

D • B • Z

W O C H E N A U S G A B E

WECKRUF

Nur noch
15 Tage bis zur

ika

18. September 2009
96. Jahrgang, K 7052
Ausgabe 29-30/09

www.backmedia.info



Links: Zentrifugalmühlen haben einen stillstehenden, zylindrischen Mahlstein aus Basalt-Lava. Rechts: Der Mühlomat von Lechner mahlt hygienisch und fast staubfrei.

Kegelmahlwerk. Es arbeitet mit einem drehenden Kegel, meist aus Stahl und Keramik, in einem konischen Gehäuse. Eingestellt wird der Feinheitsgrad, indem man den Abstand zwischen den Mahlfächen vergrößert bzw. verkleinert. Bei dieser Variante reichen schwächere Motoren zum Antrieb, weil Motorleistung und -drehzahl

nicht genau auf das Mahlwerk abgestimmt sein müssen.

Eine weitere Variante ist das Zentrifugalmahlwerk, bei dem sich ein Rotor aus Stahl mit hoher Geschwindigkeit in der Mitte eines Steinzylinders größeren Durchmessers dreht. Der Rotor schleudert das Mahlgut gegen die Zylinder-Innenwand, wo es durch wiederholtes Aufprallen staubfein zerrieben wird. Ein durch den Rotor erzeugter Luftstrom sorgt dabei nicht nur für Kühlung, sondern transportiert auch die kleinen Mehlteilchen in einen Filtersack. Dort entweicht die Luft und das Mehl fällt in einen Auffangbehälter. Das Ergebnis ist laut Hersteller Zentrifan feinstes Vollkornmehl mit Partikelgrößen von 13,5 µm.

Material und Form

Neben diesen prinzipiellen Fragen ist zu entscheiden, welche Form die Getreidemühle hat und aus welchem Material sie von Außen und Innen sein soll. Beim Material hat man prinzipiell die Wahl zwischen Getreidemühlen aus Holz und solchen aus Metall oder Kunststoff. Unterschiede können dabei im Inneren der Mühlen

in der Hygiene bestehen, argumentieren manche Hersteller, weil Rest-Mehlstaub in der Mahlkammer nicht so sehr an Stahl oder Kunststoffen mit glatter Oberfläche haftet, als an Holz.

Reinigung

Getreidemühlen werden vor der Auslieferung vom Hersteller „eingemahlen“. Dazu füllt der Hersteller das Mahlwerk mit Getreide und mahlt es, damit sich evtl. bei der Produktion angefallener Staub, Öl und anderen Rückstände vom Mahlwerk abschleifen. Dabei besteht auch die Möglichkeit die Getreidemühlen nicht mit sonst üblichen glutenhaltigen Weizen einzumahlen, sondern mit glutenfreiem Mais oder Reis.

Grundsätzlich sind die Mühlen so konstruiert, dass eine spezielle Reinigung nicht erforderlich ist. Meist reicht es aus, die Mahleinstellung auf Grob zu stellen, so dass durch Vibrationen die Mahlkammer sauber gerüttelt wird. Bei nicht regelmäßigem Gebrauch ist es auch möglich die Mühlen auszusaugen, um eventuelle Verunreinigungen oder Schädlingsbefall, wie Mehlmoten, zu entfernen. Eine eingebaute Pneumatik, die Luft und Mahlgut trennt, wird zur Mehlabsaugung bei den Mühlomat-Modellen der Lechnermühle eingesetzt. Ein Leermelder zeigt an, dass der Getreidevorrat vollständig eingezogen und vermahlen ist und schaltet die Mühle ab. Eine automatische Reinigung säubert anschließend die Rohre und Taschenfilter des Modells, so dass keine Mehlrückstände zurückbleiben. Dadurch können Probleme mit Mehlmoten und anderen Schädlingen konstruktionsbedingt vermieden werden.

rt/thielen@backmedia.info

Tel.: 0234 90189-15

INTERVIEW

Georg Kretzschmer, Inhaber der Hercules Vollkorn- und Mühlenbäckerei in Düsseldorf

Herr Kretzschmer, welche Größen bzw. Leistungsklassen sind für den Einsatz in Bäckereien zugeschnitten?

Alle Größen und Leistungsklassen sind für den Einsatz in der Bäckerei geeignet, wenn es sich nicht um haushaltsübliche Modelle handelt. Braucht man mehr Leistungskapazitäten kann eine zweite Mühle daneben gestellt werden. Des Weiteren ist es auch möglich die Mühlen durch eine Automatisierung des Mahlvorgangs länger laufen zu lassen, um so die gewünschte Mahlmenge zu erreichen.

Welches Mahlsystem hat sich Ihrer Meinung nach in der Praxis am Besten bewährt, und warum?

Jedes System ist geeignet, für welches man sich letztendlich entscheidet ist Geschmackssache und hängt davon ab, was man herstellen will. Die meisten Systeme schaffen allerdings nur Feinschrot, bei langer Teigführung und Kastenbrot (weiche Teige) ist das kein Problem. Für freigeschobene Brote eignet sich jedoch meiner Meinung nach am Besten das Zentrifugalmahlwerk, da es ein feines Vollkornmehl erzeugt. Laut Siebanalyse beträgt der Anteil an Feinschrot unter 10%, der Rest ist Mehl.

Was macht eine Profi-Mühle aus, was würden Sie empfehlen?

Eine Profimühle sollte langlebig, robust und schonend mahlen, d.h., das Mehl möglichst wenig erwärmen.

Wir haben in unserer Bäckerei vier Zentrifugalmühlen im Einsatz, die 24 Stunden am Tag laufen. Eine für Roggen, zwei für Weizen und eine für feines Mehl zur Kuchenherstellung. Des Weiteren haben wir eine Hommel-Flockenpresse für Schwarz- und Schrotbrot. Mit den vorhandenen Getreidemühlen sind wir in der Lage 20 Tonnen Mehl im Monat herzustellen.

ANBIETER*

Agrisan	Tel.: +43-6245-83282	www.getreidemuehle.com
Lechner	Tel.: 0825-9434	www.lechnermuehle.de
Hlössler	Tel.: 077371-93770	www.beckdorf.de
Hommel	Tel.: 020583911	www.hommel-international.com
Zentrifan	Tel.: 07551-970243	www.zentrifan.muehle.de

*Angaben ohne Gewähr, kein Anspruch auf Vollständigkeit