# UNSER GETREIDE



WEIZENMEHL



# VOM FELD IN DEN KEKS

# **SORTEN & ANBAU**

Getreide zählt zu unseren Grundnahrungsmitteln: Seit etwa 10.000 Jahren bauen Menschen Getreide und Körner an. Überall in der Welt ist es bis heute ein gewichtiger Bestandteil unserer Ernährung. In Deutschland werden vor allem die Sorten Weizen, Hafer, Mais, Roggen und Dinkel angebaut.

Unsere Kekse und Snacks backen wir auch mit Getreide und beziehen das Mehl möglichst von Mühlen in der Nähe unserer Produktionsstandorte. Die Anbauregionen liegen hauptsächlich in Deutschland und den angrenzenden Ländern.

### HERSTELLUNG

Sind die Getreidekörner reif, kann die Ernte und Weiterverarbeitung starten. Für unsere Kekse und Snacks verwenden wir Getreide in drei unterschiedlichen Formen: als Mehl, als Getreideflocken und als Getreidestärke.

Für das Mehl werden die Körner geschrotet, gemahlen und gesiebt. Wenn dabei Schale und Keimling des Getreidekorns mitverarbeitet werden, ist das Ergebnis ein Vollkornmehl. Wird nur der innere Teil des Korns beim Mahlen "herausgezogen", handelt es sich um Weißmehl.

Um Getreidestärke zu gewinnen, werden Getreidekörner zerquetscht und die Stärke mit den eiweißhaltigen Fraktionen mit viel Wasser ausgewaschen. Anschließend wird die Stärke, meist über eine Zentrifuge, von den Eiweißfraktionen getrennt.

Neben Mehl und Stärke lassen sich viele Getreidesorten auch zu Getreideflocken verarbeiten. Wir verwenden vor allem Haferflocken. Dafür werden die Haferkörner zuerst erhitzt und geschält, anschließend mit Hilfe einer Walze zu Flocken ausgerollt.

## **VERARBEITUNG**

Die Grundlage für unsere Kekse und Snacks ist Mehl. Mehl ist aber nicht gleich Mehl. Es gibt Unterschiede im Geschmack und den Backeigenschaften. Für unsere Rezepturen ist zudem entscheidend, wie fein oder grob das Mehl vermahlen ist, wie gut es bindet oder wieviel Wasser es aufnehmen kann.

Für die Herstellung unserer knusprigen Kekse verwenden wir grob gemahlenes Mehl, das nicht so viel Wasser aufnimmt. So können wir die Teiglinge vor dem Backen ausstechen und prägen und leckere Doppelkekse oder Gebäck aus Mürbeteig

Für unser Biskuit-Gebäck wie den Soft Cake schlagen wir die Zutaten zu einer lockeren Masse auf. Dafür brauchen wir feines Mehl. Denn je feiner es gemahlen ist, desto mehr Wasser kann das Mehl aufnehmen und dadurch wird ein Teig locker und flüssig.

Unsere Vollkorn-Kekse backen wir mit Vollkornmehl: Durch die Vermahlung des ganzen Korns enthält es mehr Ballaststoffe, Vitamine und Mineralstoffe als Weißmehl und sorgt damit für einen kernigen Geschmack.

Teig mit Haferflocken backen wir zu kernigen Keksen wie den Hafer-Cookies.

Roggenmehl zeichnet sich durch den rustikaleren Geschmack aus und ist ein beliebtes Getreide für Brot. Deshalb verwenden wir es sehr gerne für unser Knusperbrot Roggen.