



"Steinmetz-Mehl" im Kommen

LEBENSMITTELGEWERBE

NÖ: „Steinmetz-Mehl“ im Kommen

Bereits fünfzehn niederösterreichische Bäcker haben auf das traditionell verarbeitete Mehl umgestellt und dürfen sich Steinmetz Premium Bäcker nennen.

„Vollkornprodukte werden dadurch noch bekömmlicher. Die Produkte werden

sehr gut angenommen, sie entsprechen dem aktuellen Kundenwunsch“, berichtet Susanne Eder (am Foto: das Team der Bäckerei Eder, Gumpoldskirchen).

Mühleningenieur Stefan Steinmetz entwickelte diese Methode bereits Ende des 19. Jahrhunderts. Die NÖ Assmannmühle entdeckte sie neu – Verkaufsleiter Walter Gneist berichtet: „Wir haben vor zwanzig Jahren einen Versuch mit dem Steinmetz Mehl gestartet, damals war das Bewusstsein für gesunde Ernährung jedoch nicht mit heute vergleichbar.“ Der zweite Anlauf war dann erfolgreich.

Getreide ist vielen Einflüssen ausgesetzt: Luftverschmutzung, Insekten, Bakterien, Nagetiere



und Vögel machen sich am Grundnahrungsmittel bemerkbar. Deshalb entwickelte der Mühleningenieur Steinmetz ein Verfahren, das die nährwertlose Schicht des Getreides entfernt, ohne den Keimling und die Randschichten zu beschädigen. Nach spezieller Reinigung wird die mit Schadstoffen, Bakterien und Bitterstoffen belastete, äußere Hülle schonend entfernt – wertvolle Vitamine und Mineralstoffe hingegen bleiben erhalten. Zu den Vorzügen zählen: ausbleibender Blähbauch (wird häufig von Vollkornprodukten verursacht) sowie Reduzierung von Mikroorganismen, Schwermetallen, Pestiziden und Mykotoxinen (Schimmelpilzgiften). Foto: zVg