



WOHER KOMMT DAS MEHL ZUM BACKEN ?!



WIE WIRD MEHL HERGESTELLT?

Zum Brot und Plätzchen backen braucht man Mehl, viel Mehl. Doch wie wird das hergestellt? Professor Globus und Globini versuchen, die Getreidekörner selbst mit dem Mahlstein zu zermahlen. Auf der Rückseite erfahrt ihr, wie das Mehl heute hergestellt wird.



VIDEOS, LÖSUNGEN UND WEITERE INFOS UNTER
www.globus.de/entdeckerwelt



SÄEN UND ERNTEN

Bauern pflanzen auf ihren Feldern unterschiedliche Getreidesorten an. Vor der Aussaat müssen sie den Boden bearbeiten, ihn pflügen, eggen und düngen. Erst dann werden die Samen ausgestreut. Ist das Getreide herangereift, wird es abgemäht und das Korn vom Rest der Pflanze getrennt. Dies geschieht mit dem Mähdrescher, der die Körner sammelt und das Stroh zurück auf den Acker wirft.

VOM KORIN ZUM MEHL

Schon seit Jahrtausenden ist Getreide ein Nahrungsmittel. Früher kauten die Menschen die Körner mit ihren Zähnen klein, was aber viel zu lang dauerte, um satt zu machen. So wurde die Mühle erfunden. Die Mühle zerkleinert das Korn mithilfe von Mühlsteinen zu Mehl.

DIE MÜHLE

In einer Mühle wird das Getreide zuerst gereinigt. Dann werden die Körner im sogenannten Walzenstuhl gemahlen. Dafür fällt das Getreide zwischen zwei Walzen, die es zerkleinern. Anschließend wird das geriebene Mehl mithilfe eines Siebs von noch größeren Teilchen getrennt. Die groben Teilchen kommen wieder zurück zwischen die Walzen. Dieser Vorgang des Mahlens und Siebens kann bis zu zwanzigmal wiederholt werden, bis das Getreide zu feinem Mehl vermahlen ist.



DAS BACKEN

Aus jeder Getreidesorte entsteht ein anderes Mehl: mit feinen Körnern, mit groben Körnern, dunkler oder heller. Aus den Mehlen stellen die Bäcker der Globus-Meisterbäckereien verschiedene Teige her. Es werden Brot, Brötchen, süße Stückchen oder leckere Weihnachtsplätzchen gebacken.

ÜBRIGENS

Globus bietet in seinem „Einfach wertvoll“-Sortiment auch glutenfreie Mehle oder Mehialternativen an, wie zum Beispiel Mandel- oder Kokosmehl. Gluten ist ein Stoff, der in vielen Getreidesorten enthalten ist und von einigen Menschen nicht vertragen wird.

