



# GETREIDE

## Expertenrunde 1 - Weizenmehl - Lösung

- **Was bedeutet die Typennummer auf der Mehlpverpackung?**

Eine Mehlpprobe mit 100 Gramm wird in einem Ofen bei ca. 900 Grad Celsius für ca. zwei Stunden verbrannt. Es bleibt Asche in Form von Mineralsalzen zurück. Die zurückgebliebene Aschemenge ergibt die Typenzahl. Wenn beim Verbrennen von 100 Gramm Weizenmehl ungefähr 480 Milligramm Mineralstoffe als Asche übrigbleiben, spricht man von der Mehlp Type W 480. Grundsätzlich gilt: Je mehr vom Korn mitvermahlen wurde, umso mineralstoffreicher ist es. Je höher die Zahl der Mehlp Type ist, desto dunkler ist die Farbe des Mehls. Helle Mehle weisen eine niedrigere Zahl der Mehlp Type auf, weil sie nur aus dem weißen, stärkehaltigen und mineralstoffarmen Mehlkörper vermahlen werden. Die Mehlp Type sagt nichts über die Getreidesorte oder den Feinheitsgrad des Mehls aus. Die Bezeichnung der Mehlp Type ist gesetzlich geregelt und im österreichischen Lebensmittelbuch vorgeschrieben. Vollkornmehl trägt keine Typennummer, da die maximale Mineralstoffmenge enthalten ist, die je nach Getreidesorte, Bodenbeschaffenheit, Düngung und Witterungsbedingungen schwankt.

- **Welche Typennummer kannst du auf Weizenmehlen finden?**

- Weizenmehl Type 480, glatt
- Weizenmehl Type 480, griffig
- Weizenmehl Type 700
- Weizenmehl Type 1600
- Weizenvollkornmehl

- **Wie hoch ist der Anteil an verarbeitetem Weizenmehl in Österreich?**

74 % des in Österreich produzierten Mehls ist Weichweizenmehl, 10 % Hartweizenmehl.

- **Warum hat Weizenmehl eine ausgezeichnete Backfähigkeit?**

Durch das enthaltene Gluten hat Weizenmehl viel Volumen und hat somit ausgezeichnete Backfähigkeit.

- **Was ist der Unterschied zwischen Hart- und Weichweizen?**

Hartweizen hat einen hohen Glutengehalt (Kleberprotein) und eine hohe Kochfestigkeit. Durch seine gelben Pigmente erhält er seine gelbliche Färbung. Beim Vermahlen zerbrechen oft die Stärkekörner des Hartweizens. Hartweizen wird verwendet für Teigwaren (Nudeln), Bulgur, Grieß und Couscous. Des Weiteren eignet sich Hartweizen zum Herstellen von Nudelteigen ohne Ei. Weichweizen findet vorwiegend als Mehl, Brot- und Backgetreide Verwendung.

- **Was kann man mit Weizenmehl alles backen und kochen?**

Verwendungsmöglichkeiten: Kuchen, Torten, Feingebäck, Teige wie Germ-, Brand-, Biskuit- oder Mürbteig.

- **Woran erkennst du Brote aus Weizenmehl im Supermarkt?**

Man erkennt das Weizenbrot an seiner typischen hellen Farbe, weshalb es auch als Weißbrot bezeichnet wird. Seine typischen Vertreter sind das Baguette, der Sandwichwecken, das Toastbrot oder das Fladenbrot.





# GETREIDE

## Expertenrunde 2 - Roggenmehl - Lösung

- **Was bedeutet die Typennummer auf der Mehlverpackung?**

Eine Mehlprobe mit 100 Gramm wird in einem Ofen bei ca. 900 Grad Celsius für ca. zwei Stunden verbrannt. Es bleibt Asche in Form von Mineralsalzen zurück. Die zurückgebliebene Aschemenge ergibt die Typenzahl. Wenn beim Verbrennen von 100 Gramm Weizenmehl ungefähr 480 Milligramm Mineralstoffe als Asche übrigbleiben, spricht man von der Mehltypen W 480.

Grundsätzlich gilt: Je mehr vom Korn mitvermahlen wurde, umso mineralstoffreicher ist es. Je höher die Zahl der Mehltypen ist, desto dunkler ist die Farbe des Mehls. Helle Mehle weisen eine niedrigere Zahl der Mehltypen auf, weil sie nur aus dem weißen, stärkehaltigen und mineralstoffarmen Mehlkörper vermahlen werden. Die Mehltypen sagen nichts über die Getreidesorte oder den Feinheitsgrad des Mehls aus. Die Bezeichnung der Mehltypen ist gesetzlich geregelt und im österreichischen Lebensmittelbuch vorgeschrieben. Vollkornmehl trägt keine Typennummer, da die maximale Mineralstoffmenge enthalten ist, die je nach Getreidesorte, Bodenbeschaffenheit, Düngung und Witterungsbedingungen schwankt.

- **Welche Typennummer kannst du auf Roggenmehlen finden?**

- Roggenmehl Typen 500
- Roggenmehl Typen 960
- Roggenmehl Typen 2500
- Roggenvollkornmehl

- **Wie hoch ist der Anteil an verarbeitetem Roggenmehl in Österreich?**

12 % des in Österreich produzierten Mehls ist Roggenmehl.

- **Wofür wird Roggenmehl verwendet?**

Verwendungsmöglichkeiten: hauptsächlich Roggen- und Mischbrote

- **Woran erkennst du Brote aus Roggenmehl im Supermarkt?**

Roggenbrot erkennt man an seiner leicht gräulich-bräunlichen Farbe. Wie grau oder braun das Roggenbrot tatsächlich ist, hängt jedoch vom Mehltyp und davon ab, ob Backmittel wie etwa Backmalz verwendet wurden.



# GETREIDE

## Expertenrunde 3 - Dinkelmehl - Lösung

- **Was bedeutet die Typennummer auf der Mehlerpackung?**

Eine Mehlsprobe mit 100 Gramm wird in einem Ofen bei ca. 900 Grad Celsius für ca. zwei Stunden verbrannt. Es bleibt Asche in Form von Mineralsalzen zurück. Die zurückgebliebene Aschemenge ergibt die Typenzahl. Wenn beim Verbrennen von 100 Gramm Weizenmehl ungefähr 480 Milligramm Mineralstoffe als Asche übrigbleiben, spricht man von der Mehlsorte W 480.

Grundsätzlich gilt: Je mehr vom Korn mitvermahlen wurde, umso mineralstoffreicher ist es. Je höher die Zahl der Mehlsorte ist, desto dunkler ist die Farbe des Mehls. Helle Mehle weisen eine niedrigere Zahl der Mehlsorte auf, weil sie nur aus dem weißen, stärkehaltigen und mineralstoffarmen Mehlkörper vermahlen werden. Die Mehlsorte sagt nichts über die Getreidesorte oder den Feinheitsgrad des Mehls aus. Die Bezeichnung der Mehlsorte ist gesetzlich geregelt und im österreichischen Lebensmittelbuch vorgeschrieben. Vollkornmehl trägt keine Typennummer, da die maximale Mineralstoffmenge enthalten ist, die je nach Getreidesorte, Bodenbeschaffenheit, Düngung und Witterungsbedingungen schwankt.

- **Welche Typennummer kannst du auf Dinkelmehlen finden?**

- Dinkelmehl Type 700
- Dinkelvollkornmehl

- **Wie hoch ist der Anteil an verarbeitetem Dinkelmehl in Österreich?**

4 % Dinkel werden in Österreich zu Mehl verarbeitet.

- **Wofür wird Dinkelmehl verwendet?**

Verwendung: meistens wird Dinkelmehl mit Weizenmehl gemischt und für Kuchen, Torten, Feingebäck und Teige wie Germ-, Brand-, Biskuit- oder Mürbteig verwendet.

- **Woran erkennst du Brote aus Dinkelmehl im Supermarkt?**

Der Image-Schaden des Weizens hat dem Dinkel in den letzten Jahren in Österreich zu neuen Fans verholfen. So schafft es das Dinkelbrot langsam aus der Nische. Dinkel ist wie Weizen eine Getreidesorte und ist aus der Kreuzung zwischen Emmer und Weizen entstanden. Ist ein Brot oder Gebäck als Dinkelgebäck ausgezeichnet, muss es mindestens 60 Prozent Dinkelmehl enthalten. Der Rest darf sich aus anderen Mehlen und Schrotten zusammensetzen.



# GETREIDE

## Expertenrunde 4 - Glatt, Griffig, Universal - Lösung

- Was versteht man unter den Körnungsgraden „glatt - universal - griffig“?

### Glattes Mehl:

Es ist das am feinsten vermahlene Mehl. Es fühlt sich zwischen den Fingern weich und staubig an und bindet sehr schnell und stark Wasser. Es bietet sich vor allem für feinporige und geschmeidige Teige sowie zum Binden von Flüssigkeiten wie Suppen oder Saucen an.

### Griffiges Mehl:

Es wird auch als Dunst bezeichnet, ist etwas gröber vermahlen als glattes Mehl. Es fühlt sich zwischen den Fingern gröber und rieselfähig an. Da es dadurch langsamer Wasser aufnimmt, eignet es sich für Teige, die nach der Zubereitung „quellen“ und rasten sollen. Dazu zählen Spätzle, Knödel, Nockerl, Nudeln oder Kartoffelteig. Auch zum Bemehlen der Arbeitsfläche ist griffiges Mehl ideal.

### Universal Mehl:

Mischt man glattes mit griffigem Mehl, erhält man Universalmehl, das, wie der Name sagt, nahezu universell einsetzbar ist und die Vorteile, aber auch Nachteile beider Feinheitsgrade vereinen soll. Das Mischungsverhältnis ist nicht geregelt, das Verhältnis zu gleichen Teilen ist üblich.

- Für welche Verwendungszwecke nimmt man welchen Körnungsgrad?

**Glatt:** Für geschmeidige Teige, z.B. Strudelteig sowie zum Binden von Flüssigkeiten wie Suppen oder Saucen

**Griffig:** eignet es sich für Teige, die nach der Zubereitung „quellen“ und rasten sollen. Dazu zählen Spätzle, Knödel, Nockerl, Nudeln oder Kartoffelteig. Auch zum Bemehlen der Arbeitsfläche ist griffiges Mehl ideal.

**Universal:** wie der Name schon sagt, ist es universell einsetzbar.

- Was versteht man unter dem Begriff „Ausmahlungsgrad“?

Der Ausmahlungsgrad gibt den Anteil des Korns an, das zu Mehl vermahlen wurde. Für Vollkornmehl vermahlen Mühlen durchschnittlich 98 Prozent und damit fast das ganze Korn.

Zum Vergleich: Für Weizenmehl Typ 700 werden hingegen nur etwa drei Viertel des Korns vermahlen. Der Ausmahlungsgrad liegt hier also bei 75 Prozent.

Die Typen W700 und W1600 müssen nicht zwingend das Innere des Korns enthalten. Somit haben Mühlen die Möglichkeit, mehrere Mehltypen gleichzeitig herzustellen. Sie verwenden etwa das Innere des Korns für die Type W480 und die übrigen Bestandteile für die Typen W700 und W1600. Je höher der Ausmahlungsgrad, desto höher die Typenzahl.

- Woran erkennst du beim Einkaufen den Ausmahlungsgrad des Mehls?

Auf der Verpackung ist die Typenzahl angebracht. Nur Vollkornmehl weist keine Typenzahl auf, da 98 % des Korns vermahlen wird.