Mehl richtig lagern

Beim Mahlprozess vom Korn zum Mehl achten wir als Mühle darauf, dass die wertvollen Inhaltsstoffe wie Vitamine, Mineralien und Ballaststoffe erhalten bleiben.

Wer einige Tipps beachtet, kann Mehl je nach Ausmahlungsgrad (Typen) bis zu 16 Monate ohne nennenswerte Qualitätsverluste sicher aufbewahren. Als Faustregel gilt: Je heller das Mehl, also je niedriger die Typenzahl ist, desto länger kann es bei richtiger Lagerung aufbewahrt werden.

Helles Mehl ist länger haltbar

Unser Weizenmehl Type 405 beispielsweise behält bis zu 16 Monate seine guten Backeigenschaften und seinen aromatischen Geschmack. Dunklere Mehle oder Vollkornmehle enthalten mehr Randschichten des Korns sowie dessen fettreichen Keimling. Werden diese Mehle zu lange und zu feucht gelagert, beginnt der Abbau der sauerstoffempfindlichen Fettsäuren und das Mehl kann ranzig werden.

Mindesthaltbarkeit

Das Mindesthaltbarkeitsdatum steht auf jeder Mehltüte. Bei geschlossener Originalverpackung und angemessener Aufbewahrung behält das Mehl seine spezifischen Eigenschaften wie Geschmack, Aroma und Konsistenz mindestens bis zu diesem Datum. Dies bedeutet aber nicht, dass das Mehl ab diesem Datum nicht mehr gut ist.

UNSERE TIPPS:

- Neben der originalen Mehltüte ist ein sauberes, trockenes Glas- oder Keramikgefäß mit Schraub- oder Bügelverschluss das ideale Vorratsgefäß. Es schützt vor Feuchtigkeit und damit vor Verderb, Fremdgerüchen und Schädlingen. Beim Befüllen sollte sich auf dem Verschlussrand des Behältnisses kein Mehl befinden.
- Bestens aufgehoben ist Mehl an einem trockenen, dunklen, kühlen Ort mit relativ konstanter Temperatur, z. B. im Küchenschrank, in der Vorratskammer oder im Kellerraum. Direkte Sonneneinstrahlung gilt es zu vermeiden, denn Licht und Wärme beschleunigen den Verfall der Vitamine sowie den Abbau von Enzymen. Die perfekte Lagertemperatur liegt zwischen 12 °C und 15 °C. Wer Mehl lange Zeit lagern möchte, stellt es also nicht in die Nähe von wärmeerzeugenden Haushaltsgeräten wie Herd, Geschirrspülmaschine oder Kühlschrank.
- Da Mehl leicht Fremdgerüche annimmt, braucht es einen Platz neben geruchsneutralen Lebensmitteln wie Reis, Nudeln oder Müsli. Mehl neben Gewürzen, Kaffee oder Tee zu lagern, wird nicht empfohlen.
- Mehl ist ein Naturprodukt. Mehle und Teige sind nicht zum Rohverzehr bestimmt und müssen stets gut durcherhitzt werden.

Schapfen Mühle
seit 1452

SchapfenMühle GmbH & Co. KG | Franzenhauserweg 21 | 89081 Ulm | Tel.: 0731 96746 - 0 | info@schapfenmuehle.de