

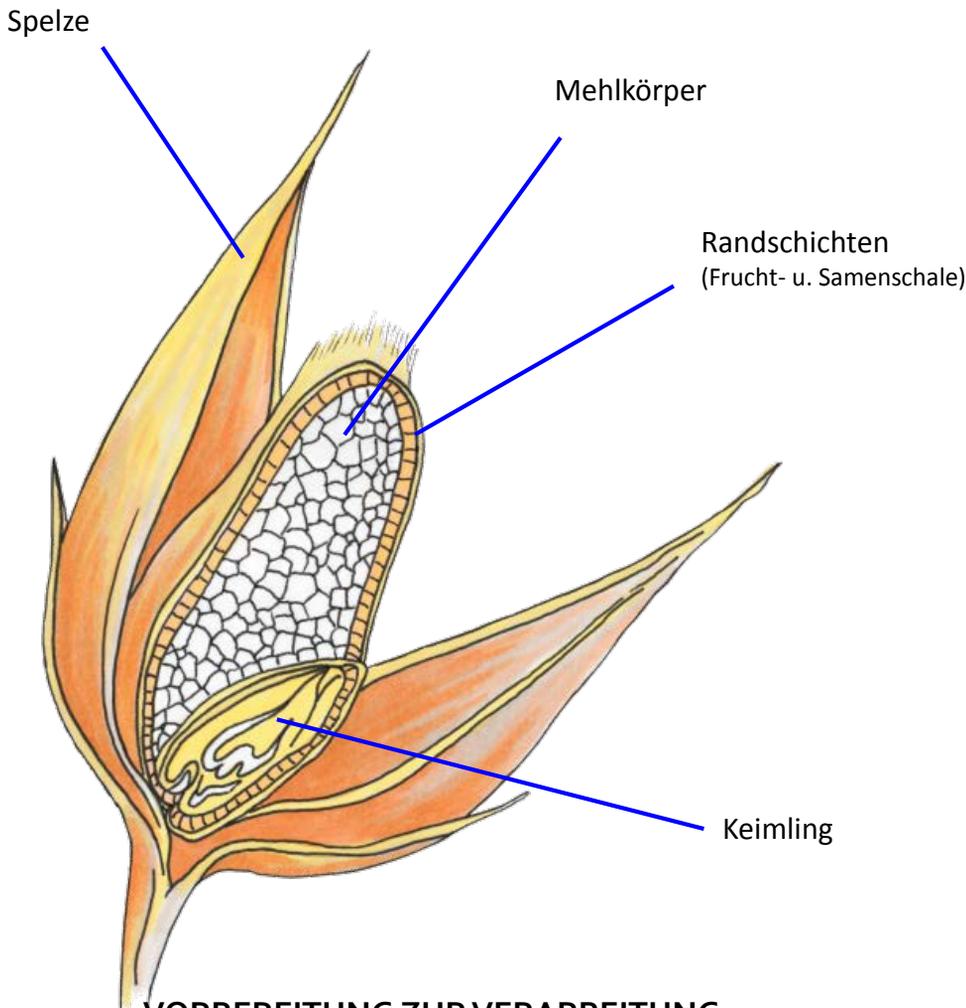
Vielfalt aus Hafer



Produktportraits

Übersicht über die aus Hafer hergestellten
Lebensmittel – ihre Herstellung und ihre
Verwendungsmöglichkeiten in der Ernährung

Das Bildmaterial senden wir gern zu! Bitte senden
Sie uns eine eMail mit Ihrer Anfrage an:
info@alleskoerner.de.



Quelle: agroconcept /
Dieses Foto können wir
nicht zur Verfügung stellen.

VORBEREITUNG ZUR VERARBEITUNG

- ✓ Reinigen und Sortieren: In der Schälmaschine wird der vom Landwirt angelieferte Rohhafer zuerst gereinigt und gesiebt, um ihn von Besatz, wie kleinen Steinen, Stroh oder Ähnlichem, zu befreien.
- ✓ Entspelzen: Danach werden die Spelzen, d. h. die äußere Hülle der Haferkörner entfernt. Die Haferkörner durchlaufen eine Schälmaschine, in der die Körner durch Zentrifugalkraft an die Außenwand geschleudert werden. An der Wand sitzt ein Prallring. Beim Aufprall der Körner auf den Ring werden die Spelzen vom Kern gelöst.
- ✓ Darren: Anschließend werden die Haferkerne gedarrt, gedämpft und wieder getrocknet. Beim Darren, einer Wärmebehandlung, werden die Kerne für das Flockieren vorbereitet. Darüber hinaus werden die fettspaltenden Enzyme im Hafer deaktiviert, ein Prozess, der verhindert, dass Haferprodukte, die einen relativ hohen natürlichen Fettgehalt haben, schnell ranzig werden. So verlängert sich die Haltbarkeit.
- ✓ Während der Wärmebehandlung wird die Haferstärke teilweise aufgeschlossen und die Haferprodukte sind noch bekömmlicher und besser verdaubar. In der Darre bildet sich auch das typische nussartige Aroma heraus.



KERNIGE HAFERFLOCKEN

Herstellung:

- ✓ Ganzer Haferkern ausgewalzt.

Verwendung:

- Müsli
- Getreide- und Müsliriegel
- Gebäck, Muffins, Kuchen
- Brot
- Leicht angeröstet für Desserts



ZARTE HAFERFLOCKEN

Herstellung:

- ✓ Grütze (= zerkleinerter Haferkern) ausgewalzt.

Verwendung:

- Müsli
- Getreide- und Müsliriegel
- Porridge und warme Süßspeisen
- Pfannkuchen
- Gebäck, Muffins, Kuchen
- Brot
- Panade für Fleisch und Käse
- Hackfleischgerichte, auch „vegetarische Hackbällchen“
- Aufläufe, gefüllte Gemüse
- Gemüse- und Fleischpfannen
- Desserts



LÖSLICHE HAFERFLOCKEN

Herstellung:

- ✓ Hafermehl über ein besonderes Verfahren zu hauchdünnen Flocken ausgewalzt.
- ✓ Lösen sich in Flüssigkeit auf.

Verwendung:

- Shakes und Dips
- Suppen
- Fleisch- und Gemüseklößchen
- Desserts, Müsli, Porridge
- Kleinkindnahrung



HAFERGRÜTZE

Herstellung:

- ✓ Ganzer Haferkern in kleine Stücke geschnitten.

Verwendung:

- Der Klassiker für Grünkohlgerichte und Grützwurst
- Als „Milchreis“ zubereitet
- Als „Risotto“ zubereitet - Hafersotto



HAFERKLEIE - GRIEß

Herstellung:

- ✓ Vorrangig Randschichten (Frucht- und Samenschale) und Keimling des Haferkerns grob gemahlen.

Verwendung:

- Müsli
- Porridge und warme Süßspeisen
- Pfannkuchen
- Gebäck, Muffins, Kuchen
- Desserts



LÖSLICHE HAFERKLEIEFLOCKEN

Herstellung:

- ✓ Hauchdünne Flocken über ein besonderes Verfahren aus gemahlenem Haferkleie-Grieß ausgewalzt.
- ✓ Lösen sich in Flüssigkeit auf.

Verwendung:

- Shakes und Dips
- Müsli
- Porridge
- Desserts
- Suppen
- Fleisch- und Gemüseklößchen
- Kleinkindnahrung



KERNIGE HAFERFLOCKEN werden
aus ganzen **HAFERKERNEN** ausgewalzt.



ZARTE HAFERFLOCKEN werden
aus zerkleinerten **HAFERKERNEN**, d. h.
aus der **HAFERGRÜTZE**, ausgewalzt.



Das HAFERFLOCKEN-TRIO



Das HAFERKLEIE-DUO



HAFERVOLLKORNMEHL

Herstellung:

- ✓ Ganzer Haferkern oder Grütze fein gemahlen.

HAFERFLOCKENMEHL

Herstellung:

- ✓ Haferflocken grob vermahlen.

Verwendung:

- Brot
- Gebäck, Muffins, Kuchen

Info:

- Ca. 20 – 30 % der in einem Rezept angegebenen Mehlmenge kann durch Hafermehl oder Haferflocken ersetzt werden.
- Gemäß offiziellen Leitsätzen kann ein Brot bzw. ein Brötchen als Haferbrot und Haferbrötchen bezeichnet werden, wenn es einen Haferanteil von mindestens 20 % hat.



HAFERCEREALIEN

Herstellung:

- ✓ Extrudierte Cerealien: Aus Hafermehl und weiteren Zutaten wird ein Teig gekocht und anschließend unter Druck in einen Extruder (Verdichtungsschnecke) gepresst. Beim Austritt verdampft das Wasser, das Produkt verfestigt sich. So erhält man haltbare, knusprige Produkte in verschiedenen Formen.
- ✓ Gepuffte Cerealien: Ganze Haferkerne werden Dampf und Druck ausgesetzt. Durch plötzlichen Druckabfall verdampft das enthaltene Wasser und die Stärke wandelt sich um. Die Kerne blähen sich auf und verfestigen sich.

Verwendung:

- Müsli
- Als Topping für Porridge
- Pfannkuchen

Quelle: fotolia / Dieses Foto können wir nicht zur Verfügung stellen.



HAFERDRINK

Herstellung:

- ✓ Der ganze Haferkern wird gemahlen, anschließend werden Wasser und Ferment hinzugefügt. Nach Abscheidung der unlöslichen Bestandteile bleibt die süßlich schmeckende Basis für den Haferdrink.
- ✓ Je nach Geschmacksrichtung wird er mit weiteren Zutaten abgeschmeckt, für längere Haltbarkeit ultrahocherhitzt und steril abgefüllt.

Verwendung:

- Getränk
- Für Müsli und Porridge
- Insgesamt eine Alternative zu Kuhmilch - geeignet für Menschen, die Kuhmilch nicht vertragen, die weniger tierische Lebensmittel verzehren oder sich ganz vegan ernähren möchten.



HAFERKÖRNER MIT SPELZE (rechts)

+

HAFERKERNE OHNE SPELZE (links)