



# Getreide

## Jedes Produkt ist nur so gut, wie der verwendete Rohstoff

Großen Wert legen wir auf die Zusammenarbeit mit der heimischen Landwirtschaft. Seit mehr als 30 Jahren werden mit den hiesigen Landwirten Anbauverträge abgeschlossen, die sicherstellen, dass Produkte erzeugt werden, die der Markt benötigt. In kontrolliert integriertem Anbau werden im rheinischen Raum Qualitäten erzeugt, die dem Vergleich mit kanadischem und amerikanischem Weizen standhalten.

Der Anbau von Dinkel wurde in den letzten 15 Jahren mit der Erzeugergemeinschaft Rheinischer Qualitätsdinkel so intensiviert, dass der Bedarf aus der hiesigen Landwirtschaft größtenteils gedeckt werden kann.

Die lückenlose Rückverfolgbarkeit der Produkte bis hin zum Anbau sichert den hohen Qualitätsstandard. Bei uns werden ausschließlich Getreidesorten verarbeitet, die hinsichtlich Qualität und Backeigenschaften auf Herz und Nieren geprüft sind und als einwandfrei befunden wurden. Bereits bei der Getreideannahme wird eine Schnellanalyse im Labor durchgeführt, die sicherstellt, dass nur qualitativ einwandfreies Getreide angenommen wird.

Die strengen Kontrollen, aufwendige Reinigung und die Vermahlung nach modernsten Techniken garantieren eine immer gleichbleibende herausragende Produktqualität.



## Mühle-KOTTMANN

Ihr zuverlässiger Partner für Getreide, Mehle und Schrote

### Mühle-Kottmann GmbH & Co. KG

Brückenstraße 2-6 | 41516 Grevenbroich  
Tel. 0 21 81. 22 79-0 | Fax 0 21 81. 22 79-40  
[www.muehle-kottmann.de](http://www.muehle-kottmann.de) | [info@muehle-kottmann.de](mailto:info@muehle-kottmann.de)



## Getreide aus der Region

### Mühle-KOTTMANN



## Kleine Getreidekunde

Getreide gehört zu den ältesten Kulturpflanzen der Welt und dient dem Großteil der Menschheit als Nahrungsgrundlage. Die heute für die menschliche Ernährung wichtigsten Getreidearten sind Weizen, Roggen, Mais, Reis und Hirse.

Während in Nord- und Südamerika, sowie in Afrika Mais als Grundnahrungsmittel gilt, wird er in den anderen Ländern als Tierfutter verarbeitet. Hirse spielt in Asien und Afrika eine große Rolle, wobei in Asien der Reis die Nahrungsgrundlage bildet.

### Roggen

Roggen wird seit ca. 700 v.Chr. in Mitteleuropa angebaut. Die Getreideart ist sehr genügsam in Bezug auf Boden und Klima. Er wird überwiegend in kühl-gemäßigten Gebieten Nordeuropas angebaut. In Mittel- und Osteuropa wird er besonders als Brotgetreide verwendet, wohingegen ein Großteil des erzeugten Roggens als Tierfutter verwendet wird. Unter anderem dient Roggen auch der Herstellung von Wodka und dem „Korn“ zum Trinken.

Das Roggenkorn enthält die wichtigen Nährstoffe Folsäure, Magnesium, Eisen, Mangan und Zink. Es ist sehr ballaststoffreich und in der Samenschale finden sich große Mengen an Lignanverbindungen, die das Risiko einer Krebserkrankung mindern sollen.

Anfällig ist der Roggen jedoch für das giftige „Mutterkorn“, ein Schlauchpilz, der als Parasit den Roggen befällt. Doch bei den modernen Reinigungsmaschinen werden die geschädigten Körner problemlos aussortiert.

### Weizen

Ursprünglich aus dem vorderasiatischen Raum stammend, verbreitete sich der Weizen (viele verschiedene Arten) von dort aus in die ganze Welt. Das Wort Weizen stammt von „Weiβ“ ab, woraus sich das Wort „Weißmehl“ bildete, das daraus hergestellt wird.

Neben Mais ist der Weizen das weltweit am häufigsten angebaute Getreide. Es gibt über 1.000 Weizensorten mit unterschiedlichen Ansprüchen an Standort- und Klimaverhältnisse. Sie werden als Sommer- und Winterfrucht angebaut und in Weich- und Hartweizen unterschieden.

Weichweizen kennen wir als Mehl oder Grieß, das für die Brot- und Kuchenherstellung benötigt wird. Graupen, Grütze, Frühstückscerealien und Weizenkeimöl sind weitere Produkte, die aus Weichweizen produziert werden.

Hartweizen wird überwiegend für die Herstellung von Pasta benötigt.

Das Weizenkorn ist sehr ballaststoffreich und enthält eine Vielzahl an wichtigen Nährstoffen, wie B-Vitamine, Magnesium, Eisen, Zink, Kupfer und Mangan.

### Dinkel

Dinkel ist die Urform des Weizens. Während der Weizen durch unzählige Kreuzungen mit anderen Arten verändert wurde, blieb der Dinkel unverändert. Bereits vor ca. 5.000 Jahren war Dinkel als Kulturpflanze im südwestlichen Asien bekannt. Nach Europa kam er erst viele Jahre später, archäologischen Funden zufolge

ca. 1700 v.Chr. Im 18. Jahrhundert war Dinkel ein wichtiges Handelsgut und wurde wegen seiner Haltbarkeit geschätzt und weltweit verbreitet. Im Gegensatz zu Weizen ist Dinkel anspruchsloser, standfester und wetterbeständiger. Aufgrund höherer Erträge im Weichweizenanbau wurde der Dinkel im 20. Jahrhundert zunehmend verdrängt.

Doch heute gewinnt Dinkel im Getreideanbau erneut an Bedeutung, da seine Vorteile im Zuge des Gesundheitsbewusstseins der Menschen wieder entdeckt wurden. Durch seinen fest umschließenden Spelz ist der Dinkeln gegen Umwelteinflüsse weitgehend geschützt. Dieser Spelz wird erst kurz vor der Vermahlung durch spezielle Technik entfernt.

Dinkel ist auch als „Grünkern“ bekannt. Seit ca. 300 Jahren wird ein Teil der Dinkelkörner zwei bis drei Wochen vor der Reife (der sogenannten Milchreife) geerntet und über Holzkohlefeuer getrocknet. Grünkern ist alleine nicht backfähig, da ihm das so genannte Klebereiweiß fehlt, welches für gute Backeigenschaften zuständig ist. Somit wird es als Graupen, Grieß, Mehl oder Flocken in der Speisezubereitung genutzt. Aufgrund des würzig-nussigen Geschmacks wird Grünkern als Zutat in Brotmischungen und sogar als Fleischersatz verwendet. Seine leichte Verdaulichkeit macht ihn auch als Diätahrung hervorragend geeignet.

Menschen mit einer Weizenunverträglichkeit können ihre Ernährung oft komplett auf Dinkel umstellen. Menschen mit einer Glutenunverträglichkeit sollten allerdings auf Dinkel verzichten, da dieser Gluten enthält.

# Getreide

Quelle: vdm Verlag, Dr. Müller „Mühlentechnik: Eine systematische, terminologische Untersuchung“

