

WILHELM SCHULTE UND SEINE ZENTROFAN-MÜHLE

von Marita Fochler, Friedenweiler

Manchen ist sie vielleicht schon bekannt, die Zentrofan-Mühle des 1906 geborenen Wilhelm Schulte, aber viele kennen sie noch nicht. Dabei ist es die Mühle überhaupt, mit der man Korn so schonend mahlen kann, daß alle Wertstoffe erhalten bleiben, und die doch so fein mahlt, daß man mit dem Zentrofan-Mühlen-Mehl auch die feinsten Backwaren herstellen kann. Wieder einmal handelt es sich um eine Anwendung der von Viktor Schaubberger entdeckten Wirbeltechnik, die hier auf geniale Weise in die Praxis umgesetzt wurde. Worum es sich bei der Zentrofan-Mühle handelt, dazu zunächst Wilhelm Schulte, der zum Freundeskreis Viktor Schaubbergers gehörte, selbst:

Oft hört man die Behauptung, Vollkornmehl allein sei für Feinbackwaren und spezielle Teigerzeugnisse nicht brauchbar; man müsse ihr dazu erst einen Anteil Weißmehl beimischen. Auch wird gesagt, daß frisches Mehl nicht backfähig sei, sondern erst einige Wochen lagern müsse, bis es sich von der Prozedur der Vermahlung erholt habe. Solches kann nur sagen, wer die Zentrofan-Mühle noch nicht kennt. Ein mittels Stahl - seien es Walzen oder Hämmer - zertrümmertes Korn mag allerdings erst krank sein und einer Genesung bedürfen, die jedoch kaum wieder erreicht wird



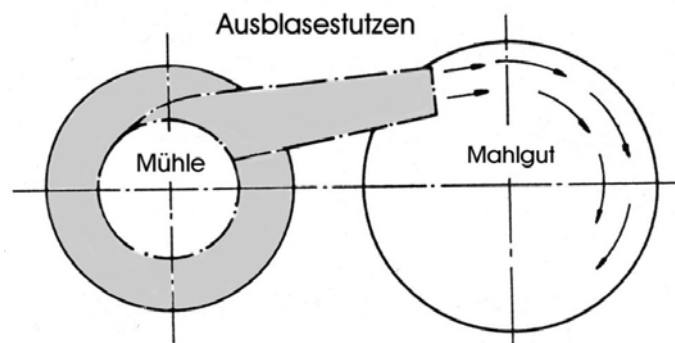
In unserem Zeitalter, wo der bewußt materialistisch denkende Mensch für natürliche Lebenserscheinungen kein Verständnis mehr aufbringt, da gilt auch die Vermahlung des Getreides als ein nur mechanischer Zerkleinerungsvorgang, für den jedes Mittel recht ist, um das Korn in den gewünschten physiologischen Zustand zu versetzen, was man dann als „Mehl“ bezeichnet. Was hier richtig oder falsch sein mag, sei durch ein anderes Beispiel dem Verständnis näher gebracht.

Mancher kennt noch den romantischen, murmelnden Wiesenbach oder sonstigen naturbelassenen kleinsten bis größten Wasserlauf. Die stetigen Veränderungen in Richtung, Breite, Tiefe und Gefälle sind die Lunge dieses „Lebewesens“ Wasser. Schaut man genau hin, dann gewahrt man eine Vielzahl feinsten Strudel. Das sind die Atmungsorgane, mittels denen sich das Wasser trotz mancherlei unsauberem Zulauf immer wieder erneuert und klar wie aus der Quelle dahersprudelt.

Die gleichen, stetig einspulenden, zur Wirbelbildung führenden Strömungen könnte man auch in der bewegten Luft beobachten, wenn sie sichtbar wäre. Hier wie dort sind die vielfältigen spiralförmig einspulenden Wirbel, wie sie sich im Schneckenhaus kristallisieren, aber auch in Naturkatastrophen ausarten können, das Geheimnis aller Lebenserhaltung und -erneuerung in Luft und Wasser samt ihren Bewohnern.

Fließt solchem Wasserlauf Schmutzwasser zu, so sieht man - nur unweit der Einmündungsstelle - bald wieder völlig klares Wasser. Der gleiche Wasserlauf, aber nach heute üblicher Methode begradigt und gar die Ufer noch betonierte statt bewachsen verhindert das Eigenleben. Solches Wasser ist tot, hat keine Selbstreinigung; in ihm gibt es kaum Lebewesen, und derartige Abflurrinnen bleiben stinkende Kloake bis zur Mündung ins Meer.

Was beim Wasserlauf die Begradigung ist, das ist in der Müllerei die Ausrichtung auf den rein mechanischen Zweck der Zerkleinerung. Die Ergebnisse dort wie hier sind sehr verwandt und können zu einigem Nachdenken anregen.



So arbeitet die Zentrofän-Mühle

In der Zentrofän-Mühle wird das Mahlgut über den Trichter von oben in den Mittelpunkt eines Rotors eingeleitet, der zugleich von unten Luft ansaugt, die das Mahlgut an der rauhen Innenfläche eines stillstehenden, zylindrischen Mahlsteins aus Basalt-Lava (bester Mühlstein) schraubenförmig von unten nach oben führt und so in Feinstteilchen auflöst. Die durch die Reibung entstehenden, feinsten Mehlteilchen werden sofort durch den kreisenden Luftstrom von unten durch den Ringspalt zwischen Rotorscheibe und Steinfläche nach oberhalb der Rotorfläche gelenkt. Dort wird die Luft spiralförmig - also in Uhrfederform - in Richtung Mittelpunkt eingespult, wobei die Luft nur Mehl von gewünschter (einstellbarer) Feinheit mitführt, während gröberes weiter an der Steinwand entlang kreist. Das von der Mitte tangential abgehende Luft-Mehl-Gemisch wird durch den Ausblasestutzen - ebenfalls tangential - in das Filtergefäß eingeführt, so daß es an dem über den Gefäßrand gespannten Filter sich weiter spiralförmig aufwärts bewegt, wobei die Luft durch das Filtergewebe entweicht und das Mehl abwärts in das Gefäß sinkt.

Über eine regulierbare Variierwalze mit gesondertem Auslauf läßt sich ein Zwischenprodukt, verwendbar wie Grieß, dem Mahlgang entziehen, wobei als Endprodukt helleres Mehl anfällt. Bei Vermahlung von Gerste und Hafer kann man auf solchem Wege einen Großteil der Schalen entfernen.

Die für menschliche Ernährung hochwertige Gerste kann somit durch die Zentrofän-Mühle in unseren Ernährungsplan Eingang finden.



Es gibt - analog der Milch - nur Vollmehl und Magermehl. Jeder Grad der Ausmahlung, die dem Mehl den „Rahm“ entzieht, macht das Mehl minderwertiger, „magerer“. Die Typenzahlen, die sich zwar auf den Aschegehalt beziehen, gelten genau so für die Gesamtqualität. Die niedrigste Zahl bedeutet geringste Qualität, wie völlig entrahmte Milch. Das wissen viele Menschen leider noch nicht. Verwirrend ist, daß mit dem Namen „Vollmehl“ in der herkömmlichen Müllerei etwas anderes bezeichnet wird als ein Mehl aus dem vollen Korn. Hier gilt es, zur Begriffsklarheit zurückzufinden. Darum kennen wir nur Vollmehl, das Mehl aus dem vollen Korn, im Gegensatz zu jedem anderen Mehl, das nicht aus dem ganzen Korn stammt, also „Magermehl“ ist.

Den Lebensweg und das Lebenswerk dieses genialen Mannes namens Wilhelm Schulte beschreibt Marita Fochler in sehr einfühlsamer Weise in der „Badischen Zeitung“. Die Persönlichkeits-Studie Marita Fochlers ist deshalb so interessant, weil sie eine interessante Facette der heutigen Grünen- und Bio-Bewegung aufzeigt, nämlich die alte Generation in dieser Bewegung. Dabei zeigt sich, daß geistiges Gedankengut aus den 20er Jahren dieses Jahrhunderts (erste Gegen-Reaktionen auf die Industrialisierung) heute noch Bestandteil der Grünen-Bewegung sind, insbesondere der von ihnen geförderten Bio-Anbau und -Absatzmärkte. Es zeigt sich im Lebenslauf Schultes aber auch die hohe ethische und fachliche Qualität, die nicht nur ihn, sondern prinzipiell auch die Grünen-Bewegung auszeichnet, sieht man einmal von dem miserablen Stil ab, mit dem sie menschlich miteinander umzugehen pflegen.

Hier ist die ausgezeichnete Beschreibung des Lebenswerkes von Wilhelm Schulte von Marita Fochler:

Die Lebensgeschichte

Im Jahr 1923 kam bei dem damals Siebzehnjährigen das Interesse auf, das später einmal der geistige Grundstein für die Entwicklung der Zentrofanmühle werden sollte. Wilhelm Schulte war Mitglied im Pfadfinderbund, als die jungen Männer beim Sonnwendfeuer im Westerwald ihren Gruppenleitern zuhörten:

„Es kommt in Zukunft eine große Vergiftung durch den Boden auf die Menschen zu, wir müssen ein Zeichen setzen.“

Die 30 jungen Leute erwarben daraufhin Grund am Vogelsberg, den sie nach biologischen Gesetzen bewirtschafteten. Diese denkwürdige Bewegung in den 20er Jahren, so Schulte, wurde zum Anstoß für ihn, sich mit der Ernährungsweise auseinanderzusetzen und die physiologischen Folgen zu erkennen, aber auch die wirtschaftspolitischen Hintergründe zu durchschauen. Es verwundert kaum, daß er schon damals zu der Überzeugung kam, sich lacto-vegetarisch zu ernähren, bei vollkommenem Verzicht auf Fleisch- und Wurstprodukte.

Für ihn schloß sich der Kreis einer bewußten Ernährung, als er zehn Jahre später, 1933, bei einem Aufenthalt im Klostersgut Marienstein bei Göttingen von Rudolf Steiner hörte und damit vom biologisch dynamischen Anbau des Getreides. Im selben Jahr entwickelte er Weizen-Knusperflocken, eine gesunde Leckerei, die noch heute oder gerade heute wieder viele Anhänger hat.

Der in Kirchberg im Hunsrück geborene Schulte machte 1933 seinen Ingenieur, arbeitete in Kiel, Travemünde. Schon als junger Mensch zog es den Pionier seiner Zeit in fremde Länder; er bereiste alle west- und südeuropäischen Länder und den Balkan. Im Zweiten Weltkrieg mußte er nach Frankreich.

Nach Kriegsende begann für Wilhelm Schulte eine seiner beschwerlichsten Reisen, die ihn aber mit einem „Zufall“ zusammenbringen sollte, der ausschlaggebend für die Entwicklung seiner

Zentrofanmühle wurde. Der inzwischen mehrfache Familienvater war auf der Suche nach seiner Frau und seinen acht Kindern. Er fand sie dann auch in Golsen in der Lausitz, von wo aus sie gemeinsam den Rückzug antraten. Auf dem langen Weg nach Blankenfelde (östlicher Vorort von Berlin) sah Wilhelm Schulte eine „Alexander-Küchenmaschine“ im Graben liegen. „Die ist Gold wert“, erinnert sich Schulte noch heute seines spontanen Einfalls bei diesem Fund. Er nahm sie mit nach Blankenfelde, wo sie dann alsbald ihre unbezahlbaren Dienste tun sollte.

Leidenschaftlicher Tüftler

Der leidenschaftliche Tüftler machte aus der vergessenen Maschine eine Getreidemühle, die ihm im Sinne von „Not macht erfinderisch“ diente. Nächtelang verbrachte Schulte damit, eine Möglichkeit zu finden, das Korn biologisch aufzuschließen, wie es ihm schon früher bei den Knusperflocken gelungen war. Er wollte ein möglichst nährreiches Korn verarbeiten, denn infolge der großen Hungersnot der Nachkriegsjahre bestand die Gefahr einer einseitigen Ernährung, und es war nicht von der Hand zu weisen, daß sich die hungernden Menschen auch an Getreide überdrüssig aßen.

Schließlich war es geschafft, und er konnte mit der Gewinnung von feinstem Kindernähmehl aus Roggen, Gerste, braunem Rübenzucker von zwei bis drei Kilogramm den Bedarf für seine zehnköpfige Familie und auch für Nachbarn abdecken.

Die Nachricht über das lebenserhaltende Produkt aus dem Hause Schulte verbreitete sich wie ein Lauffeuer und gelangte auch zum Landrat. Der ließ Schulte zu sich rufen. Darauf hatte der Familienvater natürlich gewartet, denn mit der Getreideration für seinen großen Haushalt konnte er seine Angehörigen immer nur knapp über Wasser halten. Sein ausgeprägter Geruchssinn für Getreide hatte ihm längst verraten, daß hinterm Landratsgebäude große Roggenbestände lagerten. Er erzählte dem Landrat also von der Ergiebigkeit des Kindernähmehls, seine Aussagen wurden vom Kinderarzt bestätigt, der die Schulte'schen Kinder als die agilsten und gesundesten von Blankenfelde beurteilte.

Kinder gerettet

Der Landrat zögerte nicht lange, denn es gab keine einzige Kuh mehr in Blankenfelde. Die Rinder waren nach Rußland „entführt“ worden, und somit fehlte es an Milch und Milchprodukten. Der Landrat ließ Schulte wissen: „Wir brauchen im Monat zwölf Tonnen von diesem feinen Mehl.“

„Das Wettrennen gegen das Kindersterben begann“, läßt Wilhelm Schulte die Erinnerung wachwerden, als wenn es gestern gewesen wäre. „Mit der Dringlichkeitsstufe 1 erhielt ich Zugang in jede Fabrik, um nach passenden Maschinenteilen und Werkzeugen für den Bau einer Getreidemühle dieser Größenordnung zu suchen. Was ich brauchte, wurde sofort angefertigt.“

Es gelang ihm, zwölf Tonnen Kindermehl im Monat zu gewinnen, und einige Jahre später, 1950, das Patent für die Zentrofanmühle in der DDR zu erlangen.

Die Steinmetz-Erkenntnis

Im Jahr 1956 ging Wilhelm Schulte zusammen mit seiner Familie nach West-Berlin, wo er gemeinsam mit seiner Frau ein Kinderheim eröffnete. Aber der Erfindergeist kam in ihm nicht zur Ruhe. Als Mitglied im Deutschen Erfinderbund organisierte er die West-Berliner Erfinderausstellung im Jahr 1957. Dort entdeckten den Erfinder der Zentrofanmühle, die inzwischen auch in West-Berlin und im Bundesgebiet patentiert war, Entwicklungsingenieure des Steinmetzverfahrens. Stefan Steinmetz, 1930 gestorben, hinterließ der Nachwelt ein Enthüllungsverfahren des Korns zur Beseitigung der äußeren Schicht. Diese äußere Zellulosehülle wird von Steinmetz-Wissenschaftlern als nicht lebensnotwendig bewertet. Sie ist eine Schutzhülle, die zum einen das Korn schützt und auch Schadstoffe ähnlich einem Filter aufsammelt. Dies ist natürlich bei der gegenwärtigen Luftverschmutzung von großem Wert, wenn die Hülle vor der Verarbeitung des Korns eliminiert werden kann, ohne die Qualität des Getreides zu beeinträchtigen.

Die Entwicklungsingenieure der Steinmetz-Gesellschaft suchten also nach einem Mann, um das Patent ihrer überalterten Maschinen wieder zu erlangen.

Schulte hatte hierfür alles, er war aufgeschlossen für die Veränderung und Verbesserung von

Ernährungsgewohnheiten, die den qualitativen Aspekt von Grundnahrungsmitteln mißachteten, und er war ein patentierter Entwicklungsingenieur. 1960 war es dann mal wieder soweit: Steinmetz war patentiert. Zwanzig Jahre arbeitete der Entwicklungsingenieur für Steinmetz. Nebenbei vertrieb er tonnenweise Weizen-Knusperflocken und engagierte sich für die Zentrofanmühle, die inzwischen in einem Werk im Elsaß hergestellt wurde, später dann in Überlingen am Bodensee.

Dann wechselte Wilhelm Schulte im Jahr 1978 nach Bubenbach im Schwarzwald. Hier begann für ihn dann endlich die wohlverdiente Zeit des Ruhestands. Inmitten von Bergen von Lektüre, Flugblättern, Informationsbroschüren findet der alte Mann Zeit, sich für Ernährungs- und Umweltfragen zu engagieren. Er verfaßt Leserbriefe und Artikel in Zeitschriften, die sich mit der Aufklärung über bewußtes Ernährungsverhalten befassen. Der Kachelofen und das gemütliche Sofa in seiner Wohnstube verraten eben nicht alles von der Behaglichkeit eines Pensionärs. Gleich nebenan, vom Kachelofen aus einzusehen, ist seine Werkstatt. Hobbykeller wäre zu viel gesagt, in diesem Raum zeigen sich die Ideale dieses Mannes absolut offen und pedantisch. Zunächst zieht es aber den Blick in den Wintergarten. Da gedeihen Blumen und Tomaten, Petersilie und Kohlrübchen, ein Liegestuhl lädt zum beschaulichen Verweilen in dieser sonnigen Laube ein. Mittendrin, zwischen Liegestuhl und Kachelofen, stapelt sich die Arbeit. Wandhohe Regale mit Informationsbroschüren und Papiertüten, Werkzeugen und Mahlsteinen wegweisen den Blick zur Zentrofanmühle.

Am 1. März 1997 verstirbt Wilhelm Schulte in Bubenbach im Alter von 91 Jahren.

Die Vorteile des Mehls

Die Richtung Mittelpunkt einpulende Luftbewegung ist die kosmische Spirale, wie sie in der Natur - vom Makrokosmos bis zur feinsten mikroskopischen Lebewelt - vielseitig beobachtet werden kann. In der Zentrofanmühle erfüllt diese Luftbewegung eine dreifache Funktion:

1. Jedes Feinstteilchen wird im Moment seiner Abspaltung vom größeren Kornteil durch den Luftzug dem Mahlgut entzogen und nicht weiter im Gemisch mit größeren Kornteilchen gequält. Das in der Müllerei gefürchtete „Totmahlen“ bei der Herstellung reiner Kornmehle und dadurch verminderte Backfähigkeit scheidet bei diesem Mahlvorgang aus.
2. Mahlgut und Mahlfläche werden durch die ständige Belüftung gekühlt. Die dem Filtergewebe entströmende Luft erreicht eine Wärme von kaum 30 Grad Celsius.
3. Durch diese Belüftung des Mehles verliert es einen wesentlichen Teil seiner natürlichen Feuchtigkeit. Ein Kilogramm lagergetrocknetes Korn, restlos vermahlen, wiegt nur noch etwa 950 Gramm und hat somit eine natürliche Konservierung erfahren. Es hält sich nach der Vermahlung länger frisch als andere Vollkornmehle.

Das Korn wurde zu feinstem Mehl verarbeitet. Seine samtene Farbe und der volle Getreidegeruch unterstreichen seinen Wert als Qualitätsprodukt. Es ist reich an Vitaminen und Mineralien. „Nicht zu vergleichen mit dem Typenmehl“, so Wilhelm Schulte.

Die Zentrofanmühle stellt eine einmalige Mühlenform dar, mit der sich aus dem vollen Korn feinstes Mehl herstellen läßt, das für alle feinen Backwaren geeignet ist wie Kuchen, Kleingebäck, Konditorwaren sowie Zwieback, Nudeln und Kindernährmehle. Man könnte also sagen: Wer einmal in den Vollkorn-Apfelkuchen beißt, der weiß, daß „Schlemmen“ keine Sünde ist.

Bäckereien mit Zentrofan-Mühlen

Zentrofan-Mühlen stehen heute in vielen Bäckereien und Bioläden. Die „Hercules Vollkorn- und Mühlenbäckerei“ wurde von der Fachzeitschrift „Backjournal“ 1990 mit dem Unternehmerpreis ausgezeichnet. Die Bäckerei bäckt nur mit Zentrofan-Mühlen-Mehl und vertreibt das Mehl auch im Versand. Der Inhaber der Bäckerei, Georg Kretzschmar, den Schulte als seinen „Wahlsohn“ bezeichnet, machte zunächst Karriere in der Werbebranche, bis ihm - 33-jährig - die Verlogenheit seiner täglichen Arbeit so zusetzte, daß er umsattelte - zum Bäckerlehrling.



Abb. 1: Der 85-jährige Wilhelm Schulte (Spitzname „Wischu“) mit seiner Zentrofan-Mühle

Heute zählt Kretzschmars Bäckerei zu den besten Düsseldorfs. Das „Backjournal“ schreibt: „Die größten Umsatzerfolge verbuchen jene Bäckereien, die mit Überzeugung bei der Sache sind und mit einem Spezialitäten-Sortiment aufwarten können“ ... und ... „In den Düsseldorfer Gourmet- und Bäckerkreisen genießt der Aufsteiger (gemeint ist Kretzschmar) nicht nur Anerkennung, sondern auch einen guten Ruf für Qualität und Personalausbildung“.

So zeigt sich wieder einmal, daß die richtige Anwendung von wirklichen Naturgesetzen (Schauberger) Wohlstand und Anerkennung bringt.

Weitere Bäckereien:

Bäckerei Joachim Schmid, Zähringerstr. 14, 78199 Bräunlingen

Bio-Vollwert-Bäckerei Wehr, Postweg 2a, 92348 Stöckelsberg, www.habe-die-ahre.de

Haabs Backofen, Hauptstr. 47, 72218 Wildberg-Effringen, www.baeckerei-haab.de

Möhrlehof, Aachtalstraße 10 - D - 88634 Groß-Schönach, www.humisal.de

Naturprodukte vom Meierhof, Talstrasse 12, 77723 Gengenbach-Fußbach, 07803-6411

Bäckerei Joachim Schwendemann, Mühlgartenstraße 9, 77781 Biberach/Baden, 07835-8564

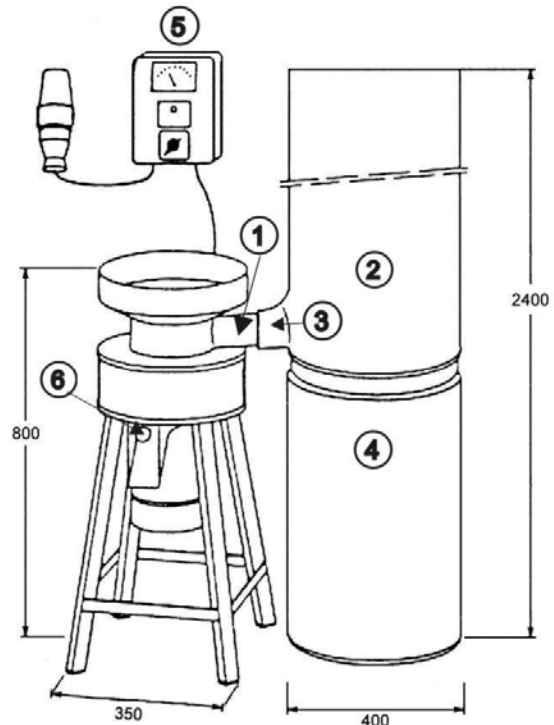
Weitere Bäckereien finden Sie mittels Google-Suche nach „Zentrofan“

Aufstellung / Montage:

- 1 Ausblasestutzen
- 2 Mehlfilter
- 3 seitlicher Eingang Mehlfilter
- 4 Mehlbehälter
- 5 elektronische Steuerung
- 6 Schrotauswurf / Entleerungsklappe

Technische Daten:

Anschlußwert: 380 V
Motorleistung: 1,5 KW
Trichtereinhalt: ca. 5 kg
Auffangbehälter: 26 kg
Mahlleistung/Std.: 15 kg



Die Zentrofan-Mühle sollte an einem trockenen Platz mit mindestens 80 cm Länge, 50 cm Tiefe und 2,40 m Höhe aufgestellt werden.

Zubehör:

- Elektronisch gesteuerte Dosieranlage mit Schüttler und 75 kg Mahlgutbehälter
- Aufsatztrichter für ca. 25 kg Getreide
- Mehlwagen
- Fahrwagen für Zentrofan-Mühle
- Fahrwagen für Zentrofan-Mühle mit elektronisch gesteuerten Dosieranlage

Vertrieb:

Zentrofan-Mühlen Vertrieb:

Wolfgang Trautner

Esslinger Str. 80

D-73732 Esslingen

Tel/Fax: (0049) (0) 711-550 94 49

www.zgb-beratung.de

Hersteller:

Zentrofan-Mühlenbauer

Rainer J. Braunwarth

Theodor-Lachmann-Str. 26

D-88662 Überlingen

Tel: 07551-970243

Fax: 07551-66111

E-Mail: R.J.Braunwarth@Zentrofan-Muehle.de

Dinkel Knusper-Flocken

Bekömmliche und schmackhafte Speise für alle

Das schon fast vergessene Schwabekorn, auch Dinkel oder Spelz genannt, ist seit einigen Jahren wieder in das Bewußtsein der Menschen und damit auf deren Teller zurückgekehrt. Das Dinkelkorn an sich zeichnet sich bereits durch seine besondere Eignung für die ökologische Landbaumethode aus. Aber auch eine besondere Bekömmlichkeit wird ihm seit alters her nachgesagt. Schon Hildegard von Bingen stellte fest: „Spelz (Dinkel) ist das beste Getreide, fettig und kraftvoll und feiner als alle anderen Körner. Er macht dem Esser ein rechtes Fleisch und bereitet ein richtiges Blut. Das Gemüth macht es froh und die Gesinnung voll Heiterkeit.“

Bei dem neuen Produkt „Schultes Knusperflocken“ wird der dem Dinkel eigene hohe Wert durch den Keimprozeß noch gesteigert, indem sich bei der Aktivierung der Dinkelkörner Vitamine bilden, schwer verdauliche Substanzen umgewandelt und neue Aromastoffe aufgebaut werden. Der Keimprozeß bringt das Korn vom samenhaften Ruhezustand in einen ersten Schritt zu neuer Vitalität und macht es hierdurch für den Menschen leichter zugänglich!

Im angekeimten Dinkel ist z.B. der Gehalt an einigen Vitaminen (z.B. Riboflavin) erheblich höher als im ungekeimten. Bei Stärken, Eiweißen und Ballaststoffen kommt es zu den ersten Abbauprozessen, bei welchen die Freisetzung von Eiweißbestandteilen und niederen Zuckern die entscheidende Rolle spielen. Diese sind in der Natur der Garant für die Erhaltung und den Aufbau des jungen Keimlings. In unserem Produkt „Schultes Knusperflocken“ tragen sie einen wesentlichen Teil zur geschmacklichen Intensivierung und Verfeinerung bei.

Das gekeimte Getreide wird über drei Walzen zu Flocken verarbeitet, die dann zur Haltbarmachung getrocknet werden. Durch die Wärmekräfte kommt es einerseits sowohl zur geschmacklichen Abrundung als auch zu einer nochmaligen Lockerung des Gefüges im Produkt.

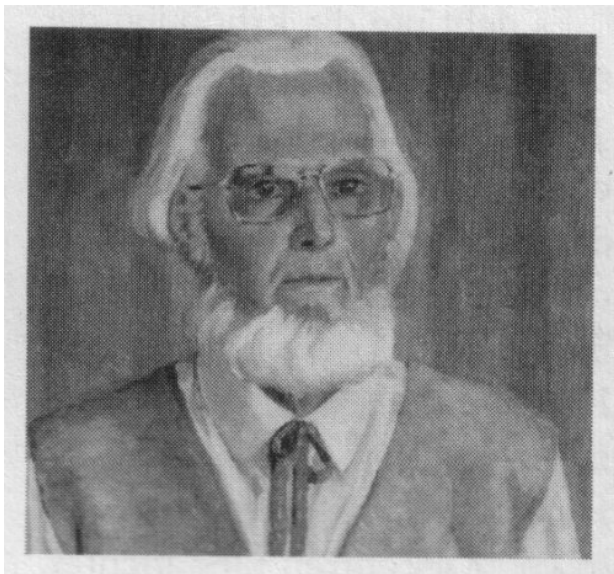
Das so entstandene Produkt genügt zweifelsfrei höchsten ernährungsphysiologischen Anforderungen und ist speziell für Kinder und in der Verdauungskraft geschwächte Menschen eine vollwertige und bekömmliche Speise.

Nähere Infos:

Bäckerei Schmid

Döggingerstr. 6

78199 Bräunlingen



Wilhelm Schulte (Ölgemälde von Reiner Cornelius, 1993) hat die Nährkraft der Dinkelflocken entdeckt und die Zentrofanmühle erfunden

Die Zentrofan-Mühle

Informationen und Hinweise

Die Zentrofan-Mühle, die von Wilhelm Schulte entwickelt wurde, stellt eine einmalige Mühlenform dar. Mit ihr kann man aus dem vollen Korn so feines Mehl herstellen, das in seinem Backverhalten dem weißen Auszugsmehl gleicht, d. h. es ist möglich Feingebäck, Kuchen, Torten, Kleingebäck und Konditoreiwaren, sowie Nudeln, Zwieback und Kindernähmehle herzustellen. Damit werden die auf diesen Gebieten eingesetzten Auszugsmehle entbehrlich gemacht. Die so hergestellten Feinbackwaren und Speisen gewinnen durch das Vollkornmehl erheblich an Wohlgeschmack und gesundheitlichem Wert; so dass auch an Festtagen der Genuss von Kuchen und Torten keine Ernährungssünde bedeutet.

Ein langer Weg war nötig, um die Zentrofan-Mühle, wie sie heute auf dem Vollkornmühlen-Markt angeboten wird, zu entwickeln. Der interessierte Leser möge ausführliches Informationsmaterial bei mir anfordern. An dieser Stelle aber schon so viel: Die Zentrofan-Mühle arbeitet nach dem der Natur abgelauchten Prinzip der Kosmischen Spirale, wie man sie in jedem Windwirbel und Wasserstrudel beobachten kann. Sie hat als einzige Mühle nur einen Mahlstein in Form eines zylindrischen Ringes aus Naturbasalt-Lava, wie die Mühlen unserer Vorfahren. Und nur einen Stein? Ja, denn das Mahlgut wird an der Innenwand des Steinringes durch Luft spiralförmig aufwärts geführt, bis hin zu der beschriebenen feinsten Mehlqualität und durch die gleiche - jedoch uhrfederförmige - Spirale, alles Feinstmehl laufend zum Mittelpunkt kreisend abwärts geführt.

Durch den Luftstrom entlang dem stillstehenden Mahlstein, mit welchem hier die Vermahlung erfolgt - entgegen dem sonstigen Zerreiben zwischen zwei harten Körpern - wird eine schädliche Erwärmung des Mahlgutes vermieden und das Mahlgut zugleich ausgetrocknet, wodurch es natürlich konserviert wird und so das Mehl länger haltbar bleibt, als herkömmliches Vollkornmehl.

Hinweisen möchten wir ferner, dass wir eine Volldinkel-Knusperflocke, sowie ein für die feine Küche geeignetes Nahrungsmittel, Volldinkel-Bios, entwickelt haben, besonders geeignet für Kleinkinder, werdende und stillende Mütter und als Schonkost für jedes Alter. Letztgenannte beide Erzeugnisse sind durch Behandlung mittels Wasser, Luft, Wärme und abgestufte Zeiten biologisch aufgeschlossen.

Weiteres, ausführliches Informationsmaterial auch hierzu, kann bei mir angefordert werden.

Waltraut Zschorsch-Schulte, Schulweg 10, 79871 Eisenbach – Bubenbach, Tel. 07657-294