

## Mehl ist nicht gleich Mehl

In Deutschland sind die Mehltypen als Produktbeschreibung in der DIN-Norm 10 355 festgelegt: siehe Übersicht im „Mini-Mehl-Guide“. Die Mehltypen-Zahl gibt an, ob ein Mehl viel (= hohe Typenzahl) oder wenig (= niedrige Typenzahl) Randschichtenteile des Korns enthält.

Zur Bestimmung wird eine Mehlprobe bei ca. 900° C verglüht, die mineralischen Teile des Produkts bleiben übrig. Diese Mineralstoffmenge (Asche in mg/100 g Trockensubstanz) entspricht dann der Mehltypen-Zahl. In 100 Gramm Haushaltsmehl der Weizentypen 405 sind also z.B. 405 mg Mineralstoffe enthalten.

Übrigens: Vollkornmahlerzeugnisse enthalten die gesamten Bestandteile der gereinigten Körner einschließlich des Keimlings und tragen keine Typenzahl. Dort sind immer alle, nämlich so viele Mineralstoffe drin, wie das Korn natürlicherweise vom Feld mitbringt.

### Mini-Mehl-Guide

#### Typenregelung für Mahlerzeugnisse nach DIN-Norm 10 355

Gruppe	Mahlerzeugnis	Type	Mineralstoffgehalt in g je 100g Trockenmasse <sup>1)</sup>	
			Mindestwert	Höchstwert
Mehl	Weizenmehl	405	-	0,50
		550	0,51	0,63
		812	0,64	0,90
		1050	0,91	1,20
		1600	1,21	1,80
	Durum-Weizenmehl	1600	1,55	1,85
	Dinkelmehl	630	-	0,70
		812	0,71	0,90
		1050	0,91	1,20
	Roggenmehl	815	-	0,90
997		0,91	1,10	
1150		1,11	1,30	
1370		1,31	1,60	
1740		1,61	1,80	
Backschrot	Weizenbackschrot	1700	-	2,10
	Roggenbackschrot	1800	-	2,20
Vollkornmehl <sup>2)</sup>	Weizenvollkornmehl	-	-	-
	Dinkelvollkornmehl	-	-	-
	Roggenvollkornmehl	-	-	-
Vollkornschat <sup>2)</sup>	Weizenvollkornschat	-	-	-
	Dinkelvollkornschat	-	-	-
	Roggenvollkornschat	-	-	-
Grieß	Weizengrieß	-	-	-
Dunst	Weizendunst	-	-	-

1) Bei den Grenzwerten handelt es sich um gemessene Werte unter Einschluss der methodisch bedingten Fehlertoleranzen

2) Vollkornmehl und Vollkornschat müssen die gesamten Bestandteile der gereinigten Körner einschließlich des Keimlings erhalten. Die Körner dürfen vor der Verarbeitung von der äußeren Fruchtschale befreit sein.

# Die Mehltypen und ihre typischen Verwendungszwecke

## aus Weizen:

- **Type 405:** Das klassische Haushalts- bzw. Kuchenmehl mit guten Backeigenschaften und hohem Bindevermögen.
- **Type 550:** Für Weiß- und Toastbrote sowie Brötchen und andere Kleingebäcke mit goldbrauner Kruste.
- **Typen 812, 1050 und 1600:** Die höheren Schalenanteile dieser dunkleren Typen sind ideal für mild bis herzhaft schmeckende Backwaren mit dunklerer Krume.
- **Backschrot Type 1700:** Mahlerzeugnis mit gröberer Körnung für dunkle Misch- oder Schrotbrote mit festerem Biss.
- **Vollkorn:** Vollkornmehle bzw. -schrote enthalten sämtliche Bestandteile des ganzen Kornes und unterscheiden sich nicht im Nährwert, sondern nur durch ihren Feinheitsgrad.
- **Grieß/Dunst:** Sie sind feinkörnige Mahlerzeugnisse, geeignet für cremig-lockere Süßspeisen, Suppen und Teigwaren.
- **Dinkel:** Dinkel ist eine Weizenart. Die Dinkel-Typen 630, 812 und 1050 können analog wie die entsprechenden Weizenmehle verwendet werden.
- **Hartweizen:** Hartweizen gehört zur Weizenfamilie. Mehl (Type 1600), Grieß und Dunst daraus eignen sich insbesondere für Teigwaren, Nudeln und Suppeneinlagen.

- **Spezialmehle:** Es gibt eine Vielzahl von speziellen Mahlerzeugnisse für besondere Verwendungszwecke (z.B. Instant-, Strudel-, Spätzle- oder Keksmehl) und diverse Backmischungen.

## aus Roggen:

- **Type 815:** Die niedrigste Roggenmehltype für regionale Backspezialitäten mit heller Krume.
- **Typen 997 und 1150:** Ähnlich in ihren Backeigenschaften, aber regional unterschiedlich stark verbreitet. Zusammen mit Weizenmehlen Grundlage für herzhaftete Mischbrote.
- **Typen 1370 und 1740:** Mehle dieser Typen sind typische „Bäckermehle“ für kräftige Roggen- und Roggenmischbrote.
- **Backschrot Type 1800:** Backschrot wird meist zu Profizwecken eingesetzt, regionaltypisch für dunkle Schrot- bzw. Schwarzbrote.
- **Vollkorn:** Roggenvollkornprodukte gibt es mehlfine gemahlen sowie grob, mittel oder fein geschrotet. Sie sind die Grundlage der deutschen Vollkornbrot-Tradition.

**Das Korninnere** („Mehlkörper“) der backfähigen Getreidearten Weizen, Dinkel und Roggen enthält das sogenannte Klebereiweiß. Es quillt beim Teigmachen mit Wasser („Feuchtkleber“) und bildet ein elastisch-dehnbares Eiweißgitter. Daran heften sich die Stärkepartikel aus dem Korn an. Triebmittel wie z.B. Hefe oder Sauerteig lassen den Teig aufgehen. Bei dieser biologischen Fermentation („Gärung“) entsteht eine komplexe Teigstruktur mit Porenbildung, die in der Backhitze zur lockeren Krume des Gebäcks stabilisiert wird. Deshalb sind die Eiweiß- und Stärkequalitäten eines Mehls entscheidend für gutes Gelingen beim Backen.

Für die differenzierten Qualitäten der Mahlerzeugnisse werden unterschiedliche Getreidesorten eingekauft und vermahlen, wobei u.a. Anbau- und Erntebedingungen sowie Inhaltsstoffe wie Eiweiß und Stärke eine Rolle spielen.