

Mühlenerzeugnisse

Mehl wird das durch Mahlen von Getreidekörnern entstehende Pulver mit einer Teilchengröße von **bis zu 150 µm** Durchmesser bezeichnet. Es wird aus den Getreidesorten Weizen, Dinkel, Roggen, Hafer, Gerste, Hirse, Mais und Reis gewonnen. Allein backfähig – also zur Brotherstellung geeignet – sind jedoch nur die Mehle aus Weizen, Dinkel, Emmer und Roggen (Brotgetreide).

Dunst ist wie Grieß und Mehl ein Mahlprodukt, das bei der Vermahlung von Getreide entsteht. Es ist feiner als Grieß, aber nicht so fein wie Mehl. Die Partikelgröße von Dunst reicht von **150 bis 300 µm** Durchmesser. Dunst ist weitgehend frei von Schalen- und Keimlingsanteilen. Dunst spielt in der Küche nur eine geringe Rolle, wird aber zur Strudel- und Spätzleherstellung verwendet, um die Teigwaren kerniger zu bekommen.

Die Bezeichnung „griffiges Mehl“ wird – im Gegensatz zu „glattes Mehl“ – für Dunst und für gröbere Mehle verwendet, deren Partikel man zwischen den Fingern fühlen kann. Die Bezeichnung „doppelgriffiges Mehl“ bedeutet immer Dunst.

Grieß ist ein Begriff aus der Müllerei für Teilstückchen des Getreidekorns (meist Weizen) mit einer Größe von 0,3 bis 1 mm (**300–1.000 µm**). Grießkörnchen sind rundlich bis kantig mit einer weißen bis gelblich-braunen Färbung. Grieß wird ähnlich hergestellt wie Mehl, jedoch wird dazu die Mühle anders eingestellt: • grober Grieß (600–1.000 µm) • mittlerer Grieß (475–600 µm) • feiner Grieß (300–475 µm) Grieß aus Weichweizen wird insbesondere für die Verwendung beim Backen hergestellt. Sehr feiner Grieß wird auch für Babynahrung und Kinderbrei, Grießbrei und andere Desserts und Süßspeisen sowie für Grießschmarrn oder Grießklößchen verwendet. Hartweizengrieß eignet sich darüber hinaus für die Zubereitung weiterer Speisen, wie Grießnocken, Knödel, Pudding und Schmarrn.

Grütze ist ein Nahrungsmittel aus grob zerkleinerten Getreidekörnern, wie Hafer, Gerste, Hirse, Mais, Roggen oder Weizen. Bekannt ist auch Buchweizen-Grütze. Das infrage kommende Getreide wird gereinigt, nach Korngröße sortiert und geschält (nötigenfalls vorher entspelzt). Danach werden die Körner im „Grützeschneider“ zerteilt. Je nach Einstellung entsteht feine, mittlere oder grobe Grütze hauptsächlich für Suppen, Breie und einige Wurstsorten wie Grützwurst verwendet.

Graupen sind geschälte, polierte Gersten- oder Weizenkörner von halb- oder länglich-runder Form. Graupen lassen sich durch Schleifen von ganzen Körnern oder Grützen herstellen. „Kälberzähne“ sind nur grob zerteilte Körner, die feinste Qualität besitzen die besonders kleinen runden *Perlgraupen*. Durch das Schälen werden die Randschichten des Korns und der Keimling entfernt, weshalb Graupen im Rahmen der Vollwerternährung nicht empfohlen werden. Graupen werden vor allem als sättigende Einlage für Suppen und Eintöpfe verwendet, Beispiele sind Gerstensuppe und Rumfordsuppe, teilweise auch als Zutat für Kochwürste, Süßspeisen und Schleimsuppen.

Schrot ist grob zerkleinertes Getreide, das durch Schroten auf einem Walzenstuhl oder durch Quetschen oder Mahlen mit der Schrotmühle hergestellt wird. Durch Einstellungen bei Zerkleinerung und/oder Siebung im Plansichter kann die Granulation der Schrote gesteuert werden. Als *Schroten* bezeichnet man die „mechanische Verarbeitung von Körnern zur Verringerung ihrer Größe“.

Kleie ist ein Sammelbegriff für die bei der Getreideverarbeitung nach Absieben des Mehles zurückbleibenden Rückstände aus Schalen (Samenschale, Fruchtschale), der Aleuronschicht und Keimling. Kleie ist ein Mühlennachprodukt und nicht zu verwechseln mit den Spelzen. Kleie wurde früher vorwiegend als Futtermittel verwendet. Im Rahmen der Vollwerternährung hat Kleie als Ballaststofflieferant zur menschlichen Ernährung zunehmende Bedeutung (etwa in Müsli, Grahambrot oder in Knäckebrötchen) bekommen. Kleie besteht hauptsächlich aus den Nichtstärke-Kohlenhydraten Cellulose, Hemicellulose und Lignin.

Spelze ist die trockene Schale bzw. das Hüllblatt um die Getreidekörner. Bei einigen Getreidearten müssen vor der Weiterverwendung die Spelze durch einen besonderen Arbeitsgang entfernt werden, z.B. bei Dinkel. Bei anderen, z.B. Weizen, werden die Spelze zusammen mit dem anderen Spreu schon im Mähdrescher abgeschieden.

Spreu, auch *Kaff* genannt, sind die beim Dreschen von Getreide abfallenden Spelzen und Hülsen, Grannen, Samenhüllen und Stängelteile. Spreu dient als Raufutter.