



Anlieferung von Körnermais bei CORNEXO. Von über 300 Landwirten erhält die Trockenmüllerei Körnermais und freut sich über jeden weiteren Lieferanten. Denn das Geschäft boomt.

Quelle: CORNEXO

WANTED: KÖRNERMAIS FÜR ERDNUSSFLIPS & CO.

Was haben glutenfreie Backmischungen, Tortillachips, Erdnussflips und das Topping auf Fast Food Burgerbrötchen gemeinsam? Wir verraten es Ihnen: Alle Produkte enthalten verarbeiteten Mais. Deutschlandweit gibt es drei große Trockenmühlen, die Körnermais verarbeiten. Die Redaktion der Innovation hat eine davon besucht: CORNEXO in Freimersheim (Rheinland-Pfalz).



Die zwei großen Mühltürme sind bereits von weitem sichtbar, als wir uns dem Unternehmen nähern. Verabredet sind wir mit Herrn Bindewald, Lebensmitteltechnologie und Geschäftsführer von CORNEXO, und mit Herrn Dr. Sprich, Agraringenieur und verantwortlich für den Einkauf und die Produktion. Die Trockenmühle verarbeitet jährlich rund 80.000 t Körnermais, vor allem aus regionalem Anbau. Durch eine Erweiterung der Lagerungs-

kapazitäten, wird die Trockenmühle zukünftig 100.000 t im Jahr verarbeiten können.

Was macht eine Trockenmühle?

Wie der Name schon verrät, wird in einer Trockenmüllerei das Korn trocken entkeimt und vermahlen. Die Feuchtigkeit liegt hier maximal bei 13 %. Der geringere Feuchtigkeitsgehalt soll bei der Entkeimung das Korn nach Möglichkeit in drei Teile zerspringen lassen: Den Keimling und die restlichen zwei Kornhälften, wobei Kleie als wiederverwendbares Nebenprodukt entsteht.

Mittlerweile beliefern über 300 Landwirte CORNEXO mit Körnermais, meist aus einem Umkreis von 50 km. Änderungen der politischen Rahmenbedingungen und die erhöhte Nachfrage, besonders aus der Snack-Industrie, vergrößern den Einzugsradius zunehmend bis Frankfurt am Main und darüber hinaus. Herr Dr. Sprich sieht besonders in Südhessen Potenzial für den Körnermaisbau aufgrund der klimatischen Bedingungen und eines relativ kurzen Transportwegs zur Trockenmühle. Er betont „Wir sind immer interessiert an Landwirten, die Mais für uns anbauen – auch außerhalb

i FIRMENPROFIL CORNEXO

Die Trockenmühle CORNEXO gehört zur Bindewald und Gutting Mühlengruppe mit verschiedenen Mühlen bundesweit. Die Mühle in Freimersheim beschäftigt 45 Mitarbeiter und 5 Auszubildende. Seinen Ursprung hat die Mühlengruppe im Jahr 1871 und ist seit nunmehr fünf Generationen in Familienbesitz. Im Jahr 2008 wurde die Mühle von einer Weizenmühle in eine Maismühle umgebaut. Anfangs wurden 5.000 t Mais im Jahr verarbeitet, heute verarbeitet die Mühle 80.000 t im Jahr. Mit dem Anbau neuer Lagerkapazitäten werden es noch einmal 20.000 t Mais mehr. Kurzum gesagt, CORNEXO ist dann in der Lage, Maisvorräte für 9 Monate in Freimersheim zu lagern, was eine ganzjährige Produktion gewährleistet. Ein Anliegen von CORNEXO ist es, mit regionalen Lieferanten zusammen zu arbeiten, um unnötige Transportwege zu vermeiden. Zudem will das Unternehmen bei seinen Produkten GVO-Freiheit garantieren, weshalb eine ausländische Anlieferung von Rohware ausgeschlossen wird. Jedoch baut noch lange nicht jeder Körnermais im direkten Umkreis an, sodass mittlerweile der Radius zum Bezug von neuer Ware vergrößert werden musste.



Quelle: CORNEXO

der Südpfalz“. Während der Radius für den Bezug der Rohware regional ist, verkauft CORNEXO Maisprodukte weltweit.

Wie sieht die perfekte Körnermaissorte aus?

Für eine hohe Grießausbeute werden Sorten mit einem glasigen Korn mit hohem Grießanteil benötigt. Da sich mit zunehmendem Anteil der Zahnmaisgenetik in einer Sorte der Grießanteil verringert, werden Maishybriden mit einem hohen Anteil an Hartmaisgenetik bevorzugt. Die Maissorte sollte neben einem möglichst hohen Ertrag auch eine gute Standfestigkeit aufweisen. Außerdem sollte der Mais einen guten Gesundheitsstatus besitzen, sodass das Krankheitsrisiko für pilzliche Infektionen gering ist.

CORNEXO gibt jährlich Empfehlungen zu den Sorten verschiedener Züchter heraus. Von der Deutschen Saatveredelung AG (DSV) werden zum Beispiel die Sorten CLOONEY (S 240 | K 250) und VOLNEY (ca. S 250 | K 250) empfohlen. Die Vertragslandwirte sind jedoch nicht an diese Liste gebunden. Sie können selbst die für ihren Standort passende Sorte auswählen.

Da CORNEXO auch Produkte wie Maismehl anbietet, ist auch eine Anlieferung von Zahnmais möglich. Hart- und Zahnmais wird getrennt gelagert.

Warum sollte ich Körnermais für CORNEXO anbauen?

„Landwirte sind durch frühzeitige Vorerntekontrakte mit uns abgesichert, der Abnahmepreis bleibt erhalten und unterliegt nicht den tagesaktuellen Schwankungen“, erklärt uns Herr Bindewald. „Außerdem ermöglicht die Deckelung der Trocknungskosten zwischen 28 % und 36 % Feuchte, dem Landwirt eine gewisse Flexibilität bei der Wahl des Erntezeitpunkts, so bezahlt CORNEXO Ernten ab einer Feuchte von 36 % wie Erntegut mit 28 % Feuchtigkeit“, ergänzt er. Dadurch werden frühe Ernten ermöglicht und die Gefahr einer Sekundärinfektion durch Fusarium bei einem nassen Herbst vermindert. Eine frühe Ernte ermöglicht zudem den Anbau einer Zwischenfrucht oder die Aussaat einer Winterung.

Besonders begehrt sind, wie beschrieben, Maissorten mit glasigem Korn. Jedoch erbringen diese im Verhältnis einen geringeren Kornertag, sodass CORNEXO den

Landwirten einen Aufschlag von 14 % bietet, um dies auszugleichen. Sie sollen dadurch motiviert werden, Sorten mit hohem Hartmaisanteil anzubauen.

Interessierte Landwirte können über den Großhandel oder direkt mit CORNEXO Kontakt aufnehmen. Bei längeren Transportwegen unterstützt CORNEXO die Lieferanten finanziell mit einer Pauschale für die Frachtkosten.

Vom Feld bis zum fertigem Produkt

Das Korn durchläuft bis zum Endprodukt verschiedene Stufen der Produktion.

Die Landwirte liefern die Ware meist direkt vom Feld in die Trockenmühle. Jeder LKW wird dabei beprobt und im eigenen Labor u. a. auf Mykotoxine untersucht. Der Nassmais wird separat eingelagert und getrocknet. Die angelieferten Waren werden je nach Mykotoxingehalt und Fremdbesatz in fünf Qualitätskategorien eingeordnet. Denn jeder Mais, der bei CORNEXO verarbeitet wird, muss Lebensmittelqualität aufweisen. Hat ein angelieferter Mais eine zu hohe Mykotoxinbelastung, entspricht dieser nicht den Qualitätseigenschaften für Lebensmittel. Durch die Abnahmegarantie bei CORNEXO wird der Mais dennoch abgenommen und energetisch über Biogasanlagen oder wenn möglich als Futtermittel verwertet.



Durch die Deckelung der Feuchte im Bereich zwischen 28 % und 36 % sind die CORNEXO-Landwirte flexibel im Erntezeitpunkt. Quelle: CORNEXO



Die Lagerkapazität ist ein entscheidender Faktor für das Unternehmen CORNEXO. 100.000 t Lagerkapazität sind das aktuell zu erreichende Ziel.

Die Trocknung erfolgt innerhalb von 24 Stunden nach der Anlieferung. CORNEXO hat Trocknungskapazitäten von 2.000 t Körnermais pro Tag. Dies entspricht dem Gewicht von 10 Blauwalen! Die Lagerkapazitäten betragen 60.000 Tonnen. Trocken- und Nassmaislager sind dabei voneinander getrennt, um eine Rückbefeuchtung zu vermeiden. Vor der eigentlichen Vermahlung wird das Korn entkeimt. Bei der Entkeimung wird das Korn aufgebrochen. Es zerspringt dabei in den Keimling und zwei Hälften. Die verschiedenen Fraktionen werden mit Hilfe des unterschiedlichen spezifischen Gewichtes voneinander getrennt. Der Keimling stellt dabei die leichteste Fraktion dar. Nach der Vermahlung entstehen die verschiedenen Endprodukte Mehl, Feingrieß, Grobgries und Kleie.

Die Endprodukte werden je nach Kundenwunsch verpackt oder lose transportiert.

Was alles aus Mais gemacht werden kann ...

Die Produktpalette, in die die Maiserzeugnisse einfließen, umfasst neben den typischen Maisprodukten wie Polenta, Cornflakes und Tortillachips auch Erdnussflips, Müsliriegel, glutenfreie Backmischungen, Babynahrung und sogar niederländisches Bier. Wichtig dabei ist immer auch die Qualität, da trotz des relativ geringen Anteils des Maises am Endprodukt eine ungenügende

Qualität oder Spezifikation das Endprodukt unbrauchbar machen kann.

CORNEXO verarbeitet sowohl konventionellen Mais als auch Mais aus ökologischer Landwirtschaft. Der Mais aus ökologischer Landwirtschaft wird meist erst Anfang Mai geerntet und weist dementsprechend hohe Feuchten auf. Hier würde sich aus dem DSV Maisportfolio sehr gut die ultrafrühe Sorte FLYNT (ca. 110 | ca. K 130) mit einem hohen Hartmaisanteil anbieten. Sie kann nach nur knapp 100 Tagen geerntet werden.

Öko-Ware wird getrennt getrocknet und gelagert. Einmal im Monat wird nur Öko-Mais verarbeitet. Das Endprodukt wird dann auch noch einmal auf sämtliche Pflanzenschutzmittelrückstände getestet.

Für Babynahrung wird nur Mais aus ökologischer Landwirtschaft verwendet. An diesen Mais werden die höchsten Qualitätsanforderungen gestellt. Besonders die Schwellenwerte für Mykotoxine sind geringer als bei anderen Produkten. Hier hält sich CORNEXO an die Bedürfnisse des Kunden, die je nach Hersteller bei nur einem Drittel des gesetzlichen Grenzwertes liegen dürfen.

Eine weitere, immer wichtiger werdende Produktpalette sind glutenfreie Backwaren und Müsli.

Aber der größte und stetig wachsende Markt ist der Snack-Bereich, und das nicht

erst seit der COVID19-Pandemie, denn dank Netflix und Co. verbringen die Konsumenten mehr Zeit Zuhause. Und seien wir ehrlich, zu einem wirklich guten Filmabend oder Binge-Watching von Serien gehören Snacks, wie Tortillachips oder Erdnussflips. Letztere bestehen übrigens zu über 60 % aus Mais.

Die Nebenprodukte, die bei der Produktion anfallen, wie zum Beispiel Kleie, werden an die Futtermittelindustrie verkauft oder in der Biogasanlage verwertet.

Das Unternehmen CORNEXO ist sich seiner Verantwortung als großer Maisverarbeiter bewusst und fördert die Entwicklung eines nachhaltigen Körnermaisbaus. Beispielsweise unterstützt CORNEXO die Anlage von 100 Quadratmeter Blühstreifen für jeden Hektar Mais mit finanziellen Mitteln und Saatgut für den Landwirt.

Fazit

Die Nachfrage nach hochwertigen Rohstoffen aus Mais wird weiter steigen und die Trockenmühle könnte bereits jetzt mehr verarbeiten, wenn die Rohstoffe auch regional verfügbar wären. Kurzum: Hätten Sie nicht einmal Lust, Körnermais anzubauen? Dann könnten Sie in den Supermarkt Ihres Vertrauens gehen, Ihren Freunden eine Tüte Erdnussflips mitbringen und mit den Worten auf den Tisch stellen: „Aus eigener Produktion.“

» WIR SCHWIMMEN AUF DER WELLE DER SNACK-INDUSTRIE. «

Patrick Bindewald,
Geschäftsführer von CORNEXO

Nadja Arends
Lippstadt
Fon +49 2941 296 211

