

Presse-Information

„Nichts ist spannender als Mehl“

02.03.2007

Mit „Future of Flour“ erscheint das erste umfassende Kompendium zur Behandlung und Verbesserung von Mehl.

„Nichts ist spannender als Mehl. Mehl hat Zukunft, Mehl ist friedensstiftend!“ sagt Volkmar Wywiol in seinem Geleitwort für das Buch „Future of Flour“ und trifft damit den Grundgedanken des Werks. Mit Lutz Popper, Leiter Forschung und Entwicklung der Mühlchenemie in Ahrensburg, Werner Schäfer, Mehlexperte und Berater aus Düsseldorf, und Walter Freund, Lebensmittelwissenschaftler an der Universität Hannover, haben drei international anerkannte Experten rund um die Themen Getreide, Mehl und Backwaren das heute zugängliche Wissen um das Produkt zusammengefasst. Das 475 Seiten starke Werk liegt jetzt vor und enthält das Know-how von 40 Spezialisten aus 11 Ländern in über 25 Kapiteln.

Die Aufgaben, vor denen der Müller von heute steht, sind vielschichtig: wachsende Anforderungen an die Ernährung, eine sich wandelnde Landwirtschaft, technischer Fortschritt und die Globalisierung der Märkte. Auf der einen Seite handelt es sich um große Herausforderungen. Auf der anderen Seite bieten die neuen Bedingungen der Branche aber auch große Chancen. Nur wer die richtigen Antworten auf die brennenden Fragen der Müllerei kennt, wird sie nutzen können. Die Herausgeber haben das Wissen, das sich tagtäglich zu den vielen Themen der Müllerei ansammelt, in einem einzigartigen Kompendium zusammengefasst. Einzigartig deshalb, weil erstmals alle aktuellen Themen rund um das Mehl aus technischer, wirtschaftlicher und ernährungsphysiologischer Perspektive behandelt werden. Die drei Herausgeber haben sich das Ziel gesetzt, einen hohen Nutzwert für die Leser zu schaffen. Unter diesem Leitmotiv erfolgte die Auswahl von Themen und Autoren.

Es stimmt zwar, dass „Future of Flour“ unter dem Motto „Geschrieben von Praktikern für Praktiker“ zu sehen ist. Das Besondere an dem Kompendium ist allerdings, dass die Herausgeber den Blickwinkel weiter spannen. Das erste Kapitel stellt Fragen aus der Praxis und führt den Leser damit in die Thematik des Buchs ein. Querverweise auf den Textteil laden zur Vertiefung des Wissens ein. Um den Rohstoff Getreide, und insbesondere Weizen, zu verstehen, beschreibt das folgende Kapitel die Züchtung geeigneter Sorten. Exemplarisch für die Fortentwicklung von Weizen werden anschließend die Qualitätsprogramme der großen Weizenationen China, Indien, U.S.A., Australien, Frankreich und Argentinien vorgestellt. Obgleich nur ein Bruchteil der weltweiten Weizenqualitäten Berücksichtigung findet, verdeutlichen die Unterschiede sehr gut, vor welche Herausforderungen die international einkaufenden Mühlen gestellt sind. Dem Austausch der Rohwaren über die Kontinente hinweg ist ebenfalls ein Kapitel gewidmet.

Mühlchenemie GmbH & Co. KG

Kurt-Fischer-Str. 55 / D-22926 Ahrensburg
Telefon: + 49 (0) 41 02 / 202-001
Fax: + 49 (0) 41 02 / 202-010
E-Mail: info@muehlenchemie.de
www.muehlenchemie.de


STERNWYWIOL
Gruppe



Mühlenchemie

makes good flours even better

Die Entwicklung der Sorten hat nicht aufgehört, sondern wird mit klassischen sowie modernen Methoden der Biotechnologie fortgeführt. Ein Kapitel befasst sich daher mit der Frage der gentechnischen Veränderungen. Im Buch werden zahlreiche Methoden und Hintergründe zur Bestimmung der Getreidequalität erläutert. Der Rheologie und dem Einfluss der Mehlinhaltsstoffe auf die Rheologie kommt dabei besondere Bedeutung zu.

Viel Platz wird auch der Verbesserung der Mehle unter ernährungsphysiologischen und technischen Gesichtspunkten eingeräumt. Damit richten die Herausgeber nicht nur den Blick auf die wandelnden Ansprüche der Verbraucher, die zukünftig weiter steigen werden. Vielmehr dokumentieren sie damit ihre Vision, dass die Anreicherung von Mehlnqualität einen wichtigen Beitrag zur Versorgung von großen Teilen der Menschheit mit ausreichend Mikronährstoffen leisten kann.

Produkte aus Weizen werden zwar fast immer gegart verzehrt, nicht jedoch notwendigerweise gebacken. Neben einem umfangreichen Kapitel über Brotqualität, beschreiben die Autoren daher anschließend, welchen Einfluss das Mehl auf die Beschaffenheit von gedämpften Hefeteigen und Nudeln nimmt. Mühlen setzen bisher erst selten Techniken wie Mehlfractionierung, Attritionsvermahlung und Mehlebenetzung. Das Buch stellt daher diese und andere innovative Verfahren vor und zeigt deren Einsatzmöglichkeiten und Nutzen. „Future of Flour“ ist in erster Linie für Praktiker und Mühlenmanager gedacht, die darin einzelne Aspekte ihrer täglichen Arbeit behandelt finden. Es dient als Nachschlagewerk, auch um Fachleute für bestimmte Themen zu finden. Aber es ist in seiner Konzeption mehr als „nur“ ein Fachbuch. Die Beiträge beleuchten stets auch Geschichte, Gegenwart und Zukunft des Mehls, so dass der interessierte Leser seine Bedeutung für die Ernährung und Kultur der Menschheit begreift. „Future of Flour“ ist ein Werk, das der Bedeutung des Mehls in ernährungsphysiologischer, technischer, wirtschaftlicher und kultureller Hinsicht gerecht wird. Kurzum, es tritt den Beweis an, warum Volkmar Wywiol mit seiner Aussage Recht hat. Schon jetzt wird niemand ernsthaft widersprechen, wenn von „Future of Flour“ als dem Mehl-Standardwerk die Rede ist.

Aktuelle Marktdaten zum Weizenexport- und Import der einzelnen Länder verdeutlichen die enorme Bedeutung des Mehls als globales Grundnahrungsmittel.

Wenn auch die Motive auf den Mehlsäcken die kulturellen Unterschiede deutlich machen, so zeigt dieses Buch auch, dass alle eines gemeinsam haben: „Die Kunst am Mehlsack“. „Es ist allen Müllern der Welt gewidmet. Möge die Weizenmüllerei dadurch zu einer großen Gemeinschaft zusammenfinden und sich gegenseitig anregen“, so Volkmar Wywiol.

Mehr zur Mühlenchemie unter: www.muehlenchemie.de

Herausgeber:

Mühlenchemie GmbH & Co. KG
Nicole Schulze (Marketing)
E-Mail: nschulze@muehlenchemie.de

Mühlenchemie GmbH & Co. KG

Kurt-Fischer-Str. 55 / D-22926 Ahrensburg
Telefon: + 49 (0) 41 02 / 202-001
Fax: + 49 (0) 41 02 / 202-010
E-Mail: info@muehlenchemie.de
www.muehlenchemie.de



STERNWYWIOL
Gruppe