

# AUSZUGSMEHLE

**DAS GANZE LANDBROT VOLLKORN?** Nicht ganz, denn auch unsere Kundinnen und Kunden fragen gute und leckere helle Brote nach.

- **WAS HEISST DENN HELL?** Unsere Brote, die kein oder nur teilweise Vollkornschrot enthalten, werden mit **Auszugsmehlen** gebacken.
- **WAS SIND AUSZUGSMEHLE?** Auszugsmehl wird entsprechend seines Ausmahlungsgrades mit einer Typennummer bezeichnet. Der **Ausmahlungsgrad** beschreibt den Anteil an unverbrennbaren Mineralstoffen. Die Typenzahl gibt an, wie viel Gramm unverbrennbare Mineralstoffe in 100 kg Mehl enthalten sind. Die **Mineralstoffe** im Getreidekorn sind nicht gleichmäßig verteilt, sondern hauptsächlich in der Schale zu finden. Je höher der Anteil an Getreideschalen im Mehl ist, desto höher ist die Typenzahl.
- **WAS SIND VOLLKORNMEHLE?** Vollkornmehlen wird keine Typenzahl zugeordnet – sie müssen zu 100 Prozent alle Bestandteile des Getreidekorns enthalten und sind ernährungsphysiologisch am hochwertigsten. Denn sie enthalten zusätzlich zur Schale den Keim des Getreidekorns mit den **ungesättigten Fettsäuren und Vitaminen**.

Die Typenmehle haben mit kleiner werdender Typenzahl auch weniger Schalenanteile mit Vitaminen und Mineralstoffen. Sie werden mit steigendem Ausmahlungsgrad immer heller in der Mehlfarbe. Der Vermahlungsgrad eines Getreides beschreibt, wie fein oder grob ein Getreide vermahlen ist. **Kleie – Schrot – Griess – Dunst – Mehl** – in dieser Reihenfolge wird absteigend das Mahlprodukt immer feiner. Das volle Korn kann also als Vollkornschrot oder als Vollkornmehl gemahlen werden.

**Bei MÄRKISCHES LANDBROT werden folgende Typenmehle verbacken:**

Weizenmehle Typen 1050 und 550  
Dinkelruchmehl Typ 1100

Roggenmehl Typ 1150  
Dinkelmehl Typ 630

Diese Typenmehle sind alle **Demeter zertifiziert**, so dass wir auch im Auszugsmehlbereich die beste Qualität für unsere Brote haben.

- **WAS IST RUCHMEHL?**  
Ruchmehl ist eine besondere Mehllart, die in der Schweiz ihren Ursprung hat und ungefähr einer Ausmahlung der Type 1100 entspricht. Weißmehl wird vorwiegend aus dem Inneren des Getreidekorns hergestellt – dem Ruchmehl hingegen wird nur das Weißmehl teilweise entzogen. Somit bleibt ein höherer Anteil an wertvollen äußeren Randschichten und des Keimes erhalten.

Für unser **Dinkel-Ruch Brot** verwenden wir **Dinkelruchmehl**, das wir regional von der Spreewaldmühle beziehen. Dort wird es für uns in Schweizer Tradition ermahlt.