



Schlitze im Boden: Schnell sind die zehn Tonnen Wintergerste abgeladen. Gewogen wird die Lieferung erst, wenn sie in der Kammer angekommen ist.

Fotos: Yvonne Tscherswitschke und Jörg Kühl

Hochbetrieb bei Annahmestellen

REGION Aufwendige Prozedur zur Einlagerung von Getreide – Gute Kornqualitäten vor allem bei Weizen

Von unseren Redakteuren
Yvonne Tscherswitschke und Jörg Kühl

Nico Knapp lenkt seinen großen roten Traktor auf den Hof der Mühle Thomä im Bretzfelder Ortsteil Scheppach. Der 27-Jährige hat die Nacht zuvor gedroschen, bis es klamm wurde. Wenn Hochbetrieb ist, sagt Seniorchef Werner Thomä (67), dann kommen die Bauern noch bis spät in die Nacht, um ihr Korn abzuliefern. Jetzt, da die Wintergerste aber weitgehend vom Feld ist, lässt der Andrang nach. Nico Knapp kommt am Morgen, ehe so gegen Mittag wieder der große Ansturm beginnt. Denn: Zu früh am Tag sind noch keine Anhänger voll. So wie das Korn am Abend feucht wird, muss es am Morgen erst trocknen, ehe gedroschen werden kann.

Bunker Eine gewaltige Staubwolke steigt auf, als Nico Knapp die etwa zehn Tonnen Gerste ablädt. Das Korn rieselt in den tiefen Bunker und wird sofort von vertikalen und horizontalen Schnecken dahin befördert, wo eine Kammer frei ist. 48 Kammern stehen seit der Verdopplung der Lagerfläche vor einigen Jahren in dem 39 Meter hohen Siloturm zur Verfügung. Der Belegungsplan im kleinen Büro zeigt an, wo welches Korn in welcher Qualität liegt.

Am Pult kann Felix Thomä (30) genau verfolgen, wo sich die Menge Getreide befindet, durch welche Siebe es schon gelaufen ist, um erst von der Spreu, dann aber auch von Unkraut und Sand befreit zu werden. Ist es oben angekommen, nimmt er eine exakt definierte Menge, um die Qualität zu bestimmen.

Das passiert in der Hektoliterwaage. Exakt eine Schüttung wird gewogen. Jetzt weiß der Müller, dass ein Kubikmeter Wintergerste 663,5 Kilo wiegt. Ein Schnapsglas Korn wird zudem gleich gemahlen und mit Strom gemessen. Dieser Wert (12,5 Prozent in diesem Fall) sagt aus, wie trocken das Korn ist. „Das ist sehr trocken“, lobt der Senior. Im Schnitt hat die Ware 13 bis 15 Prozent Feuchtigkeit.

Ehe das Korn in Ruhe darauf warten darf, wohin es zum Mahlen verkauft wird, wird es gekühlt. „Kommt die Ware vom Hänger, haben die Körner oft noch um 35 bis 36 Grad“, erklärt Werner Thomä. Das ist zu warm, um es zu lagern. Denn die Körner – wie jeder von Körnerkissen weiß – speichern die Wärme gut. Dann aber wird das Korn ranzig.

Der Eiweißwert ist bei der Gerste unwichtig, wird aber beim Weizen gemessen. Davon wird Nico Knapp in den nächsten Tagen einiges mehr an Menge bringen. Denn er hat neben den zwölf Hektar Gerste noch 22 Hektar Weizen zu dreschen. Das geht aber erst Anfang August so richtig los.

Mehl Kaum ist Nico Knapp vom Hof, fährt ein langer Laster unter den Siloturm. Und in nicht einmal einer viertel Stunde ist seine Ladefläche voll mit über 25 Tonnen Hafer. Daraus werden in Lahr Haferflocken gepresst. „Wenn die Menge vorgerichtet ist, geht das Laden schnell“, erklärt Alexander Thomä (38).

Viel Getreide wird an Landwirte verkauft, ein Teil davon aber auch an zwei Mühlen und es wird an der Börse gehandelt. Jetzt, zur Erntezeit, werden die Kammern leer. Doch man lege Wert da-

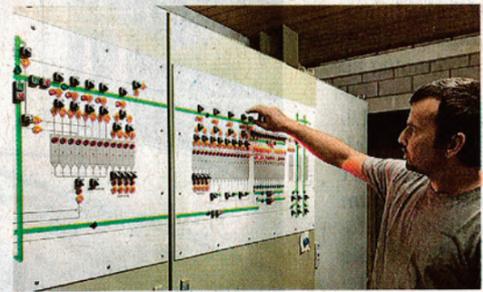
rauf, immer Korn für die Bauern zu haben, die Futter für die Tiere brauchen, sagt Werner Thomä. Zumal die Schweine beispielsweise keinen frischen Weizen vertragen. Trotzdem werden in diesen Tagen die Kammern leerer.

Nicht nur tonnenweise verlässt das Korn den Hof. Immer wieder hält an diesem Vormittag auch ein Endverbraucher und deckt sich im Mühlenladen mit fünf oder zehn Kilo Mehl ein. Werner Thomä erklärt, warum: Mehl in kleinen Gebinden zu einem Kilo sei Bäcker-Qualität. Die Säcke, die er verkauft, beinhalten A- und E-Weizen, das steht für Aufmisch- und Eliteweizen.

Hektolitergewicht Auch im Kraichgau-Raiffeisen-Zentrum (KRZ) in Eppingen herrscht dieser Tage Hochbetrieb in der Getreideannahme. Der genossenschaftlich geführte Betrieb setzt jährlich etwa 170 000 Tonnen Getreide und Ölsaaten um. In dieser Woche wird vor allem Weizen angeliefert – und zwar in außerordentlich guter Qualität. Mit einer Ladung A-Weizen und Sohnemann Nick (11) an Bord, kommt Maik Jonitz zur Getreideannahme in Eppingen. Wie in Scheppach werden auch hier Proben gezogen und analysiert. Eliteweizen muss ein Gewicht von mindestens 78 Kilogramm pro Hektoliter aufweisen. „Der Weizen, der bei uns jetzt ankommt, hat eine Bandbreite von 80 bis 83 Kilogramm“ pro Hektoliter, berichtet der KRZ-Getreidefachmann Dieter Schleihauf. In diesem Jahr stünden auf den Äckern weniger Getreidehalme als sonst. Dafür seien die Ähren voll besetzt und die Körner gut ausgebildet. Wintergerste und Raps seien beinahe durch, es sei auch schon die erste Braugerste angeliefert worden.



A-Weizen geladen: Maik Jonitz mit Sohn Nick im Kraichgau-Raiffeisen-Zentrum.



Am Schaltschrank kann Felix Thomä nachvollziehen, wo sich das Korn gerade befindet.

Im Labor

Aus dem Hänger werden mit einer Probenlanze etwa fünf Kilo Getreide entnommen. Erste Station ist das selbsterklärende **Käfersieb**. Anschließend kommt ein kleinerer Teil der



Probe in den **Probenreiniger**. Dort wird das Sortiergetreide vom unwertbaren Ausputz getrennt und das Verhältnis beider Fraktionen zueinander ermittelt. Dritte Station ist das **Ganzkorn-Messgerät**. Hier werden unter anderem der



Feuchtigkeitsgehalt, der Proteingehalt und das Hektolitergewicht ermittelt. Die vierte Station ist das **Vakuummessgerät**. Aus der Probe wird ein etwa 500 Gramm schweres Rückstellmuster einvakuiert und mit einem Rückstell-Etikett versehen. Das Muster dient zur späteren Nachverfolgung, etwa bei Reklamationen. Für Braugerste ist Station



Nummer fünf der **Sortimat**. Dieser sibt die Körner nach festgelegten Größen. 90 Prozent der Körner müssen größer als 2,5 Millimeter sein, sonst gibt es Abzüge von der Mälzerei. Für Weizen ist Station Nummer fünf das **Fallzahlen-Messgerät**. Anhand einer gemahlenen Probe werden die Klebeeigenschaften ermittelt. Dies ist für den Backvorgang von Bedeutung. jök