

jc

journal culinaire

Kultur und Wissenschaft
des Essens
Edition Wurzer & Vilgis

Brot backen

Früher gab es viele Mühlsteinbauer, die sich auf die Herstellung von Naturmühlsteinen verstanden. Heute beherrscht in Deutschland nur noch der Autor dieses Handwerk.

Mühlsteine aus Basalt

Ideal zur Erzeugung von Vollkornmehl

Zur Herstellung von Mühlsteinen dienten vornehmlich fünf Gesteinsarten: Sandstein, Basalt, Porphy, Quarz und Granit. Dabei waren Mühlsteine aus Sandstein am meisten verbreitet, da Sandstein fast überall vorkommt und somit am billigsten beschafft werden konnte. Allerdings kam es wegen ihrer besonders starken Abriebneigung zu einer Versandelung des Mehls. Die daraus resultierende starke Abrasion der menschlichen Gebisse führte zu sehr kurzen Zähnen schon in jungen Jahren. Basaltmühlsteine hingegen sandeln auf keinen Fall und nützen sich kaum messbarer ab. Ihr Abrieb ist ein feinstes, völlig unbedenkliches und unschädliches Pulver mit wertvollen Inhaltsstoffen wie Minerale und Spurenelemente.

Basaltmühlsteine dienten in der historischen Müllerei zum Weizen- und Roggenmahlen und sind zur Erzeugung von Vollkornmehl in einem Durchgang unter allen Mühlsteinarten die geeignetsten. In Deutschland wurden sie hauptsächlich in der Eifel und am hessischen Vogelsberg gebrochen, wobei die Eifel das feinporigere und gleichmäßigere Material birgt. Basalt vereinigt in sich ideale Bedingungen zur Herstellung von Vollkornmehl. Er ist mittelhart, zäh, abriebresistent und besitzt vor allem viele feine, gleichmäßig verteilte Poren, die bei seiner vulkanischen Entstehung durch Einschluss von Gasbläschen entstanden sind. Gerade diese Poren bieten beim Bearbeiten und auch beim Mahlen scharfe Ränder. Sie ergeben die natürliche Griffigkeit der Mühlsteine. Ist nach jahrelanger Mahlarbeit eine Pore abgenützt, hat sich währenddessen eine nächste Pore geöffnet und wieder einen scharfen Rand ergeben. Basaltmühlsteine verfügen also über ein gewisses Selbstschärfungsvermögen. Zudem wirken die Poren lüftend und kühlend beim Mahlen. Mit Hilfe der Porenkanten und einer passenden Mühlsteinschärfung kann bei guter Leistung ein besonders feines, gleichmäßiges und weniger erwärmtes Vollkornmehl erzeugt werden. Im Vergleich mit anderen Naturmühlsteinen und vielfach auch mit künstlichen Mühlsteinen ist auf Basaltsteinen gemahlene Vollkornmehl besonders wollig, weich und locker, da sowohl der Griesanteil zu feinem Mehl und Dunst vermahlen, als auch die Kleie ziemlich fein zerschnitten wird.

Diese Vorteile des Basaltsteins erkannten die Römer schon vor 2000 Jahren. In den Mayener und Mendiger Eifelsteinbrüchen kommen immer wieder von den römischen Steinhauern angefangene und liegen gelassene Mühlsteinroh-

