

Merkblatt zur Lagerung von Getreidekörnern und Mehl



Naturbelassenes Produkt

Unser Getreide aus biologisch kontrolliertem Anbau und das gemahlene Korn daraus ist naturbelassen und nicht behandelt. Damit es seine Qualität bei der Lagerung behält, und um Schädlingsbefall zu verhindern, gibt es einige Punkte zu beachten.

Kontrolle bei Erhalt

Kontrollieren Sie bei Erhalt das Getreide auf seine Qualität. Öffnen Sie den Sack und füllen Sie den Inhalt allenfalls in geeignete Gefässe um oder lagern sie den Sack in einem geeigneten Gefäss. Wenn Sie innerhalb von zwei Wochen nach Erhalt der Waren tierischen Befall feststellen, melden sie sich unverzüglich. Wir werden ihnen diese Körner / Mehle ersetzen.

Lagerung von Getreide und Mehl

- **Gut verschlossen**
Füllen Sie kleinere Gebrauchsmengen in Vorratsdosen um und bewahren Sie diese in der Küche im unteren Küchenschrank auf. Geeignete Aufbewahrungsgefässe sind z.B. Glasbehälter mit Schnappverschluss, ein Schraubglas, Füllbehälter mit Holzdeckel mit oder ohne Gummidichtung, Ton- oder Keramikgefässe mit Deckel. Auf keinen Fall darf das Getreide im Kühlschrank gelagert werden!
Den Rest können Sie als Lagervorrat in ein/e Getreidefass/-tonne umfüllen. Körner können auch im Sack belassen werden.
- **Kühl, trocken, lichtgeschützt aufbewahren an gut durchlüfteten Orten**
Geeignete Lagerorte sind zum Beispiel Keller (falls nicht zu feucht), Speisekammern, auf Regalböden und nicht direkt auf dem Boden. Idealerweise beträgt die Lagertemperatur maximal 16°C.
- **Bewegen**
Die beste Vorbeugung gegen Schädlingsbefall ist das regelmässige Bewegen des Getreides alle zwei Wochen.
- **Sichtkontrolle**
Bestenfalls kontrollieren Sie den Zustand des Getreides wöchentlich. Entdecken Sie allenfalls einmal einen Kornkäfer oder eine Motte, bzw. sein Vorfahre, ein Räumchen, verarbeiten Sie das Getreide baldmöglichst (diese Tierchen bestehen hauptsächlich aus Eiweiss und können gut verstoffwechselt werden). Alternativ entsorgen Sie das Getreide oder säen es in ihren Garten aus. Reinigen Sie den Lagerort gründlich, z.B. mit Lavendelwasser. Getreide mit Schädlingsbefall kann an Hühner verfüttert werden (kein feuchtes, schimmliges Getreide)

Haltbarkeit

Körner können bei idealen Lagerbedingungen über Jahre hinweg ohne Qualitätseinbussen gelagert werden.

Das Zentrofan Mehl ist auf Grund der Mahltechnik auf natürliche Weise konserviert und somit länger haltbar als das Mehl, welches mit herkömmlichen Getreidemöhlen gemahlen wurde. Bei idealen Lagerbedingungen ist unser Ruch- und Vollkornmehl ein Jahr haltbar.

Anzeichen von schlecht gewordenem Mehl

- **Bitterer Geschmack** Normalerweise schmeckt das Mehl neutral. Bitterer oder herber Geschmack können Anzeichen für schlechtes Mehl sein.
- **Ranziger Geruch** An einem beissend süssen Geruch erkennen Sie, dass die Fette im Mehl oxidiert haben. Das geschieht durch Reaktionen mit Sauerstoff, wenn das Mehl zu fest der Luft ausgesetzt ist.
- **Klumpiges Mehl** Klumpen deuten auf Mottenbefall hin. Die Larven bilden Kokongespinnste aus, durch die das Mehl feucht wird und verklumpt. Klebrige Fäden im Mehl können ebenfalls Anzeichen für Schädlinge sein.