

# die Eiermühle bei Bad Abbach

## Getreide - Anlieferung bis zur Mahlung

**Getreide wird von Landwirten bei der Ernte angeliefert. Roggen oder Weizen wird in die so genannte Gasse gekippt. Von da wird das Getreide mit einer Schnecke in einen Elevator befördert, wo es nach oben in die Getreide Reinigung transportiert wird.**



**In dieser Maschine wird das Getreide mit Hilfe von Sieben und Wind, von Unkrautsamen, Spreu, kleinem Korn und sonstigen Sachen gereinigt.**



# die Eiermühle bei Bad Abbach

Das mahlfähige Getreide fällt durch ein Rohr in die automatische Waage. Von dort fällt es wieder in einen Elevator, mit dem wird es ganz nach oben befördert, wo es dann über verschiedene Rohre in das vorgesehene Lagersilo befördert wird.

**(Das Getreide darf zur Lagerung max. 14 % Feuchtigkeit haben, da es sonst schimmelig wird. Darauf muss der Müller auch achten.)**



Das kleine Korn fällt nach der Reinigung in einen Sack. In dem kann es vom Landwirt mit nach Hause genommen werden, und kann verfüttert werden.

Würde das kleine Korn nicht herausgeputzt, würde sich die Qualität des daraus erzeugten Mehl wesentlich verschlechtern.



# die Eiermühle bei Bad Abbach

## Vorbereitung zum Mahlvorgang

Bevor ein Mahlvorgang beginnen kann muss eine Mahlung vorbereitet werden. Zu einer Mahlung werden 2 Tonnen Getreide benötigt. Diese werden aus verschiedenen Silos (von verschiedenen Erzeugern) entnommen, um eine gleichmäßige Qualität vom Mehl zu erreichen. Das Getreide



wird zur Mühlenreinigung befördert, wo es besonders sauber gereinigt wird. Anschließend wird die Feuchtigkeit auf ca. 16 %, erhöht damit es mahlfähig wird.

Von da aus wird es mit einer Schnecke zum Vorratssilo vom Vorbrechstuhl befördert. Mit Diesem wird dann der Mahlvorgang gestartet.

Ist der Vorratssilo vom Vorbrechstuhl leer, wird die nächste Mahlung zusammengestellt, damit das Mahlen ununterbrochen fortgesetzt werden kann.



# die Eiermühle bei Bad Abbach

## So funktioniert der Mahlvorgang

Bei einer Rückschüttmühle  
(Halbautomat)

### 1. Walzenstuhl

Bei diesem Walzenstuhl handelt es sich um den Vorbrechstuhl. Hier wird nur die Schale der Körner aufgebrochen.

Die aufgebrochenen Körner fallen durch in den Elevator, werden von dort mit Diesem zum obersten Geschoß der Mühle befördert. Von dort gelangen die aufgebrochenen Körner über Fallrohre in den zweiten Walzenstuhl.





# die Eiermühle bei Bad Abbach

## 2. Walzenstuhl

Im zweiten Walzenstuhl wird das Mahlgut zum ersten mal geschrotet. Es fällt runter in die Rohre der Pneumatik (Gebläse) und wird damit zum Plansichter befördert.

(Plansichter ist eine Siebmaschine mit 48 Feinen Sieben)

Dort wird das Mehl vom Dunst getrennt. Der Schrot fällt durch Rohre auf den 3. Walzenstuhl. Das Mehl läuft durch Holzrohre auf dem so genannten Mehlboden in einen Mehlsack. (= erste Mahlung: sehr weißes Mehl). Der Dunst geht über Blechrohre in den Vorratstrichter des 4. Walzenstuhls.

(Dunst ist der Getreidekern: grobes Mehl).



# die Eiermühle bei Bad Abbach

## 3. Walzenstuhl

Im 3. Walzenstuhl ist derselbe Vorgang wie beim 2. Walzenstuhl. Der übrig gebliebene Schrot fällt zurück in Den Vorratstrichter Des 2. Walzenstuhls. Dieser Vorgang wird 2 bis 3 mal wiederholt, bis die Schale vollkommen von Mehl und Dunst befreit ist. Zurück bleibt die Schale (**Kleie**) die durch ein Rohr vom Plansichter in die Kleiemischmaschine transportiert wird.



# die Eiermühle bei Bad Abbach

## 4. Walzenstuhl

Im 4. Walzenstuhl wird vom Vorratstrichter

Dunst (Getreidekern)

Zu Mehl verfeinert.

Das Mahlgut wird mit

der Pneumatik zum

Plansichter befördert.

Dort wird es nach

jeder Mahlung wieder

gesiebt. **(Die Siebe im**

**Plansichter sind eine**

**sehr feine Seiden Bespannung, wenn diese**

**beschädigt sind, kommt Kleie unter das Mehl,**

**dadurch verschlechtert sich die Mehlqualität).**

Das Mehl fällt durch Holzrohre auf dem

Mehlboden in einen Mehlsack.



# die Eiermühle bei Bad Abbach

## 5. Walzenstuhl

Der übrig gebliebene Dunst geht auf den 5. Walzenstuhl. Wird gemahlen und im Plansichter gesiebt. Das Mehl geht wiederum durch das Holzrohr in einen Mehl-Sack, der übrig gebliebene Dunst läuft in den Trichter des 4. Walzen-Stuhls. Dieser Vorgang muss sich je nach dem Getreide 4 bis 6 mal wiederholen.

**( je öfter die Mahlung durchgeführt wurde, desto mehr Schale ist dabei, umso dunkler wird das Mehl: aus diesen verschiedenen Mahlungen werden die unterschiedlichen Typen zusammen gemischt.)**

Der nicht mehr zu bearbeitende Dunst wird der Kleie beigemischt.

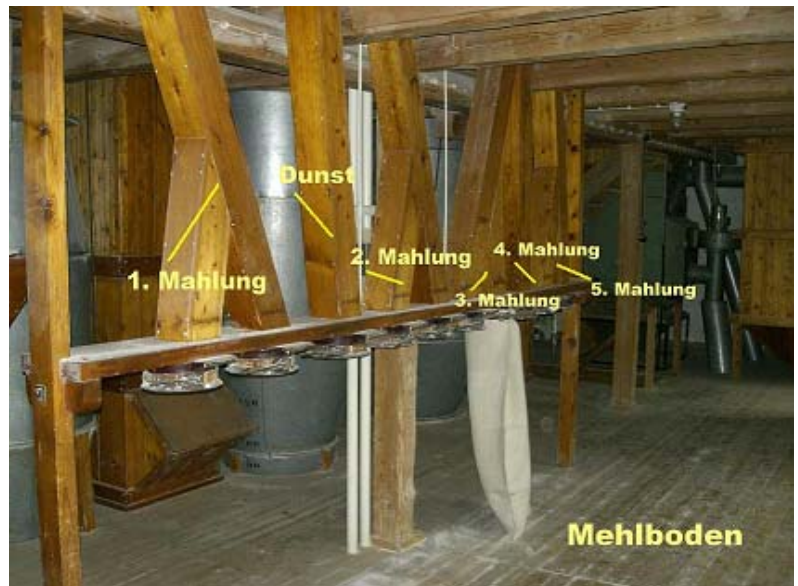




# die Eiermühle bei Bad Abbach

## Mischen von verschiedenen Mehltypen

Die verschiedenen Durchgänge (**bis zu 21 mal**) werden nacheinander aufgestellt...



...und werden nach Beenden vom Mahlvorgang in verschiedenen Mischanlagen zu den verschiedenen Typen gemischt.



die angefallene Kleie wird in der Kleie-Mischerei mit dem restlichen nicht mehr brauchbaren Dunst vermischt und zu Futtermittel aufbereitet.

