Stahl- oder Steinmühle?

Sehr oft werden wir gefragt, worin die Vor- und Nachteile der Stahl- und Steinmühle liegen.

Wir haben daher den Selbstversuch gemacht:

Gelaufen sind zwei identische CC´s, eine mit Steinmühle, die andere mit Stahlmühle bestückt.

Beide Maschen wurden mit 50 gr. Weizenkörnern befüllt und durften auf Stufe 5, mit der feinsten Einstellung (und somit mit geringstem Durchschlag) laufen.

(links Stahlmühle/rechts Steinmühle).

Das Ergebnis:
Die Stahlmühle war nach 1 Min 3 Sek. fertig, die Steinmühle war deutlich langsamer und brauchte 1 Minute 54 Sek. (Achtung, es war nicht die Maximalgeschwindigkeit der Maschine eingestellt, es wären also auch schnellere Ergebnisse erzielbar gewesen).

(links Ergebnis Stahlmühle, rechts Ergebnis Steinmühle).

Die Steinmühle läuft für eine Getreidemühle extrem leise. Das Geräusch der Stahlmühle ist vom Sound her lauter und wurde auch als unangenehmer (quietscht immer wieder) empfunden.

Vom Ergebnis her ist das Mehl der Steinmühle feiner. Allerdings haben wir so oft gehört, dass die Stahlmühle nur zum Schroten gut sein soll, so dass das Ergebnis doch überraschte. Kein superfeines Mehl, aber auch das Stahlmühlen-

Mehl kann sich sehen lassen und wird sich zum Brotbacken auch gut eignen.

(links Ergebnis Stahlmühle, rechts Ergebnis Steinmühle)

Steinmühle SM900 (Daten lt. Betriebsanleitung):
Mahlleistung bei feinster Einstellung: 45 g/Minute, bei grober Einstellung 75 g/Minute.
Geeignet zum Mahlen von allen weizenkorngroßen und kleineren Getreidearten. Ölhaltige Samen können bei mittlerer bis grober Einstellung allein, bei feiner Einstellung gemischt mit Getreide (1:1) gemahlen werden.

Fein mahlen: nach rechts drehen, grob mahlen nach links drehen.

Dauerbetrieb halbe Stunde ist möglich. Danach Gerät abschalten, damit der Motor sich vor erneutem Gebrauch abkühlen kann.

Stahlmühle A941 (Daten lt. Internet, in Anleitung steht dazu nichts)
Leistung bis 200 g/min
Für alle Getreidesorten (außer Mais), Ölsaaten und Hülsenfrüchte, auch für Mohn, Kräuter und Gewürze (außer Kümmel)

Fein mahlen: nach links drehen, grob mahlen nach rechts drehen.

Fazit:
Steinmühle läuft leiser und produziert feineres Mehl.
Stahlmühle hat doppelt so hohen Durchschlag und ist vielseitiger (auch Mohn etc.)

Autor und Fotos: Gisela Martin