



Getreide

Warum befinden sich manchmal andere Körnerarten im Getreide?

Fremdbesatz im Getreide

wir beziehen unser Getreide direkt von unseren Partnern, den Landwirten und regionalen Erzeugergemeinschaften. Grundsätzlich muss Getreide nach der Anlieferung nachgereinigt werden, da es oft mit verschiedenen Unkrautsamen, Mutterkorn, Dreck, Steinen und ähnlichem verunreinigt ist. Durch eine Vielzahl unterschiedlicher Reinigungsmaschinen haben wir die Möglichkeit fast alle der natürlichen aber unliebsamen Bestandteile herauszufiltern.

Da jede Verunreinigung aber eine andere Form, Gewicht oder Farbe hat, ist es sehr schwierig eine 100% Reinigung des Getreides zu erreichen. Daher prüfen wir nach der Reinigung die Qualität des Getreides erneut. Wenn der Reinheitsgrad noch nicht unseren Qualitätsanforderungen entspricht, wird ein zweiter Reinigungsdurchlauf vorgenommen. Trotz dieser sorgfältigen Reinigung und umfangreichen Kontrolle kann es vorkommen, dass Unkrautsamen derselben Größe und desselben Gewichts wie ein Getreidekorn, durch unsere Reinigungsanlagen nicht zu 100% herausgefiltert werden können. In diesen Fällen prüft unsere Qualitätssicherung nochmals den verbleibenden Besatz auf Unbedenklichkeit.

Besonders sorgfältig wird auf Mutterkornbesatz geachtet. Mutterkorn ist ein Pilz, welcher sich während der Gras- und Getreideblüte an der Ähre festsetzt. Bis zur Reife des Getreides entwickelt er sich zu einem 4 cm langen und etwa 3 mm breiten, blauschwarzen, kornähnlichen Gebilde. Diese sehr großen Körner können wir vollständig aus dem Getreide entfernen, problematisch ist dieser Besatz nur wenn er durch die Ernte und Reinigung in kleine Stücke zerbricht. Diese Bruchstücke sind dann für die Maschinen besonders schwer von gesunden Getreidekörnern zu trennen. Roggen ist von dieser Problematik am häufigsten betroffen. Bei den anderen Getreidesorten ist Mutterkorn eher selten.

Bei Mutterkornbesatz gilt ein Grenzwert von 0,05 % als unbedenklich. Die Einhaltung dieses Grenzwertes wird selbstverständlich bei jeder Charge genau geprüft und wir können Ihnen daher versichern, dass wir immer weit unter diesem Grenzwert bleiben.

Davert Getreide von deutschen Landwirten und nur in bester Qualität. Natürlich genießen – mit Markenqualität von Davert.