

## Erklärungen zu Mehl- und Mehlprodukte

---

### 1 Willi Grüninger AG, Flums

#### 1.1 Angebot

Art. Nr.	Beschreibung	Vermahlungsgrad / Typ
1043	Weissmehl IPS Culinarium Ost	400
1044	Weissmehl IPS Culinarium Ost	550
1112	Halbweissmehl IPS Culinarium Ost	720
1207	Ruchmehl IPS Culinarium Ost	1150

IPS = IP-Suisse (<https://www.ipsuisse.ch>): Die Preisunterschiede liegen zwischen einem konventionellen Mehl und einem IPS-Mehl (ca. 7-8 Fr. / 100 kg). Der Unterschied von einem IPS-Mehl zu einem Culinarium-Mehl generiert keinen Mehrpreis. Konventionelle Mehle enthalten in den meisten Fällen einen gewissen Anteil an Importgetreide.

25 kg Papiersack, 270 Tage Haltbarkeit, detaillierte Produktspezifikationen sind vorhanden

#### 1.2 Beschaffung

Direktabholung in Flums ab 25 kg.

Direktbelieferung ab 200 kg pro Bestellung möglich.

Bestellungen unter 200 kg können über die örtliche Bäckerei abgewickelt werden, insofern diese Bäckerei Kunde bei Willi Grüninger AG ist.

### 2 Meyerhans Mühlen AG, Weinfelden

#### 2.1 Angebot

Art. Nr.	Beschreibung	Beschreibung 2	Label
10512	Weissmehl Typ 550 CUL Ostschweiz	Papiersack 25 kg	CUL-OST
10769	Rheintaler Ribelmals Original AOP	Papiersack 25 kg	AOC-RHEINTAL
10772	Rheintaler Ribelmals Bramata AOP	Papiersack 25 kg	AOC-RHEINTAL
10774	Rheintaler Ribelmalsdunst AOP	Papiersack 25 kg	AOC-RHEINTAL
10771	Rheintaler Ribelmals Original AOP	Karton 10x500g	AOC-RHEINTAL
10773	Rheintaler Ribelmals Bramata AOP	Karton 10x500g	AOC-RHEINTAL

IPS = IP-Suisse (<https://www.ipsuisse.ch>): Die Preisunterschiede liegen zwischen einem konventionellen Mehl und einem IPS-Mehl bei 8 Fr. / 100 kg. Der Unterschied von einem IPS-Mehl zu einem Culinarium-Mehl generiert keinen Mehrpreis.

Konventionelle Mehle enthalten in den meisten Fällen einen gewissen Anteil an Importgetreide.

25 kg Papiersack, 9 Monate Haltbarkeit, detaillierte Produktspezifikationen sind vorhanden

## 2.2 Beschaffung

Direktabholung in Weinfeldern ab 25 kg.

Direktbelieferung ab 250 kg pro Bestellung möglich. Zusatzkosten 50.-. Ab 500 Kg frei Haus.

Bestellungen unter 250 kg können über die örtliche Bäckerei abgewickelt werden, insofern diese Bäckerei Kunde bei Meyerhans Mühlen ist.

## 3 CC Angehrn

Folgende Produkte sind erhältlich:

Weissmehl Typ 550 CUL Ostschweiz, im 1 kg Sack

Rheintaler Ribelmals Original AOP, Tragtasche 5x500g

Rheintaler Bramata AOP, Tragtasche 5x500g

Hartweizengries mit Herkunft CH, auf Anfrage

## 4 Spar und TopCC

Folgende Produkte sind erhältlich:

Rheintaler Ribelmals Original AOP, Tragtasche 10x500g

Rheintaler Bramata AOP, Tragtasche 10x500g

## 5 Hartweizengries

Im Bereich Schweizer Hartweizen besteht seit 2010 eine Zusammenarbeit zwischen der Jowa und IP-Suisse. Angebaut wird der Hartweizen in den Regionen Schaffhausen und Genf.

Jowa Volketswil ist bereit diesen Hartweizen an Kleinproduzenten zu verkaufen.

Thomas Schmid, Leiter Beschaffung / Verpackungsentwicklung

JOWA AG, Erlenwiesenstrasse 9, CH-8604 Volketswil

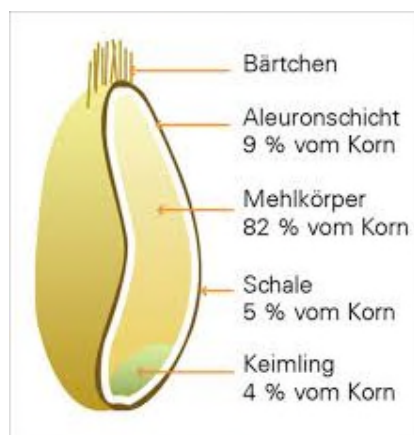
Postadresse: Postfach, CH-8603 Schwerzenbach

044 947 96 40, thomas.schmid@jowa.ch

Terreni alla Maggia gibt auf der Website an, dass sie eigenen Hartweizen haben.

[www.terreniallamaggia.ch](http://www.terreniallamaggia.ch)

## 6 Kornaufbau



Mehlkörper = Endosperm

## 7 Verschiedene Definitionen

### 7.1 Verordnung des EDI über Getreide, Hülsenfrüchte, Pflanzenproteine und deren Erzeugnisse (SR 817.022.109)

#### Art. 4 Müllereiprodukte

<sup>1</sup> Müllereiprodukte sind mechanisch zerkleinerte Getreidearten oder Hülsenfrüchte. Sie können zusätzlich behandelt werden.

<sup>2</sup> Je nach Herstellungsverfahren werden unterschieden:

- Graupen: die rundlichen, geschälten und polierten Ganz- oder Teilkörner;
- Grütze: die geschälten, grob gebrochenen oder geschnittenen Teilkörner;
- Flocken, Flöckli: aus ganzem, geschältem Getreide, aus Nacktfrucht oder aus Grütze oder Graupen mit Dampf und anschliessendem Trocknen hergestelltes Müllereiprodukt;
- Schrot: bei der groben Zerkleinerung von ganzen Körnern (mit Keimling) anfallendes Müllereiprodukt;
- Griess: beim Schroten oder Mahlen anfallende schalenfreie Endospermtelchen;
- Dunst: weiter zerkleinerter und gereinigter feiner Griess;
- Mehl: fein vermahlene Körner mit einer Partikelgrösse von mehrheitlich weniger als 180 µm;
- Keimling: fett- und proteinhaltiger Embryo, mit oder ohne Scutellum (Schildchen, Kotyledon); er kann durch Hitzebehandlung stabilisiert werden;
- Kleie: Müllereiprodukt, das die äusseren nahrungsfaserhaltigen Schichten des Korns und einen grossen Teil der darunter liegenden Aleuronschicht umfasst;
- Gluten (Weizenkleber): gummiähnliche, elastische Masse, die vorwiegend aus wasserunlöslichem Protein besteht und nach Auswaschen der Stärke und der löslichen Bestandteile des Teiges mit Wasser zurückbleibt;
- Quellmehl: Mehl mit verkleistertem Stärkeanteil.

<sup>2</sup> Normalmehle müssen folgende Mineralstoffgehalte (Aschegehalt) aufweisen (bezogen auf die Trockensubstanz):

a.	Weissmehl	max. 0,63 Massenprozent
b.	Halbweissmehl	0,64-0,90 Massenprozent
c.	Ruchmehl	0,91-1,69 Massenprozent
d.	Vollkornmehl	min. 1,70 Massenprozent

## 7.2 Typisierung in der Schweiz

In der Schweiz wird die DIN-Typisierung, zumindest offiziell, nicht angewendet. Es wird zwischen verschiedenen Ausmahlgraden unterschieden, die anhand des Mineralstoffgehaltes definiert werden. Basismehle für den Bäckerbedarf in Säcken ab 25 kg werden häufig aber mit dem Mehltyp nach DIN markiert.

Angaben zu Mehlen in der Schweiz:

Ausmahlungsgrad	Mineralstoffgehalt	Schweiz
Weizenmehl ca. 65 % des Korns	≤ 0,63 %	Weissmehl Type 400 / Type 550
Weizenmehl ca. 75 % des Korns	0,64–0,90 %	Halbweissmehl Type 720
Weizenmehl ca. 85 % des Korns	0,91–1,69 %	Ruchmehl Type 1150
Weizenmehl ca. 98 % des Korns	≥ 1,70 %	Vollkornmehl Type 1600 bis 1800

## 7.3 Typisierung in Deutschland

Der Begriff „die Mehltypen“ oder einfach nur „die Typen“ entstammt der Fachsprache der Müller und Bäcker und ist ein Maß für den Mineralstoffgehalt des Mehles. Die Ermittlung der Typen bzw. Helligkeit erfolgt durch die Bestimmung des Mineralstoffgehaltes. Niedrige Mehltypen wie 405 sind – mit geringem Mineralstoffgehalt – sehr hell, hohe Typen wie 1800 sehr dunkel und reich an Mineralstoffen. Zur Typbestimmung wird unter Laborbedingungen eine geringe Menge des Mehls bei 900 °C im Muffelofen verbrannt. Die verbleibenden (nichtbrennbaren) Bestandteile entsprechen im Wesentlichen der Mineralstoffmenge des Mehles. Sie werden auch als „Aschegehalt des Mehls“ bezeichnet.

Zur Typisierung von Mahlerzeugnissen aus Weizen, Roggen und Dinkel gilt in Deutschland seit 1992 die DIN-Norm 10355. Die Mehltypen geben den Mineralstoffgehalt in mg je 100 g Trockenmasse an.

Beispiel Weizenmehl

Mehltyp	Backeigenschaften	Mindestmineralstoffgehalt (% in Trockenmasse)	Höchstmineralstoffgehalt (% in Trockenmasse)
Type 400	bevorzugtes Haushaltsmehl, gute Backeigenschaften	–	0,50
Type 550	backstark für feinporige Teige und als Vielzweckmehl verwendbar	0,51	0,63
Type 1150	für „dunkle“ Brote	0,64	0,90

Vollkornprodukte (Mehl, Schrot) sowie Weizengrieß und Weizendunst sind nicht typisiert. Backschrot unterscheidet sich von Vollkornschrot dadurch, dass es keinen Keimling mehr enthält.

Im Rahmen des EU-Forschungsprojektes HealthGrain wurde eine Europäische Vollkorn-Definition erarbeitet, die auf Grundlage aktueller wissenschaftlicher Erkenntnisse den Begriff „Vollkorn“ wie folgt beschreibt: „Vollkorn soll aus den ganzen, gemahlenden, geschroteten oder flockierten Körnern bestehen, nachdem die nichtessbaren Teile, wie

Spelzen und Hülsen entfernt wurden. Die Hauptkomponenten des anatomischen Aufbaus – das stärkehaltige Endosperm, der Keimling und die Schale – sind im gleichen Verhältnis vorhanden wie im ganzen Korn."

Da Getreide als Naturprodukt in Abhängigkeit von Klima und Witterung großen Schwankungen in Qualität und Zusammensetzung unterliegt, werden die daraus gewonnenen Mehle oftmals gemischt, so dass sie neben der Helligkeit (Type) auch bestimmten mechanischen und enzymatischen Spezifikationen entsprechen. Diese sind entscheidend für die Backfähigkeit des Mehles.

Quelle: Wikipedia