

DER HAFER

WAS STECKT IN DEM GETREIDE?

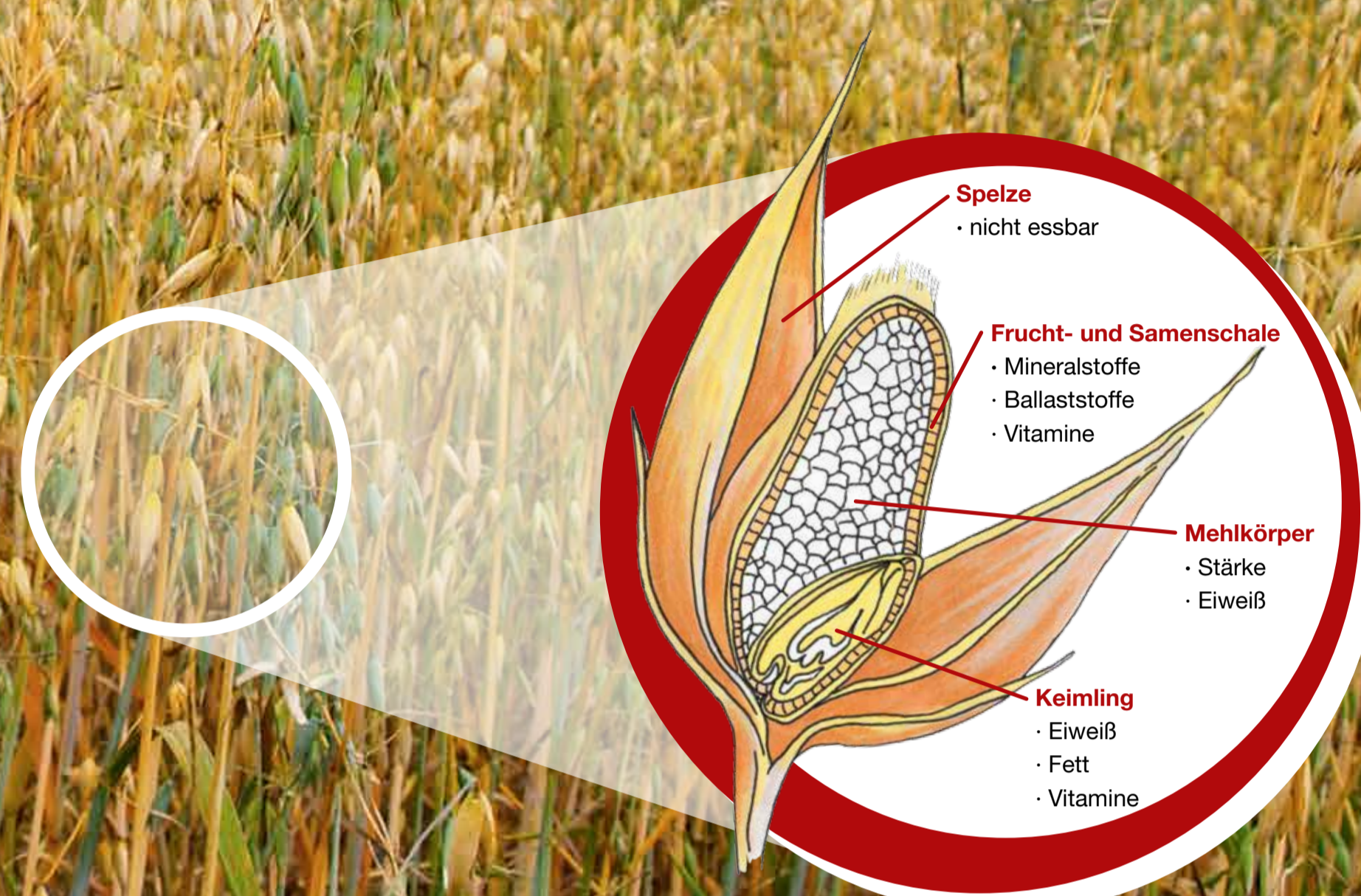


Hafer auf dem Feld

Hafer wird im Frühjahr ausgesät und ab Mitte August geerntet. Seinen Fruchtstand nennt man Rispe. Die Rispen hängen wie kleine Glöckchen an dünnen Stielen einzeln nebeneinander. Bei den meisten anderen Getreidearten sitzen die Körner eng gedrängt auf einer Achse, der Ähre.

Hafer in der Ernährung

Hafer enthält viele wichtige Inhaltsstoffe und ist idealer Bestandteil der täglichen Ernährung von Kindern. Er kann sich unterschiedlichen Geschmacksvorlieben anpassen und ist in vielen Speisen einsetzbar.



Haferkerne

Das sind die ganzen entspelzten Körner.



Grütze

Ist das ganze Korn in kleine Stücke geschnitten. Sie wird wie Risotto gekocht und gegessen.



Haferflocken

Die kernigen Flocken werden aus dem ganzen Korn und die zarten Flocken aus der Grütze gewalzt. Sie sind in fast jedem Müsli enthalten.



Hafermehl

Für das Mehl wird die Grütze fein gemahlen. Es wird in Brot, Gebäck und Kuchen sowie in Cerealien verarbeitet.



Haferpeisekleie

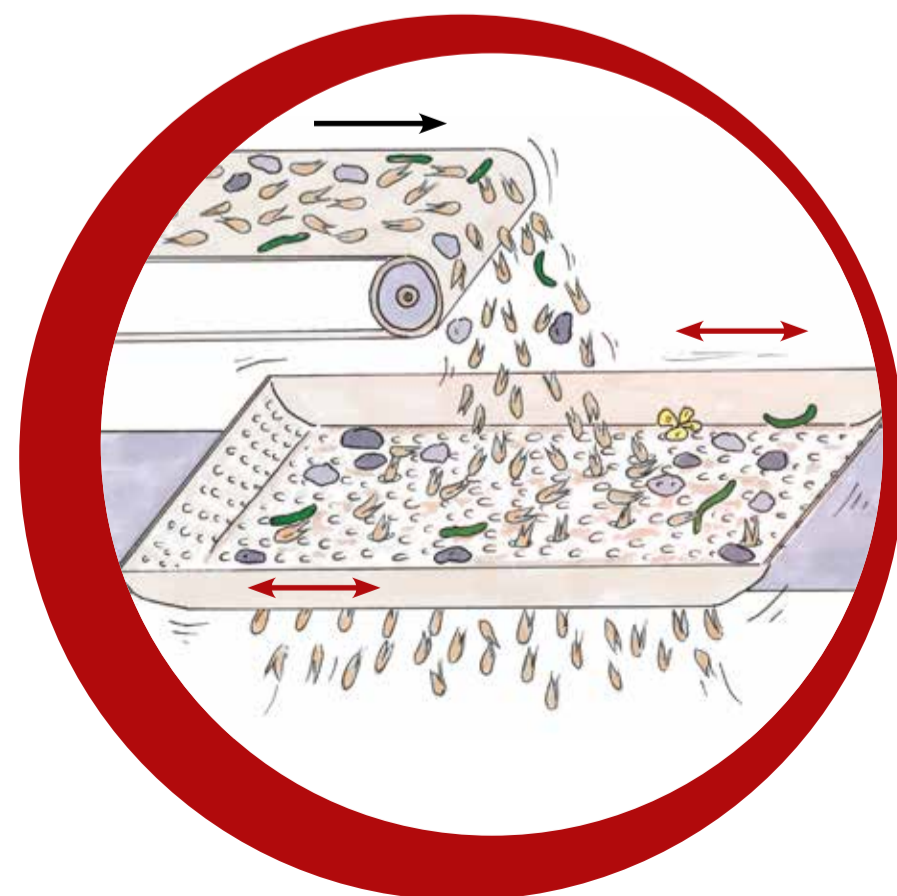
Sie besteht größtenteils aus den Randschichten und dem Keimling des Haferkorns. Es gibt sie als Grieß (Korn grob gemahlen) oder als lösliche Flocken. In löslicher Form kann man sie in Shakes, Suppen, Dips und Desserts verwenden.



VOM HAFERKORN ZUR HAFERFLOCKE

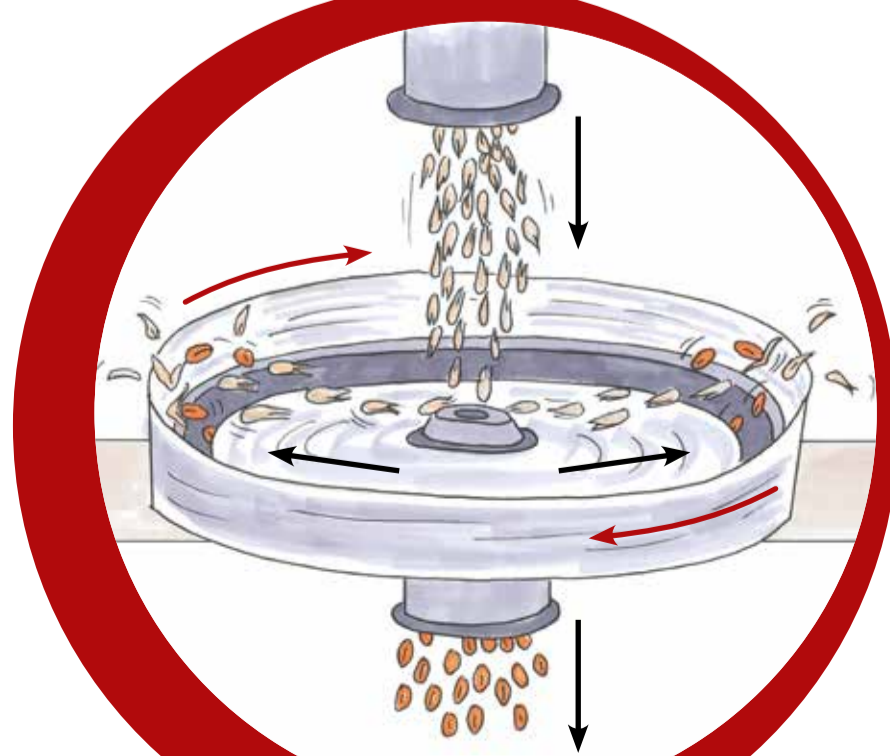
Sortieren

In einer Schälmaschine wird der vom Bauer angelieferte Hafer zuerst gereinigt und gesiebt. So wird er von kleinen Steinen, Stroh, Blüten oder Ähnlichem befreit.



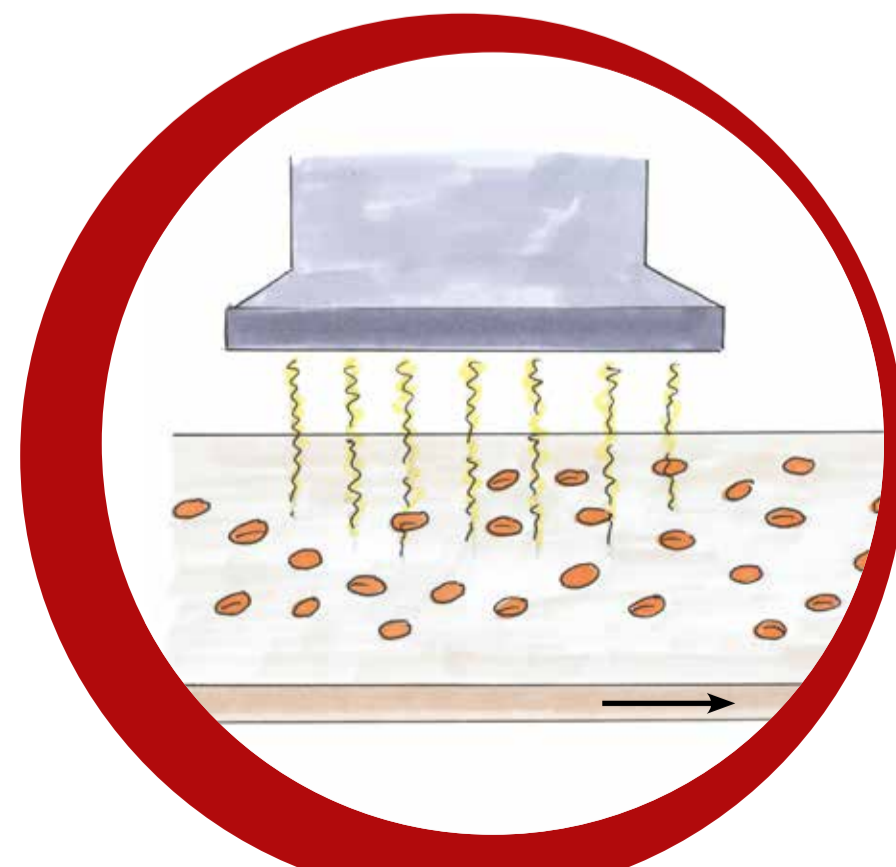
Entspelzen

Danach werden die Spelzen, die äußeren Hüllen der Haferkörner, entfernt. Dazu durchlaufen die Körner eine Schälmaschine, in der sie an die Außenwand geschleudert werden. An der Wand befindet sich ein Ring, beim Aufprall auf den Ring fallen die Spelzen vom Korn ab. Bei anderen Getreidearten fällt dieser Schritt weg, da das Korn beim Dreschen auf dem Feld aus der Ähre gelöst wird.



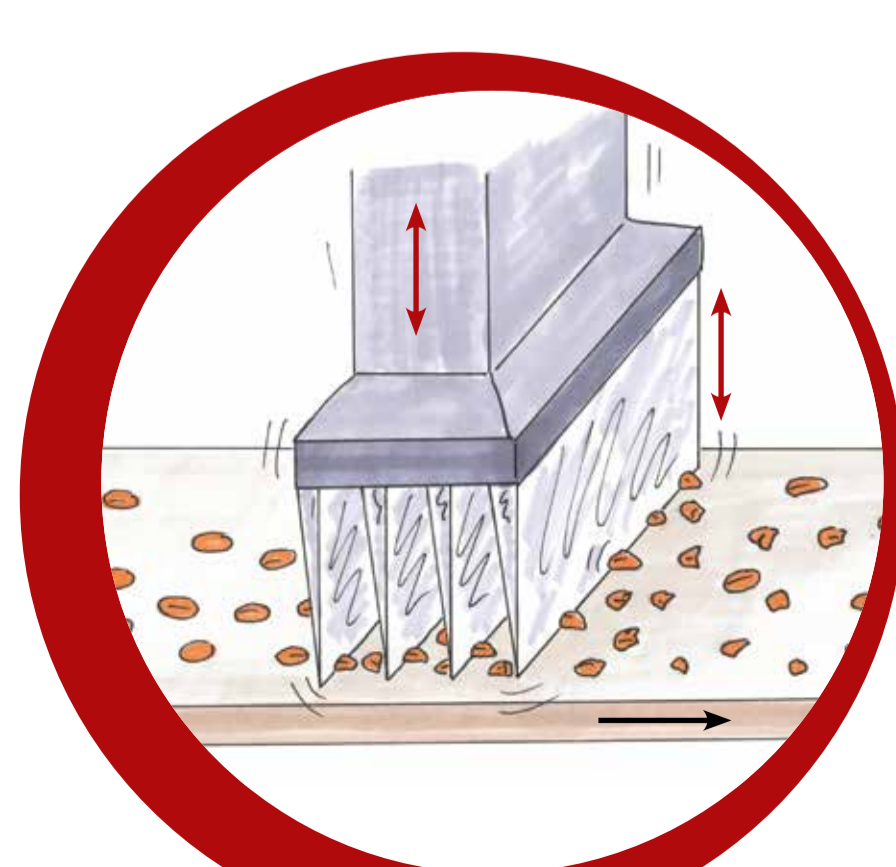
Darren

Anschließend werden die Haferkörner gedarrt, das heißt ähnlich dem Rosten im Backofen mit Wärme behandelt, danach gedämpft (Wasserdampf) und wieder getrocknet. Dabei werden die Körner so verändert, dass sie zu Flocken ausgewalzt werden können.



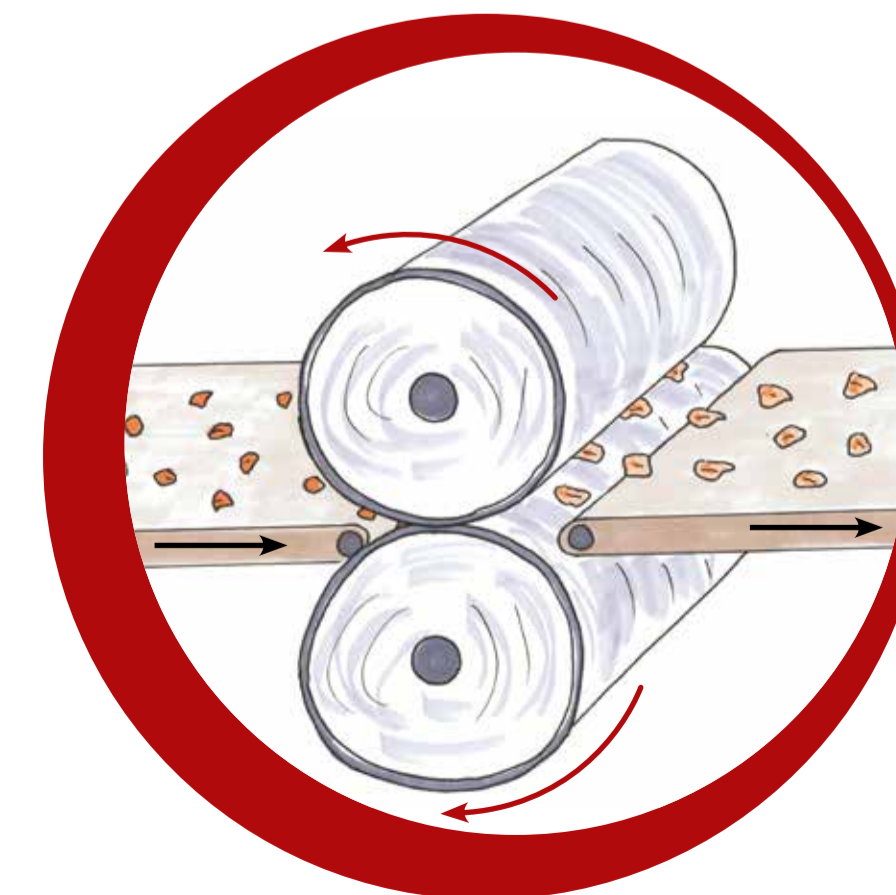
Zu Grütze schneiden

Für zarte Haferflocken werden die ganzen Haferkörner zunächst in kleine Stücke, die sogenannte Grütze, geschnitten.



Zu Flocken walzen

Die ganzen Haferkerne oder die kleinen Kornstücke werden in einer Walze zu Flocken ausgewalzt.



Lösliche Haferflocken

Grundlage ist ein Teig aus Hafermehl oder aus Haferkleie-Grieß. Über ein spezielles Verfahren wird der Teig dünn ausgewalzt.



Hafercerealien

Cerealien werden aus einem Teig aus Hafermehl und weiteren Zutaten hergestellt. Sie werden pur oder im Müsli gegessen.

