

Benedikt Sprenker zeigt den Dinkel im Spelz direkt nach der Ernte (links) und nach dem Schälen (rechts).



Bahn für Bahn wird das Korn mit dem Mähdrescher geerntet.



Die Getreidehalme des Dinkels wachsen dicht.

Von echtem Schrot und Korn

Ernten, mahlen, backen – der Weg des Korns zum Brot

Eine dicke Stulle, herzhaft oder süß belegt, garantiert einen guten Start in den Tag. Zum Frühstück gehört ein frisches Brot dazu, davon ist Axel Glasenapp überzeugt. Doch bis ein Brot seine Bäckerei verlässt, hat der Hauptbestandteil – das gemahlene Korn – einen langen Weg hinter sich.

Am 10. Oktober des vergangenen Jahres hat Benedikt Sprenker den Dinkel gesät, daran erinnert sich der Landwirt und Agraringenieur genau. Auf der 16 Hektar großen Anbaufläche wurden die Körner verteilt. „Der Dinkel wird so gesät, wie er geerntet wird“, sagt Sprenker. Denn im Gegensatz zum Weizen ist Dinkel von einer festen Schutzhülle, den so genannten Spelzen oder auch Fäsen, umgeben. Um

ihn zu mahlen, müssen Korn und Hülle getrennt werden, für die Aussaat nicht. „Durch den Spelz ist der Dinkel sehr robust und weniger krankheitsanfällig“, erklärt er. Gemeinsam mit seiner Frau Elisabeth bewirtschaftet Benedikt Sprenker den Beckumer Familienbetrieb. 220 Hektar Ackerbau, 2200 Schweinemastplätze, Blumenfelder, Kürbisse und Buschbohnen – die Arbeit ist umfangreich.

Ein Jahr bis zur Ernte

Kurzfristig auf die sich wandelnden Vorlieben der Verbraucher zu reagieren, ist für Landwirte allerdings eine Herausforderung. Den Dinkel baut der

Betrieb nun seit zwei Jahren an, im vergangenen Jahr gab es die erste Ernte. Von der Aussaat bis zur Ernte vergeht fast ein Jahr. Nach der Saat im Herbst bilden sich erste Triebe und Blätter. Bis in den Frühling verdichten sich die Triebe, die das Unkraut unterdrücken, sodass kaum Pflanzenschutzmittel eingesetzt wird. Etwa ab April wächst das Getreide in die Höhe. Im Juni werden die Ähren des Dinkels wenn nötig noch einmal zur Gesunderhaltung behandelt, dann reift das Getreide, bis es Ende Juli geerntet wird – und Franz-Josef Sudholt fast täglich auf den Feldern unterwegs ist.

Mit einem Rotordrescher fährt der Mitarbeiter des Lohnunternehmens Bredenhöller an diesem Sonn-



Wenn der Korntank im Mähdrescher voll ist, wird das Getreide auf den Überladewagen umgeladen.

tag mit fünf Kilometern in der Stunde auf dem Feld von Benedikt Sprenger auf und ab. Am Donnerstag zuvor hat er mit der Ernte begonnen, kräftiger Regen führte allerdings zur Zwangspause, denn das Getreide darf nur eine Kornfeuchte von 15 Prozent haben. Nun schneiden die Messerbalken vorne am Mähdrescher das Getreide blitzschnell ab. Über zwei Schnecken werden die Ähren in die Mitte des Schneidwerks geführt und gelangen unter der Fahrerkabine hindurch nach hinten in das Innere des Mähdreschers. Dort wird das Korn mit Hilfe der Rotoren ausgedroschen und gesammelt. Bis zu fünf Tonnen Dinkel haben in dem Korntank Platz. Wenn er voll ist, wird der Dinkel an den Überladewagen weitergeben. Das Stroh wird unterdessen nach hinten geführt und wieder auf dem Feld verteilt. Für Benedikt Sprenger ist der Tag der Ernte ein ganz besonderer: „Auf diesen Moment arbeitet ein Landwirt ein Jahr hin, den Lohn seiner Arbeit sieht er nur an wenigen Tagen im Jahr.“

Vom Überladewagen kommt der Dinkel entweder auf einen Anhänger, auf dem er gelagert wird, oder direkt auf einen Lastwagen der Dinkelschälmühle. Als Mitglied der Erzeugergemeinschaft Rheinischer Qualitätsdinkel arbeitet Benedikt Sprenger mit der Einbrunger Mühle in Düsseldorf zusammen. Anschließend wird der Dinkel an Mühlen geliefert, die ihn zu Mehl verarbeiten.

Keine Spur von Mühlen-Romantik

In Bielefeld-Milse gibt es heute eine der wenigen industriellen Mühlen in der Region. Die Milser Mühle von Familie Borgstedt erhält das Korn – vorwiegend Weizen und Roggen, aber in geringen Mengen auch Bio-Weizen und Bio-Dinkel – von verschiedenen landwirtschaftlichen Unternehmen aus Ostwestfalen-Lippe und Thüringen. Nach dem Abladen wird das Getreide untersucht, bevor es mit Hilfe von Sieben und Luft vorgereinigt und in einem Silo eingelagert wird. In der Mühle gibt es vier getrennte Systeme: zwei für Weizen, eins für Roggen und eins für die Herstellung von Vollkorn-

produkten aus Roggen und Weizen. Die Technik ist hochmodern, von Mühlen-Romantik keine Spur.

Anders ist das in der Höxberg-Mühle in Beckum. Das heutige Museumsstück lässt erahnen, wie ein Müller bis ins vergangene Jahrhundert hinein gearbeitet hat. Mühlenwart Hubertus Lütke kennt die Technik und kann sie vorführen – wenn der Wind stark genug ist, um die Flügel der Mühle anzutreiben. „Ohne Wind kein Mehl“, sagt Lütke und fasst damit zusammen, was an diesem Sommernachmittag zum Problem wird: Die Sonne strahlt, es ist windstill. Das bedeutete, dass der Müller seiner

Arbeit nicht nachkommen konnte.

In der Milser Mühle würde ein Ausfall der Maschinen ebenfalls hohe Verluste bedeuten. Täglich werden 500 Tonnen Getreide zu 400 Tonnen Mehl vermahlen. Das ist etwas mehr als ein Prozent des Bedarfs in Deutschland. „Der Rest ist Kleie, sie wird getrennt gelagert“, sagt Michael Borgstedt. Er führt das Unternehmen in fünfter Generation. Von der Lagerung im Silo wird das Getreide in die Mühle gebracht, wo die Weizensorten Aufmisch-, Brot-, und Eliteweizen vorgemischt werden. Das geschieht, um trotz variierender Ernten eine

Wein, Sekt
Likör, Spirituosen
Tee, Pralinen
Feinkost
Frühstück

Ahlen in
Westfalen

**Weinhaus
Schulz
& Weinstube**

www.weinhaus-schutz.de

- Anzeige -



Seit 1875 ist die Milser Mühle im Besitz von Familie Borgstedt.

Früher waltete Muskelkraft, heute läuft alles maschinell

- Fortsetzung -

gleichbleibende Qualität zu garantieren. Es folgt eine zweite Reinigung, bei der noch vorhandene Steine und Verunreinigungen entfernt werden. Das Getreide wird mit Wasser genetzt, sodass der Schale die Härte genommen wird und sie sich beim Mahlen leichter vom Mehlkörper trennen lässt. Über ein Rohrsystem wird das Getreide in die Mahlanlage auf dem Walzenboden im ersten Obergeschoss geleitet. Es wird gemahlen und anschließend mit einem Gebläse auf den Siehterboden im dritten Obergeschoss gesaugt. Mehl und Schalen werden in großen, schwingenden Schränken mit bis zu 27 übereinander gestapelten Sieben unterschiedlicher Maschenweite gesiebt und so getrennt. „Alles, was nicht durchfällt, muss noch einmal gemahlen werden“, sagt Borgstedt. Über ein Rohrsystem wird die Schale erneut auf den Walzenboden geleitet und in einer weiteren Mahlanlage gemahlen. Der Prozess wiederholt sich, bis die Schalen des Getreides kaum noch Teile des Mehlkerns enthalten.

Schichtbeginn ist mitten in der Nacht

Dort, wo heute alles maschinell abläuft, waltete früher Muskelkraft. Über einen Sackaufzug zog der Müller in der Höxberg-Mühle die Getreidesäcke aus dem Erdgeschoss auf den Steinboden in die zweite Etage der Mühle. Dort füllte er das Korn in die Einschütttrichter. Über den Rüttelschuh aus Holz wurde es zu den Mahlsteinen geleitet. Der oben liegende Läuferstein drehte sich – angetrieben über mehrere Zahnräder – durch die Windkraft und sorgte dafür, dass das Getreide gemahlen wurde. Durch Rillen in den Steinen und die Drehbewegung entstand ein Luftstrom, sodass das gemahlene Korn nach außen getragen wurde. Über die Mehlpfeife fiel es nach unten auf den Mehlboden. Das Mehl der Milser Mühle wird nach dem Mahlen zunächst in Silozellen eingelagert und im Labor auf seinen Eiweiß-, Protein- und Mineralstoffgehalt untersucht, bevor es an Bäckereien, Unternehmen und Gastronomen ausgeliefert wird.

Um es zu Brot zu verarbeiten, stehen unter anderem Frank Augat und Christian Flört täglich in der Backstube der Bäckerei Glasenapp in Gütersloh, die ihr Mehl von der Mühle Rüningen in Braunschweig bezieht. Bis zur Öffnung der ersten Filialen um 5.30 Uhr müssen so viele Brötchen- und auch Brotsorten wie möglich gebacken und ausgeliefert sein. Die Schicht der Bäcker beginnt um halb eins in der Nacht. Jetzt, um viertel vor drei an diesem Dienstagmorgen, haben sie bereits



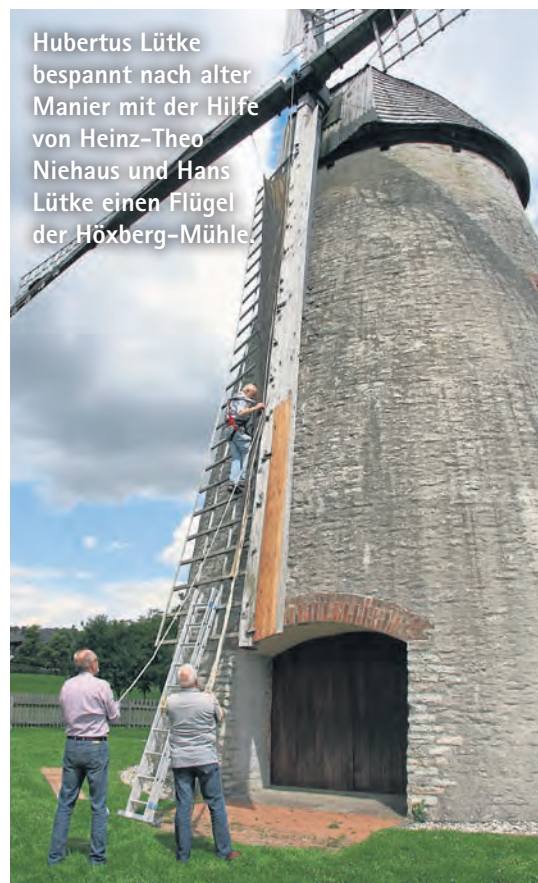
In diesen modernen Mahlanlagen werden die Schalen des Getreides mehrfach gemahlen.



Fertig: So weiß und sauber muss das Mehl sein.



Nach dem ersten Mahlgang ist das Getreide noch nicht fein genug gemahlen, zeigt Michael Borgstedt.



Hubertus Lütke bespannt nach alter Manier mit der Hilfe von Heinz-Theo Niehaus und Hans Lütke einen Flügel der Höxberg-Mühle.



Gemeinsam füllen Holger Osteroth (l.) und Hubertus Lütke das Korn in den Einschütttrichter.



Große Zahnräder in der Kappe der Mühle treiben die Mahlsteine ein.



Nach dem Kneten ruht der Teig.



Vor dem Backen ruhen die Brote.



Frank Augat holt die Brote aus der Form.

die ersten Produkte gebacken. Bis zum Feierabend werden es unter anderem mehr als 400 Brote sein.

Draußen ist es noch dunkel. Die Backstube am Isselhorster Kirchplatz von Axel Glasenapp, dem Obermeister der Bäckerinnung im Kreis Gütersloh, ist hell erleuchtet. Der Geruch frisch gebackener Teigwaren liegt in der Luft. Augat stellt gerade den Teig für die Graubrote her. Aus einer Siloanlage im Keller wird das Mehl nach oben gefördert. Dort unten lagern Weizen- und Roggenmehl. Innerhalb einer Woche verbrauchen die Bäcker zur Herstellung

von Brötchen, Brot, Kuchen und Gebäck etwa eine Tonne Roggen- und zweieinhalb bis drei Tonnen Weizenmehl. Weitere Sorten lagern in kleineren Mengen neben der Backstube.

Ohne Salz schmeckt's nicht

Für 44 große und 55 kleine Graubrote, die an diesem Morgen gebacken werden, benötigt Augat

60 Kilogramm Mehl. Hinzu kommen Salz, Hefe, Wasser und andere Zutaten. Die genauen Mengen verrät er nicht, nur so viel: „Wenn man das Salz vergisst, schmeckt das Brot nach gar nichts.“

Eine halbe Stunde später stehen die Bäcker an der Arbeitsfläche. Der Teig ist von der Knetmaschine gemischt und geknetet worden und hat 15 Minuten geruht. Während Augat kleine Portionen abwägt – 44 mal 1650 Gramm und 55 mal 1500 Gramm –, macht Flöter den Teig auf: Er streut eine Prise Mehl darüber, um zu verhindern, dass

- Anzeige -

**WIR MACHEN
GROSSFLÄCHENDESIGN.
Mit richtig viel Herz.**

Die Bauern in Westfalen-Lippe



herzbauern.de

der Teig klebt, und glättet jede Teigkugel mit den Fingern. Er schlägt den Teig ein und formt ihn mit den Handballen in eine leicht längliche Rolle. Im Anschluss hebt er den fertigen Teigling in eine Backform, in der er etwa 45 Minuten ruht. Damit die Arbeitsschritte ohne Pausen ablaufen und die Produktionsschritte der verschiedenen Produkte ineinandergreifen, bedarf es Teamarbeit. Die beiden Bäcker fertigen mit ihren Kollegen Tag für Tag Brötchen, Brote, Gebäck und Kuchen für die acht Filialen der Bäckerei Glasenapp. „Täglich stellen wir über 100 verschiedene Produkte manuell her“, erklärt Axel Glasenapp. „Alles ist frisch, wir verwenden keine Konservierungsstoffe und frieren nichts über Tage ein.“ Seit 23 Jahren ist er Geschäftsfüh-

rer der Bäckerei und führt das Unternehmen mit 65 Mitarbeitern in dritter Generation.

Die Graubrote haben ihre Größe mittlerweile verdoppelt. Gemeinsam heben Augat und Flörtert die Backformen auf eine Schiene des Etagenbackofens. Sie ziehen den Boden seitlich heraus und heben die Form an, sodass die Teiglinge eng nebeneinander stehen und sich gegenseitig in Form halten.

Kräftige Färbung

Mit dem Igel – eine Walze, die kleine Löcher in den Teig drückt – rollen sie über die Teiglinge. Bei 220

Grad müssen diese nun backen. Augat stellt die Uhr auf 100 Minuten. Nach 15 Minuten reduziert er die Temperatur auf 180 Grad – sonst werden die Brote schwarz. Als die Digitalanzeige der Null entgegenläuft, zieht sich der Bäcker die Handschuhe über. Mit Schweißperlen auf der Stirn zieht er die Schublade mit den Broten aus dem Ofen heraus. Die Graubrote haben eine kräftige rot-braune Färbung erhalten. Jetzt müssen sie abkühlen, dann werden sie in die Filialen der Bäckerei gefahren. „Eigentlich ist es ganz einfach: Abwiegen, aufmachen, einschieben, rausholen – und das Brot ist fertig“, sagt Flörtert im Gespräch mit „hierzulande“. Dass mehr als vier Stunden vergangen sind, verschweigt der Bäcker.



Dinkelmischbrot mit Buttermilch

■ Zutaten für ein Brot:

250 g Dinkelmehl 630, 250 g Weizenmehl, 200 ml Buttermilch, 50 bis 80 ml Wasser, 1 Würfel Hefe, 2 gestrichene TL Salz, 1 TL Brotgewürz o. 1 Msp. gemahlenen Kümmel (kann auch weggelassen werden), 1 TL Zuckerrübensirup oder Honig, nach Wunsch 100 g Leinsaat oder 100 g Röstzwiebeln

■ Zubereitung:

Die Hefe zerbröseln und in lauwarmem Wasser auflösen. Mehl, Buttermilch und die anderen Zutaten in eine Schüssel geben. Hefe hinzufügen und 10 Minuten mit Knethaken kneten. Etwas Wasser zugeben, sodass der Teig elastisch und glatt wird. Er sollte sich nach der Knetzeit vom Schüsselrand lösen.

Den Hefeteig eine Stunde ruhen lassen, beispielsweise im Backofen bei eingeschalteter Lampe, die Wärme bringt. Den Teig anschließend mit den Händen kneten, zur Kugel formen und auf einem Backblech mit einem Tuch abgedeckt noch einmal 30 Minuten gehen lassen.

Den Backofen auf 230 Grad vorheizen und eine Metallschüssel mit etwa 150 ml Wasser hineinstellen. Die Brotkugel oben einschneiden und das Blech auf die zweite Schiene von unten in den Backofen schieben. Nach 10 Minuten die Temperatur auf 200 Grad reduzieren und das Brot weitere 30 Minuten backen.

Tipp

■ Für ein Leinsamenbrot 100 g Leinsaat mit 100 ml kochendem Wasser überbrühen, 2 Stunden stehen lassen und dann zu den Zutaten hinzufügen.

Für das Zwiebelbrot etwa 100 g Röstzwiebeln in den Teig geben und untermischen.

■ Rezept: Irene Kröger

Warm serviert schmeckt
die Focaccia am besten.



Herzhaftes Fladenbrot (Focaccia)

■ Zutaten für ein Fladenbrot:

500 g Weizenmehl 550, 1 TL Salz, 1 TL Zucker oder Honig, 50 ml Olivenöl, circa 250 ml lauwarmes Wasser, ½ Würfel Hefe oder 1 Beutel Trockenhefe; zum Bestreichen: Olivenöl, Rosmarin, Oliven, Peperoni (alternativ getrocknete Tomaten), Knoblauch und grobes Meersalz

■ Rezept: Irene Kröger

■ Zubereitung:

Die Hefe zerbröseln und in etwas lauwarmem Wasser auflösen. Mehl und die anderen Zutaten in eine große Schüssel geben. Hefe dazugeben und circa 10 Minuten mit dem Handrührgerät oder der Küchenmaschine kneten. Der Teig sollte weich und fluffig sein. Den Teig nun circa eine Stunde abgedeckt ruhen lassen. Danach auf einem Backblech zu einem Fladen ausrollen.

Circa 4 EL Olivenöl mit Knoblauchstücken, zerkleinerten Oliven und Peperoni (alternativ getrocknete Tomaten verwenden) sowie Rosmarinnadeln vermischen. Mit dem Stiel eines Holzlöffels viele Löcher in den Fladen stechen und die Ölmischung darauf bis zum Rand verstreichen. 1 TL grobes Meersalz darüber streuen.

Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad Umluft circa 20 bis 25 Minuten auf der zweiten Schiene von unten backen. Für Feuchtigkeit ein Metallschälchen mit etwa 150 ml Wasser unten in den Backofen stellen.



Irene Kröger backt das Fladenbrot gerne für Familie und Freunde.



Der Teig kann auch über dem
Lagerfeuer gebacken werden.

Tipp

■ Der Focaccia-Teig eignet sich auch als **Stockbrot**. Dann sollte er über Nacht im Kühlschrank reifen. Vor dem Verwenden sollte der Teig Zimmertemperatur angenommen haben. Noch einmal kurz durchkneten und zu kleinen Fladen ausrollen.

Lange Stöcke vorne mit Alufolie auskleiden, Teigfladen darum wickeln und einige Minuten über das Feuer halten.