das ganze Korn enthalten und somit den natürlichen Schwankungen unterliegen. Ein Weizenvollkornmehl entspräche aber ungefähr der Type 1700 oder 1800.

Welches Mehl wofür?

Für die Mehrzahl unserer Kuchen wie z.B. der Gugelhupf, der Hefezopf oder Mürbeteig-Gebäck ist der Type 405 geradezu ideal.

Helles Brot, Brötchen oder Kleingebäck, das gut aufgehen soll, lässt sich bestens mit Type 550 backen.

Für helle oder dunkle Mischbrote empfiehlt sich die etwas dunklere Type 812, für dunklere Teige Type 1050.

Sämtliche Mehlsorten können natürlich auch untereinander kombiniert werden.

Übrigens: Der Dinkel ist eine Urform des Weizens und wird meist besser vertragen.

Quelle: <http://www.adler-mühle.de/info/Weizenkorn.html>

Viel Spaß beim Ausprobieren!



Bitte wenden Sie sich an unser Amt für den ländlichen Raum, wenn Sie Interesse an der Landwirtschaft haben. Jede Menge Wissenswertes finden Sie unter www.land-partie.de oder per Mail an: alr@hochtaunuskreis.de

Bildnachweise

Weizenkorn: ©ALR / Kornkreise: © kallejipp / Weizen: ©ALR



Querschnitt eines Weizenkorns



Wissenswertes aus der Landwirtschaft



Das Amt für den Ländlichen Raum beim Hochtaunuskreis

- **Landkreise Hochtaunus**
- **Main-Taunus**
- **Offenbach**
- **Stadt Frankfurt und Stadt Offenbach**

Neben unterschiedlichen Broschüren zu **Einkaufserlebnissen auf dem Bauernhof**, aktuellen **Veranstaltungstipps** oder dem richtigen **Verhalten in Feld- und Flur für Mensch und Tier**, hält das Amt für den Ländlichen Raum eine Menge weitere Informationen bereit.

In diesem Flyer veranschaulichen wir Aufbau, Struktur und Nutzung des Weizenkorns.

Viel Spaß bei Lesen und Lernen!



Aufbau

Das Weizenkorn besteht aus 3 wesentlichen Teilen: der Frucht- und Samenschale als äußere Umhüllung, dem Keimling sowie dem Mehlkörper, der ca. 90% des Korngewichts ausmacht.

Frucht- und Samenschale

Diese beiden Schichten umhüllen das Korn und bilden eine Schutzschicht für Mehlkörper und Keimling.

Der Keimling

Das „Embryo“ der künftigen Weizenpflanze. In ihm sind bereits Wurzel und Trieblanlage vorhanden. Er ist der gehaltvollste und wertvollste Teil des Korns. Sein Gewichtsanteil beträgt nur 2- bis 3% des Korngewichts, jedoch enthält er 26% des Gesamteiweißanteils des Korns.

Der Mehlkörper

Der Mehlkörper wird von der sogenannten Aleuronschicht oder auch „Wabenschicht“ umhüllt. Sie dient dem Korn als Nährstoffspeicher und -leiter, enthält ca. 30% des Korneiweißes und ist reich an Fermenten und Vitaminen.

Der Mehlkörper selbst besteht aus Stärkekörnchen, die durch Eiweißstrukturen (Klebeeweiß) zusammengehalten werden. Der Mehlkörper bildet den größten Teil des Korns und enthält fast 100% der Stärke im Korn. Hier allerdings sind nur geringe Teile der Mineralstoffe, sehr wenig Ballaststoffe und Eiweiß enthalten. Das hier enthaltene „Klebe“-Eiweiß ist extrem wichtig für die Backfähigkeit (Wasserbindung).

Wo landet was?

Um das Korn zu Mehl zu verarbeiten, braucht es eine Reihe von Vorgängen, die das ganze Korn zerteilen und Schalenteile und Mehlkörper voneinander trennen.

Werden Mehlkörper und Schalenteile sehr strikt voneinander getrennt, dann sprechen wir von einem niedrigen „Ausmahlungsgrad“. Bei solchen Vermahlungen entstehen die hellen Mehle wie z.B. das gängige „Type 405“-Mehl, welches fast ausschließlich das Innerste des Mehlkörpers enthält. Die Vorzüge des hellen Mehls: viel Stärke und Kleberqualität.

In Vollkornmehlen oder –schrotten ist das ganze Korn enthalten – so auch der Name „Vollkorn“. Sowohl Mehlkörper als auch Schalenteile und Keimling sind im Mehl/Schrot enthalten und sind somit sehr wertvolle Produkte.

