



Eine Idee der
Schule Falkenfeld Lübeck

&



Zeichnungen: Eva Maria Brandmayer, Berlin

Hafer

Nach der Ernte wird der Hafer in eine Haferschälmaschine geliefert. Dort reinigt und siebt man den Rohhafer, um unter anderem das Stroh abzutrennen. Das Haferkorn ist zu diesem Zeitpunkt noch von der Spelze umschlossen. Diese ist für den Menschen nicht verdaulich und wird daher entfernt. Ist dies geschehen, werden die Haferkerne einer Wärmebehandlung unterzogen, danach gedämpft und wieder getrocknet. Im Anschluss folgt das Auswalzen zu Flocken. In diesem Arbeitsschritt unterscheidet sich die Herstellung von kernigen und zarten Haferflocken: Für die kernigen Haferflocken wird der ganze Haferkern zu Flocken ausgewalzt. Für die zarten Haferflocken wird der ganze Haferkern zunächst in kleine Stücke geschnitten, die man dann Grütze nennt. Diese kleinen Stücke werden anschließend zu Flocken ausgewalzt. Wichtig: Sowohl zarte als auch kernige Haferflocken werden aus dem vollen Korn gewonnen, also mit innerem Mehlkörper, Randschichten und Keimling. Die Nährstoffe bleiben weitgehend erhalten.

Der Hafer unterscheidet sich von den anderen einheimischen Getreidesorten durch die gelockerte Rispenbildung im Vergleich zu den Ähren der anderen Getreide. Durch diese gelockerte Form kann der Wind die einzelnen Körner viel mehr in Luft und Sonne bewegen.