

Es gebe weltweit keine Hinweise aus der Sicherheitsforschung, dass transgenes Pflanzenmaterial anders verdaut und im Tierkörper verarbeitet wird als herkömmliches Futter. E.W.

Wasser und Korn

Wie und wann kommt das Wasser ins Korn? Eine zentrale Frage, die jeden Müller beschäftigt. Besonders Getreide mit einer hohen Härte benötigt eine längere Abstezeit. In Österreich glauben findige Müller, eine Lösung des ewigen Problems gefunden zu haben. Einer der Ersten war der Besitzer der Kittelmühle Johann Taubinger in Erlauf in Niederösterreich. Taubinger kauft sein Getreide von Bauern in der Umgebung, aber auch aus dem Pannonischen Raum (Marchfeld nördlich von Wien und Burgenland). Das Getreide dort hat eine harte Kornstruktur und es ergeben sich Probleme bei der Benetzung. Besonders bei sehr trocken geerntetem Getreide war eine Vermahlungsfeuchtigkeit von 16,5 bis 17,5% in einem Benetzungsdurchgang nur schwer zu erreichen, da das Getreide das Wasser schlecht und langsam aufnimmt.

Johann Taubinger hatte von der „Wasserbelebung“ des Tiroler Erfinders Johann Grander gehört. Grander-Wasserbelebungsgeräte werden vor allem in privaten Haushalten eingebaut und Benutzer dieser Geräte (bereits mehrere hunderttausend weltweit) erkennen einen besseren Geschmack, bessere Hautverträglichkeit, oft ein richtiges Wohlgefühl sowie auch ein gesteigertes Pflanzenwachstum, ebenso die Einsparung von Waschmittel und Chemikalien im Haushalt und viele andere Vorteile – einfach ein verbessertes Wasser.



Abb. 1: Johann Taubinger betreibt in seiner Mühle die Grander-Wasserbelebung seit sieben Jahren.

Taubinger studierte die Literatur des Erfinders [1] und überlegte, ob nicht vielleicht auch sein Problem mit der „Wasserbelebung“ mithilfe dieses Wassers gelöst werden kann. Mit einem dreimonatigen Rückgaberecht wurde dann eine Grander-Wasserbelebung in seiner Mühle eingebaut. Seit sieben Jahren ist das Gerät jetzt ohne Wartung bei gleichbleibender Wirkung in Betrieb und nicht mehr wegzudenken. Johann Taubinger: „Ich habe keine Ahnung, wie es funktioniert, wissenschaftlich ist es nicht erklärbar. Aber das ist mir völlig egal, Hauptsache es funktioniert und das Wasser rinnt nicht mehr vom Weizenkorn ab, sondern wird gut aufgenommen.“ Ein Kunde von ihm, ein Großbäcker, hat die Wasserbelebung ebenfalls eingebaut und sensationelle Ergebnisse, wie bessere Brotkruste, verbesserten Geschmack und längere Haltbarkeit festgestellt. Die Kittelmühle



Abb. 2: Clemens Schilcher setzt auf eine gute Trennung der Kleie vom Endosperm.

in Erlauf ist nicht die einzige, die auf Erfolge mit der Grander-schen Wasserbelebung zurückblicken kann. Auch die Rösselmühle in Graz verweist auf ganz präzise Ergebnisse. Clemens Schilcher: „Nach Einbau des Wasserbelebbers hat sich die Wasseraufnahmezeit von 10 auf 6 bis 7 Stunden verkürzt. Auch die Trennung der Kleie vom Endosperm geht viel leichter vor sich und die Kleie selbst, die wir als Futtermittel verkaufen, bleibt trockener und ist statt acht Monaten bis zu einem Jahr lagerbar.“ Die Rösselmühle wirbt nun sogar auf ihren Mehlsäcken mit dem Hinweis, dass mit „belebtem Wasser“ von Grander gemahlen wurde. Seit Mai dieses Jahres profitiert auch die deutsche Nestlermühle in Rudolstadt-Schwarza von der Grander-Wasserbelebung. „Die Vorteile waren über unseren Wartungscomputer von heute auf morgen sichtbar. Wir hatten bei niedrigerem Energieaufwand eine höhere Ausbeute. Das Getreide nahm in kürzerer Zeit mehr Wasser auf und ließ sich leichter verarbeiten“, sagte Robert Limmer, einer der drei Geschäftsführer der Nestlermühle, begeistert.

Mehr Informationen zu diesem Gerät sowie über die Methode der Wasserbelebung von Grander sind auf einem Ausstellungsstand der Müllerei-Fachtagung des Bayerischen Müllerbundes in Volkach vom 25. bis 27. Oktober 2007 zu erhalten. S.P.

Literatur

[1] Hans Kronberger, Siegbert Lattacher: Auf der Spur des Wasserrätsels. – Wien: Uranus-Verlag 1997

Weltweite Getreideerzeugung derzeit auf 1 650 Mio. t geschätzt

Die weltweite Getreideerzeugung im Wirtschaftsjahr 2007/2008 wird nach aktuellen Berichten des International Grain Council (IGC) etwa 1 650 Mio. t betragen. Das wäre die höchste Produktion, die jemals erzielt wurde. Die Rekordproduktion beruht im Wesentlichen auf einer Rekordernte bei Mais (+8%). Die Weltweizenenernte wird auf 610 Mio. t geschätzt (+3,5%). Der weltweite Verbrauch dürfte jedoch weiter zunehmen und wie in den Jahren zuvor die Produktion übersteigen. Die Endbestände könnten somit von 255 Mio. t im Wirtschaftsjahr 2006/2007 auf 236 Mio. t im Wj. 2007/2008 fallen. AIZ