

## Das Prinzip der Wirbelmühle

Das Konzept der Wirbelmühle beruht grundlegend auf der Mühle nach Ing. Wilhelm Schulte. Sie nutzt diese aus der Natur ablesbare Bewegungsart, wobei sich hier nicht mehr der Mahlstein, sondern das Getreide bewegt! Durch diese spezielle Art von Vermahlung verliert das Mehl ca. 4-6% an Feuchtigkeit und erhält dadurch eine gewisse konservierende Eigenschaft, die Vitalstoffe bleiben dadurch weitgehend erhalten.



## Das Mahlverfahren

Die Wirbelmühle arbeitet mit nur einem Granit Mahlstein. Durch ein mit hoher Drehzahl laufendes Flügelrad wird das von oben zentrisch einströmende Mahlgut der Innenfläche dieses stillstehenden Steinzyinders zugeführt. Durch einen vom selben Flügelrad von unten angesaugten Luftstrom wird das Mahlgut kreisend nur durch sein eigenes Massegewicht zentrifugal gegen die Steinwand gedrückt und spiralförmig aufwärts geleitet, wobei es sich in

mikroskopisch feinste Flocken auflöst (daher das größere Volumen der Wirbelmehle).



Vom oberen Rand geht es zentripetal, also entgegen der Fliehkraftwirkung, mit dem Luftstrom aus der Maschine und mündet in dem schon genannten Gefäß, wo das Mehl niederfällt, während die Luft durch die Filterfläche staubfrei austritt. Der in der Wirbelmühle kreisende und entgegen der Fliehkraftwirkung abgehende Luftstrom bewirkt unmittelbar auf der Mahlbahn eine laufende Kühlung und Sichtung.

Denn nur die Feinstteilchen, die dem Luftstrom mehr gehorchen als dem Gesetz der Fliehkraft, werden laufend abgeführt, bilden daher keinen Mahlballast und entgehen dadurch trotz erreichter Feinheit dem sogenannten Totmahlen. Die intensive Kühlwirkung der das Mahlgut treibenden Luft lässt auch keine fühlbare Temperatursteigerung aufkommen. Dadurch bleibt die Backfähigkeit solcher Feinmehle erhalten. Die härteren Randschichten des Mahlgutes verbleiben naturgemäß länger im Mahlgang, bis sie nach erreichtem Feinheitsgrad den gleichen Weg gehen.

Durch das spezielle Mahlverfahren der Wirbelmühle ist das Mehl völlig ausgereift und kann sofort verarbeitet werden. Konventionell gemahlenes Getreide muss nach der Vermahlung noch 14 Tage ausreifen.