

Projekte und Synergiemodelle im ländlichen Raum

F 10 Mehl

Das Ziel dieses Projekts ist es, ein hochqualitatives Mehl bei sehr hohen Erträgen zu erzeugen, welches nur 10% der zu diesem Zweck verwendeten Energie einer klassischen Getreidemühle braucht also sprich F 10 (Faktor- 10).

Der Vorteil dieses Verfahrens liegt darin, dass sowohl auf bescheidener wie auf industrieller Ebene gearbeitet werden kann. Eine kleine Produktionslinie kann mehrere Kg pro Stunde verarbeiten und eine größere, wenn nötig, mehrere Tonnen. Das Verfahren kann man extrapolieren.

Es ist wie ein Rettungsanker für die durch die Globalisierung ramponierte Landwirtschaft. Zudem erfüllt dieses Projekt den Sinn einer nachhaltigen Entwicklung.



Eckzahlen

Bei *F10Mehl* handelt es sich um ein Herstellungsprojekt für Qualitätsmehl direkt im Agrartrieb oder auch auf kommunaler Ebene und ohne Zwischenhändler, entweder auf selbständiger Ebene für die kleineren Betriebe oder als landwirtschaftliche Genossenschaften.

Ihre Darlegung, was die Thematik der erneuerbaren Energie betrifft, ist mit dem durch dieses Projekt ermöglichten Energiesparen verbunden, man spricht hier vom Faktor-10. Für die Landwirtschaft ist es wie ein Rettungsanker angesichts der Globalisierung und dem damit verbundenen drastischen Preisverfall für Getreide (ca. 1 Franc /kg vor 10 Jahren und weniger als die Hälfte heute und ohne Preissenkung für Brot in der gleichen Zeit, im Gegenteil!).

Diese neue Herangehensweise verlangt eine verantwortungsvolle und vielfältige Art, Landwirtschaft ohne Zwischenhändler zu betreiben so dass sie selbst in den Genuss ihres Wertzuwachses kommen könnte. Die Vorstellung dass man jeden Gigantismus vermeiden sollte ermöglicht ein dezentralisiertes und lokales Arbeiten indem man aus dem Markenimage für die heimatischen Erzeugnisse Nutzen zieht und die sogenannte graue Energie stark reduziert.

Durch die Entstehung einer Pilotlinie sollte dieses Verfahren bekannt gemacht werden so dass es dann überall auf der Grundlage der neu erworbenen Kenntnisse umgesetzt werden kann.

Projektbeschreibung

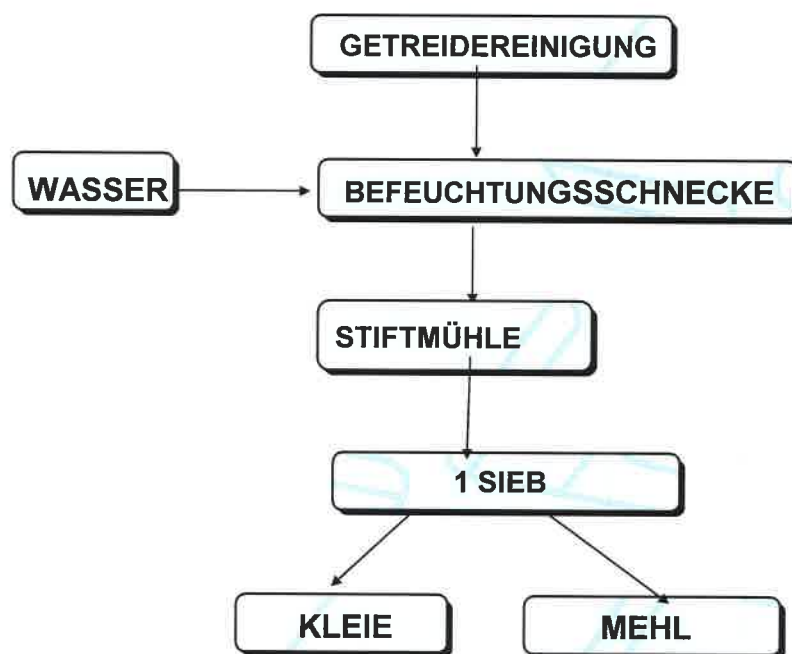
Heute ist es möglich, das Korn schonend und kontinuierlich mit einer Walzenmühle zu zermahlen wobei das Korn zwischen den einzelnen Mahlgängen gesiebt wird. Es sind hier 6 -18 glatte oder geriffelte Walzenpaare im Spiel und genauso viele Siebe und pneumatische Fördersysteme. Dies erweist sich als umständlich und obwohl es voll automatisch läuft und technisch ständig nachgebessert wird, ist es bei weitem nicht das beste Rationalisierungsbeispiel und die Verluste sind dementsprechend nicht unwesentlich. Die Qualität des Mehls wird durch den Ertrag bestimmt. Mit 80 % erzielt man ein graues Mehl, mit 70 % ein halb weißes Mehl und mit 55 % ein weißes Mehl. Diese Zahlen können schwanken je nach dem Know-how des Müllers und der Mühle, deren Produkte in erheblichem Maß von der Zahl und Typ der eingerichteten Walzen abhängen.

Ein vereinfachtes Mahlen in der Zukunft.

Morgen wird man eine Technik anwenden, die schon vor 100 Jahren patentiert aber faktisch nie umgesetzt wurde. Es handelt sich um das Mahlen mit der Stiftmühle, welche sich mit sehr hoher Geschwindigkeit dreht. Damit die Kleie vom Mehl besser getrennt und nicht zu fein zermahlt wird, was ein grauliches und beflecktes Mehl zur Folge hätte, reicht ein rasches Befeuchten des Korns unmittelbar vor dem Mahlen um auf diese Weise die Kleie weicher und geschmeidig zu machen. Aus dieser Mühle, die eigentlich das Getreide nicht zermahlt sondern eher durch eine Reihe von hinter einander folgenden Stößen gegen die Stifte zum Platzen bringt, kommen ein sehr feines Mehl sowie die Kleie als geschmeidig-weiche Flocken heraus. **Ein einziger Siebvorgang reicht aus, um das Mehl herauszufiltern.** Je nach den Siebmaschen erzielt man ein sehr leicht beflecktes halbweißes /graues Mehl. Der Ertrag liegt aber weit über das was eine Walzenmühle bringt und das Mehl besitzt noch dazu bemerkenswerte Konservierungseigenschaften. Das Mehl des Typs 700 ermöglicht einen Ertrag von 80%.

Mahllinie F 10

Darstellung einer vereinfachten Produktionslinie



Vorversuche

Das Verfahren wurde erfolgreich getestet und die Versuchsprotokolle stehen zur Verfügung. Ca. 30 Brotsorten wurden hergestellt und vom Bäcker für die ausgezeichnete Qualität des Mehls gelobt, dessen Verarbeitung sich als viel einfacher erwies. Die Qualität und die Sauberkeit der Kleie wurden ebenfalls als bemerkenswert eingestuft.

Unterprodukte

Die Restkleie (ca. 20%) wird zur vereinfachten Viehfütterung verwendet. Die Verarbeitung der Kleie zu faserreichen Flocken für das Frühstück ist ebenfalls in der Planungsphase. Dabei könnte man sie mit heimatischen Produkten vermischen wie z. B. Honig, Fruchtfleisch zum Süßen oder Wallnußmaische zum Aromatisieren. Das Aufwerten dieses Produkts könnte zu einem erheblichen Teil des Gesamtumsatzes werden. Im Gegenteil zum Mehl, das bei den Bäckereien und Lebensmittelgeschäften aus der Gegend abgesetzt werden kann, muss man aber bei den Frühstücksprodukten mehr Zeit einkalkulieren.

Schlußwort

Mit diesem Verfahren erhöht sich das Einkommen des Landwirts und zwar aufgrund eines höheren Getreidepreises als der aktuelle Preis.

Darüber hinaus ermöglicht diese neue Technik, die nirgendwo anders vorhanden ist, Vollzeitjobs neben freien Kapazitäten innerhalb des Betriebs oder nach dem Rotationsprinzip in den unterschiedlichen Genossenschaften zu schaffen.

Aus wirtschaftlicher Sicht bietet das Einrichten solcher kleineren oder auch größeren Produktionslinien auch Arbeit für die Firmen der in Frage kommenden Gegend.

Durch die separate Verarbeitung der Unterprodukte könnte der Wertzuwachs auch ganz einfach zunehmen.

Das Einrichten einer Pilotlinie ist äußerst wichtig insofern sie das Nachbessern jedes Details ermöglicht um schließlich den Betreibern später ein zuverlässiges und getestetes Verfahren zur Verfügung zu stellen, welches dann flächendeckend eingesetzt werden könnte. Dies erweist sich als ein Rettungsanker für unsere Landwirtschaft und vor allem als ein Projekt, das auf das Energiesparen abzielt, also echte nachhaltige Entwicklung.

Des Weiteren könnte man an dieser Pilotlinie weitere Nebenprodukte (Bier, Nudeln, Frühstücksprodukte etc. mit heimatischen Erzeugnissen als Grundlage) kreieren.

Es handelt sich um eine moderne, dezentralisierte und energiesparende Vorgehensweise, welche auch den Sinn einer nachhaltigen Entwicklung trifft.

* * * * *

Homepage « ueber uns; Versuchsanlage »