



## Wie wird aus Weizen Mehl?

00:07

Wie wird aus Weizen Mehl?

00:13

Ein Weizenfeld im Spätsommer. Die Ernte wird eingefahren.

00:20

Vom Mähdrescher gelangen die Getreidekörner auf einen Anhänger und landen schließlich in der Mühle:

00:28

Durch Rohre gelangt der Weizen in den ersten *Mahlstuhl*, wie der Müller diese Maschinen nennt. Darin befinden sich Metallwalzen, über die das Getreide rieselt...

00:46

Was genau passiert im Mahlstuhl mit den Weizenkörnern?  
Und wo steckt überhaupt das eigentliche Mehl?

00:55

Ein Blick ins Innere eines Korns offenbart das Geheimnis:

00:59

Von außen ist das Weizenkorn bestens durch eine ganze Reihe harter, zäher Häutchen geschützt. Sie umschließen in mehreren Schichten einen weichen, weißen Kern.

01:10

Das ist der Mehlkörper.

01:13

Er besteht vor allem aus Stärke. Die versorgt den Keimling mit der Energie, die er braucht, um zu einer Pflanze heranzuwachsen.



01:23

Die Stärke kann auch unserem Körper Energie liefern. Dazu werden die Körner erst mal zerquetscht...

01:36

Das Ergebnis nach dem ersten Mahlgang ist dieser grobe Weizenschrot.

01:43

Um zum typischen, feinen, weißen Mehl zu werden, reicht es nicht, die Körner einmal zu mahlen. Das Mahlgut muss bis zu 12-mal durch verschiedene Mahlstühle laufen, in denen Metallwalzen das Mehl immer feiner zerkleinern.

02:03

Feinstes Weizenmehl!

02:07

Das muss jetzt nur noch in Tüten abgefüllt werden...

02:15

Fertig! Sicher verpackt wird das Mehl jetzt an die Kunden geliefert.