

PRESSEMITTEILUNG



Verband Deutscher Mühlen e.V.
Neustädtische Kirchstraße 7A
10117 Berlin

T 030 2123369-0 • F 030 2123369-99
vdm@muehlen.org • www.muehlen.org

Sprecher des Vorstandes:
Hans-Christoph Erling, Michael Gutting,
Karl-Rainer Rubin

Geschäftsführer: Dr. Peter Haarbeck

Amtsgericht Charlottenburg VR 33507 B

Steuernummer: 27/620/61772

USt-ID-Nr.: DE300136646

Commerzbank, BIC: DRESDEFF370

IBAN: DE86 3708 0040 0255 5190 00

Berlin, 18. Januar 2017

150 Jahre Verband Deutscher Müller – Ohne uns ist nichts gefrühstückt: weder 1867 noch heute

28. Mai 1867: Müllermeister Wilhelm stellt wie jeden Morgen das Frühstück für seine beiden jungen Gesellen Carl und Emil. Heute gibt es statt Mehlsuppe Brot: Ein normales Mischbrot und einen hellen Kaiserweck, den es sonst nur sonntags gibt. Etwas Butter, ein kleiner Laib Käse und ausnahmsweise etwas geräucherten Speck liegen auch dabei. Gestern, am 27. Mai hat Wilhelm mit 500 anderen Kollegen in Berlin den Verband Deutscher Müller gegründet und das muss gefeiert werden. – 150 Jahre später können sich die Besucher des ErlebnisBauernhofes bei den Müllerinnen und Müllern ein Bild vom Frühstück 1867 und 2017 machen, ihr Lieblingsrezept gegen Jubiläumsmehl eintauschen oder an der Fotoaktion „150 Stimmen und Köpfe“ teilnehmen.

Als sich 1867 Mühlenunternehmer im *Verband Deutscher Müller* zusammenschlossen, wollten sie ihre Branche für den technischen Fortschritt rüsten. Bereits zu Beginn des 19. Jahrhunderts waren die ersten dampfgetriebenen Mühlen in Deutschland gebaut worden, die nunmehr wetter- und wasserunabhängig produzieren konnten. Mit ihrer Kraft ließen sich auch neue Maschinen in den Mühlen antreiben. Walzenstühle, die mit ihren Walzen aus Stahl oder Porzellan den alten Mahlstein ersetzen oder Grießputzmaschinen, mit denen Stippen-freie Mehle hergestellt werden. Damit konnte nicht nur mehr und kostengünstiger produziert werden, es entstanden auch neue, feinere und hellere Fraktionen beim Zerkleinern des Getreides. Dieser Wandel hatte weitreichende Folgen für die Müllerei und schlug sich auch auf dem Frühstückstisch nieder. Aßen die Menschen in Deutschland noch zu Beginn des 19. Jahrhunderts – egal ob auf dem Land oder in der Stadt – dünne Mehl- oder Biersuppe, steht 1867 schon in vielen Haushalten Brot regelmäßig auf dem Speisezettel. Vorwiegend wurden Roggen- und Mischbrote gegessen, aber auch reine Weizengebäcke, wie das Kaiserbrötchen waren zu bekommen.

150 Jahre später stellen die Müllerinnen und Müller mit ihrer ausgereiften Technik neben 24 Standardmahlerzeugnissen unzählige Mahlerzeugnisse für Bäcker und Lebensmittelwirtschaft her. Manche Mühle produziert mehrere Hundert verschiedene Produkte aus Roggen, Weizen und Dinkel und vielen anderen Getreidesorten. Das ist mit ein Grund, dass wir heute für unser Frühstück aus einer Vielfalt von über 300 Sorten Brot und Brötchen wählen können.

Wie sich das Frühstück im Jahr 1867 vom modernen Frühstück unterscheidet, erfahren die Besucher auf dem Stand des Verbandes Deutscher Mühlen, der auf dem ErlebnisBauernhof 2017 sein Jubiläumsjahr *150 Jahre Verband Deutscher Müller* einläutet. Neben dem bunten Mehlsregal, in dem die Besucher die Vielzahl der Produkte aus heimischen Mühlen bestaunen können, beantworten Müllerinnen und Müller alle Fragen rund um Getreide und Mehl. Zum 150igsten Geburtstag bekommt jeder Besucher, der an der Fotoaktion teilnimmt, eine Packung Jubiläums-Mehl. Die besten Portraits schaffen es ins Jubiläums-Booklet. Unter den eingesendeten Rezepten werden Mitte des Jahres attraktive Preise verlost. Weitere Infos zum Gewinnspiel gibt es online unter www.mein-mehl.de.

Ansprechpartnerin:

Anne-Kristin Barth

Presse- und Öffentlichkeitsarbeit

T 030 2123369 34

E anne-kristin.barth@muehlen.org

Zeichen: 3173

Pressefotos:



Frühstück 1867: Durch neue Mahlverfahren entstehen hellere Mehle, Brot wird Trend.



Frühstück 2017: Erst die Vielfalt an Mahlerzeugnissen aus den heimischen Mühlen ermöglicht die Vielfalt an Brot- und Backwaren in Deutschland.

Die Fotos © Bundesmühlenkontor GmbH können beim Verband Deutscher Mühlen angefordert werden.