



Sehr geehrte Damen und Herren,

Mehl ist auf den ersten Blick ein einfaches Produkt. Umso erstaunlicher ist seine große Vielfalt: Es gibt allein 24 Standard-Mahlerzeugnisse aus Weizen, Roggen und Dinkel, die unterschiedlichste Anforderungen erfüllen. Vom klassischen Mischbrot über Vollkornbrötchen und

Kuchen bis zum Schokoriegel: Mehle sind überall – und überall anders. Es ist eine hohe Kunst, aus Rohstoffen, die natürlichen Schwankungen unterliegen, Mehle mit gleichbleibender Qualität herzustellen. Das zeigt sich besonders im Jahr 2010. Für die Müllerei war es das schwierigste Erntejahr seit Jahrzehnten. Dennoch können die vielen Kunden in der Lebensmittelwirtschaft mit dem hervorragenden Angebot an Mühlenprodukten zufrieden sein. Was die Müller genau machen, lesen Sie in diesem Heft.

Es gibt viele junge Leute, die mit Engagement und Begeisterung in der Mühle arbeiten – Müller, die ihr Handwerk verstehen. Eine hochmoderne Ausbildung, Verantwortung für Technik und Lebensmittel und beste Berufschancen bei guter Bezahlung, das ist die Müllerei von heute. Die Mühlen als zentrale Schnittstelle zwischen Landwirtschaft und Ernährungsindustrie haben viel zu bieten: die Ausbildung zum „Verfahrenstechnologen/in in der Mühlen- und Futtermittelwirtschaft“. Im Internet finden Sie unter www.mueller-in.de alles Wissenswerte.

Wenn es draußen früher dunkel ist und zu Hause umso gemütlicher, wird gerne und viel gebacken. Die Jahreswende ist auch die Zeit der Pläne für das nächste Jahr. Wir freuen uns über jeden Jugendlichen, der sich für die Müllerei interessiert. Wenn Sie nach Berufswahl und Ausbildungsplätzen gefragt werden, machen Sie doch auf die Müllerei aufmerksam.

Wir wünschen Ihnen eine besinnliche Adventszeit, gesegnete und fröhliche Weihnachten und ein friedvolles, gesundes und erfolgreiches Neues Jahr 2011.

Hans-Christoph Erling
VDM-Vorstandsvorsitzender



Politik

Gentechnik: Kommissionsvorschlag zur Nulltoleranz greift zu kurz

In Europa gilt derzeit für gentechnisch veränderte Organismen (GVO), die keine EU-Zulassung haben, eine sog. „Nulltoleranz“. Weder Lebens- noch Futtermittel dürfen Spuren dieser GMO enthalten, sonst wird die Ware verkehrsunfähig. Dies verursachte bereits zahlreiche Krisenfälle mit Millionenschäden. Beispielfhaft erwähnt sei hier der Fund gentechnisch veränderter Leinsaat aus Kanada im letzten Jahr. Wie berichtet, war hiervon auch die Mühlenwirtschaft betroffen.

Die Europäische Kommission hat nun einen Verordnungsentwurf für eine „technische Lösung“ vorgelegt. Er mildert die Nulltoleranz-Problematik (im internationalen Handel unvermeidbare GMO-Spuren) zwar ab, an der Nulltoleranzpolitik wird aber nicht gerüttelt. Die von den nationalen Aufsichtsbehörden angewandten Untersuchungsmethoden sollen harmonisiert sowie einheitliche Standards für die Analyse und die Interpretation der Stichprobenergebnisse geschaffen werden. Labore können bei GMO-Spuren erst ab 0,1 % zu übereinstimmenden Resultaten kommen. Folglich soll die Toleranzschwelle von 0,1 % beispielsweise für Importe von Soja und Mais gelten, die Spuren von nicht in der EU zugelassenen GMO bzw. von GMO, deren EU-Zulassung nicht verlängert wurde, enthalten.

Ist dies auch ein erster Schritt in die richtige Richtung, fällt er doch aus Sicht der Mühlen- und Lebensmittelwirtschaft zu kurz aus. Denn der Verordnungsentwurf regelt nur Futtermittel – bei Lebensmitteln gilt die Nulltoleranz weiter uneingeschränkt. Die Kommission begründet dies damit, dass die Probleme mit Verunreinigungen bei Futtermittelimporten viel gravierender seien. Dies greift jedoch zu kurz: GMO ohne Zulassung können auch und gerade bei Lebensmitteln auftreten und riesige Schäden verursachen, für die es keinen Versicherungsschutz gibt. Die Schäden können auch weiterverarbeitete Lebensmittel betreffen und damit die Schadenssumme eines einzigen Fundes vervielfachen.

Für die Mühlen ist eine Lösung der Nulltoleranz-Problematik bei Lebensmitteln unverzichtbar. Eine Regelung nur für Futtermittel blendet große Teile der Marktrealität aus.



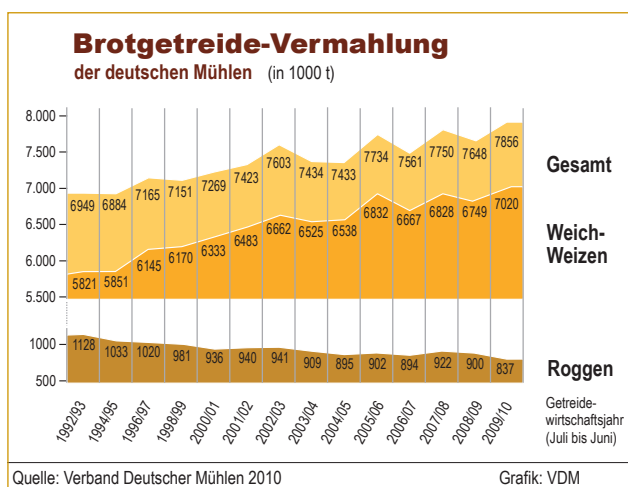
Was Sie schon immer über Mehl wissen wollten...
www.mein-mehl.de

Mit  Adventskranz

Markt

Brotgetreidevermahlung 2009/10

Im Wirtschaftsjahr 2009/10 haben die deutschen Mühlen 7.856.200 t Weizen und Roggen verarbeitet. Dies ist die größte Menge seit 40 Jahren. Die Vermahlung von Brotgetreide ist insgesamt um 2,7 % gestiegen: Die von Weizen hat um 4 % zugenommen, die von Roggen ist um 7 % gesunken. Dabei verschieben sich die Anteile von Weizen und Roggen kontinuierlich: Während in Deutschland noch nie so viel Weizen vermahlen wurde wie heute, sank der Anteil von Roggen von rund einem Drittel in den 1950er Jahren auf rund ein Zehntel im vergangenen Wirtschaftsjahr.



Ein Teil der Mehrvermahlung war notwendig, um angesichts einer schlechteren Ausbeute eine unveränderte Mehlmenge herstellen zu können. Die Mehlausbeute betrachtet die Mehlerstellung und nicht die eingesetzten Rohstoffmengen. Sie sank bei der Weizenvermahlung von 80 auf 79,6 %. Aus einer Tonne Weizen wurden demnach im Durchschnitt 796 Kilo Mehl hergestellt. Die Ausbeute bei Roggen stieg von 88,6 auf 89,7 %. Die Mehlausbeute insgesamt liegt mit 80,7 % etwas unter dem Vorjahr.

Die Mehlausbeute variiert von Jahr zu Jahr mit den Getreidequalitäten. Sie hängt von den Getreidesorten und besonders vom Witterungsverlauf und Pflanzenwachstum ab.



Qualität/Sicherheit

Nachhaltigkeit: Mühlenthema von Anfang an

Die Mühlen nutzen seit jeher die nachhaltigen Energieträger Wind und Wasser. Auch wenn heute die meisten Mühlenbetriebe auf andere Energien zurückgreifen, produzieren sie nachhaltig und umweltfreundlich.

Von den CO₂-Emissionen für die Mehlerstellung machen die Verarbeitung in der Mühle und der Mehltransport zum Kunden zusammen nur etwa 8 % aus. Der weit überwiegende Teil entsteht bei der Getreideproduktion. Auch auf anderen Gebieten

verbessern die Mühlen ihre Umwelteffizienz, so zum Beispiel bei der Verpackungsvermeidung: Ein Großteil des Mehles wird verpackungsfrei in Silowagen transportiert, die eingesetzten Verpackungen werden recycelt.

Die Lebensmittelwirtschaft sieht in der Angabe des Carbon Foot Prints keine Information, die den Verbrauchern bei ihrer Kaufentscheidung hilft. Zu unterschiedlich sind die Berechnungsansätze; ihre Standardisierung ist zwingende Voraussetzung.

Die Nebenprodukte und Reststoffe aus der Verarbeitung in den Mühlen eignen sich zur energetischen Verwendung: Getreideausputz, -spelzen, Halmreste, Pellets etc. können in kleinen und mittleren Feuerungsanlagen verbrannt werden. Nach dem Erneuerbare-Energien-Gesetz (EEG) gehören Mühlenreststoffe und Nebenprodukte zu jenen nachwachsenden Rohstoffen, die in NAWARO-Anlagen eingesetzt werden können, ohne dass die sonstigen eingesetzten Energiepflanzen ihren NAWARO-Bonus verlieren. Diese energetische Verwendung ist sinnvoll und unterstützt die Produktsicherheit bei der Mehlerstellung. Die Nutzungskonkurrenz zwischen Ernährung und Energie wird gemildert.

Das EEG legt den Mühlen jedoch eine hohe Bürde auf: Die EEG-Umlage erhöht sich 2011 von 2 auf rund 3,5 Cent. Dadurch steigen die jährlichen Energiekosten für eine typische mittelständische Mühle von 20.000 auf 35.000 €. Zudem werden für Mühlen im Umfeld einer Biogasanlage die Einstandspreise für das Getreide weiter deutlich steigen. Die Mühlen fordern: gleiche Bedingungen für alle nachwachsenden Rohstoffe im EEG, gleicher NAWARO-Bonus für Energiepflanzen und Reststoffe.

Von daher gilt: Die Mühlen arbeiten nachhaltig, aber der Gesetzgeber bleibt dazu aufgerufen, hierfür optimale Rahmenbedingungen auch für die Mühlen zu schaffen!



Ausbildung

Die besten Verfahrenstechnologen in der Mühlen- und Futtermittelwirtschaft 2010

Die Qualität eines Produktes ist immer so gut wie die Mitarbeiter, die es herstellen. Dies gilt natürlich auch für Mehl als wichtigen Rohstoff für die Ernährungswirtschaft. Die Mühlen mit ihren rund 6.000 Beschäftigten haben früh erkannt, dass qualifizierter Nachwuchs für Produktqualität und Zukunftsfähigkeit unabdingbar ist. Deshalb investiert die deutsche Müllerei in die Aus- und Weiterbildung ihrer Mitarbeiter. Neben den kaufmännischen Berufen bildet die Müllerei derzeit rund 300 Verfahrenstechnologen in der Mühlen- und Futtermittelwirtschaft aus, ein moderner, krisenfester Beruf mit zahlreichen Zukunftschancen und Weiterbildungsmöglichkeiten.

Die besten Müllergesellen des Jahrgangs 2010 traten Ende Oktober zum Praktischen Leistungswettbewerb des VDM,



den „MühlenMasters 2010“, an. In der Meyermühle in Lands-
hut bewiesen sie ihr müllerisches Können, das bereits ihre
sehr guten Gesellenprüfungsergebnisse dokumentierten.

Der Wettbewerb „MühlenMasters“ ist so vielschichtig wie
die Ausbildung und der Beruf. In der Getreideannahme wur-
den Musterproben von Getreide sensorisch überprüft und ein
Schaltbild der Getreidereinigung erläutert. Im Labor wurde
ein sog. „Amylogramm“ zur Untersuchung der Mehleigen-
schaften angesetzt. Auch beim Einstellen der Walzenstühle
konnten sich die Prüfungsteilnehmer beweisen – dort wer-
den die Getreidekörner in mehrfachen Durchgängen immer
feiner vermahlen. Außerdem standen Prüfaufgaben zur Fut-
termittelproduktion auf dem Programm. So wurden Futter-
mittelmuster bestimmt und eine Hammermühle instandge-
setzt. Die Leistungen der Wettbewerbsteilnehmer beurteilten
Experten aus der Mühlenbranche unter Vorsitz von Burghard
Kirsch, Leiter der Berufsgruppe Müller in der „Gewerblichen
Schule Im Hoppenlau“, Stuttgart. Die drei Bestplatzierten
des diesjährigen Wettbewerbs sind Benjamin-Raphael Dom
(Aktiengesellschaft Kunstmühle Aichach), Ulf Witt (Peter
Kölln KGaA, Elmshorn) und Simon-Adolf Fronhofer (eben-
falls Kunstmühle Aichach).

Ernährung / Gesundheit

Schlank und fit mit Backen und Brotzeit

Viele Deutsche sind aus ernährungsmedizinischer Sicht über-
gewichtig. Gesund und vernünftig schlank zu werden, fällt
jedoch häufig schwer. Die Vereinigung Getreide-, Markt- und
Ernährungsforschung (GMF) hat jetzt eine neue Schlankheits-
kost vorgestellt: „Schlank & fit mit Backen & Brotzeit“, eine
energiereduzierte Mischkost, die den Empfehlungen der Er-
nährungswissenschaft entspricht.

Mit einem hohen Anteil von Getreideprodukten liefert dieses
Schlankheitskost-Konzept...

- durchschnittlich 30 Gramm Ballaststoffe pro Tag,
- reichlich hochkomplexe Stärke-Kohlenhydrate, die den
Körper kontinuierlich mit Energie versorgen und einer
der Schlüssel-Nährstoffe für Fitness sind,
- genug pflanzliches Eiweiß, um zusammen mit
tierischen Quellen den physiologischen Bedarf zu decken,
- aber wenig Fett, was für ein günstiges Nährstoffverhältnis
sorgt – so fällt das Leichterwerden leichter.

Die Rezepte wurden im Rahmen eines Forschungs- und Ent-
wicklungsprojektes ernährungswissenschaftlich optimiert.
Prof. Dr. Bärbel Gonnermann vom Fachbereich Oecotropho-
logie der Hochschule in Mönchengladbach erläuterte das Diät-
konzept in einem Interview, das wir hier gekürzt wiedergeben:

Das Konzept für „Schlank & fit“ ist ein gutes Beispiel, wie man
die Empfehlungen der Deutschen Gesellschaft für Ernährung
e.V. (DGE) für eine fettarme, energiereduzierte, kohlenhydrat-
und ballaststoffreiche Ernährung zur Gewichtsreduktion bei
Erwachsenen umsetzen kann. Die Energiezufuhr beträgt im
Mittel 1250 Kalorien pro Tag. Das sind 60 % des Energiebe-
darfs, wenn man es beispielsweise auf den Referenzwert von
2100 Kalorien für Frauen im Alter von 25-50 Jahren bezieht.
So wird sozusagen energiesparend gegessen und überflüssige
Fettreserven werden abgebaut. Das führt zu einer stetigen und
eher maßvollen Gewichtsabnahme, was Blitz- oder Crashdiät-
ten vorzuziehen ist.

Die Anteile der Hauptnährstoffe in Energieprozent entspre-
chen den DGE-Empfehlungen sowie den neuesten europäi-
schen Nährstoffrichtlinien. Das Konzept bietet damit eine
optimale Zusammensetzung auf wissenschaftlich gesicherter
Grundlage: 55 % Kohlenhydrate, 19 % Eiweiß und nur 26 %
Fett – aber dafür täglich 30 g Ballaststoffe, was gut ist für Sätti-
gung, Verdauung und Wellness. Bei der Lebensmittelauswahl
für die Rezepte wurde außerdem ein praxisnaher Mittelweg
eingeschlagen: zwischen Geschmacksvielfalt einerseits und
Einkaufszettel-Länge andererseits. Besonders bei Obst und
Backwaren können jedoch jahreszeitliche Einkaufsmöglich-
keiten bzw. individuelle Geschmacksvorlieben berücksichtigt
werden.

Getreideprodukte, Mahlerzeugnisse und Backwaren

gibt es in
großer Produktviel-
falt. Damit lassen sich
die Mahlzeiten sehr
abwechslungsreich,
ausgewogen und
schmackhaft gestalten,
was ja eine wichtige
Grundlage für eine
Erfolg versprechende
Schlankheitskost ist.
Die Rezepte wurden
genau berechnet und
die Inhaltsstoffe nach
den Referenzwerten

der DGE optimiert. Der überwiegende Anteil der Energie lie-
fernden Stärke-Kohlenhydrate stammt in diesem Diätkonzept
aus Getreide. Die daraus hergestellten Mahlerzeugnisse, Brote
und Brötchen sorgen für ein breites Nährstoffangebot, das un-
ter anderem durch reichlich Obst und Gemüse ergänzt wird.
Alle wichtigen Vitamine und Mineralstoffe kommen so mit
den Zutaten der Rezepte in ausreichenden Mengen auf den Tel-
ler. Wenn man die Energiezufuhr deutlich reduziert, kommt ▶



es eben darauf an, die bedarfsgerechte Nährstoffversorgung durch eine geschickte Optimierung dennoch zu gewährleisten. Und ebenfalls ganz wichtig: Die Auswahl „normaler“ Lebensmittel beabsichtigt zudem einen zusätzlichen Lerneffekt. Denn es geht ja um eine mittel- bzw. langfristige Umstellung falscher Essgewohnheiten mit dem gesunden Ziel „Fünfmal am Tag“ bei Getreideprodukten, Obst und Gemüse.

Mehr Infos und den Rezeptfahrplan für eine Woche gibt's im Internet zum Herunterladen: www.brotdiaet.de



Technik/Umwelt

Mühlen und Wissenschaft im Dialog: 3. Symposium des VDM in Würzburg

Die Mühlen stellen sich höchsten Qualitätsanforderungen, die auch die Kunden mit ihren Produktprofilen vorgeben. Das erfordert die Zusammenarbeit mit der Wissenschaft, um Verfahrensmethoden zu verbessern und neueste Forschungsergebnisse nutzbar zu machen. Der VDM kann dabei auf die Hilfe eines Wissenschaftlichen Beirats als Scharnier zwischen Wissenschaft und Müllerei zurückgreifen. Deren Mitglieder Prof. Thomas Becker (TU München) und Prof. Friedrich Meuser (TU Berlin) trugen durch ihre Moderation zum Erfolg des 3. Wissenschaftlichen Symposiums in Würzburg bei.

Prof. Michael Spittler, TU Dortmund, Jakob Eiffer, Georg-August-Universität Göttingen, und Dr. Patrick Schweizer, Leibniz-Institut für Pflanzengenetik und Kulturpflanzenforschung, Gatersleben, erläuterten den neuesten Stand der Wissenschaft bei der Qualitätssicherung von Getreide und der Vermeidung von Pilzen. PD Dr. Michael Gleis von der Friedrich-Schiller-Universität Jena stellte die Ergebnisse eines vom VDM geförderten Forschungsprojektes vor: Er konnte belegen, dass der Verzehr ballaststoffhaltiger Getreideprodukte hilft, Darmkrebs zu verhindern. Aktuelle Analysemethoden für die Verarbeitungseigenschaften von Getreide waren Thema von Dr. Dirk Becker vom Biozentrum Klein Flottbek der Universität Hamburg. Dr. Markus Gandorfer von der TU München berichtete über die ökonomischen Aspekte des Precision Farming.



Zur Ernte 2010 erläuterte Dr. Ebrahim Kazman von der Landmänner SW Seed GmbH den Zusammenhang von Proteingehalt, Ertrag und der Backqualität von Weizen. Konstantin Hahlbrock vom Leibniz-Institut für Agrarentwicklung in Mittel- und Osteuropa zeigte die großen Potentiale von Russland bei der Getreideproduktion. Schließlich widmete sich Dipl.-Volkswirt Friedrich Hedtrich von der Christian-Albrechts-Universität Kiel dem Einfluss der Spekulation auf die Getreidemärkte.

Mit dem Wissenschaftlichen Symposium des VDM wurde eine interessante und vielseitige Veranstaltungsreihe als Brücke zwischen Mühlenwirtschaft und Wissenschaft erfolgreich etabliert, die im nächsten Jahr eine Fortsetzung erfahren wird.



VDM intern

Mehl als Thema für Design-Studenten

Dass Mehl kein veraltetes, „staubiges“ Produkt ist, beweisen die Mühlen jeden Tag: Sie stellen mit moderner Technik Mahlerzeugnisse für noch so spezielle Kundenanforderungen her. Dies in der Öffentlichkeitsarbeit deutlich zu machen, ist eine Herausforderung, für die auch neue Wege zu beschreiten sind: Der VDM unterstützte ein Studienprojekt der Fakultät für Gestaltung an der Hochschule Pforzheim (DESIGN PF), dessen Ergebnisse nun in der Broschüre „Es gehört Mehl dazu“ vorliegen. Die Entwürfe stellen das ebenso alltägliche wie wichtige Produkt Mehl in seiner Bedeutung für die Ernährung der Gesellschaft auf originelle Weise dar. Von Anagrammen bis hin zur Darstellung von Personen als „Mehltypen“ bringen die Designarbeiten auf hohem Niveau die „Magie im Mehl“ zum Ausdruck. Denn: Es gehört Mehl dazu! Verschaffen Sie sich selbst einen Eindruck von den sprühenden Ideen der Studierenden: Sie finden die Broschüre anliegend.



Termine

21. – 30. Januar 2011

Internationale Grüne Woche, Berlin

17. März 2011

Mühlentagung, Fulda

23. März 2011

Europäischer Parlamentarischer Abend mit BVA und DVT, Brüssel

6. April 2011

Kongress der European Flour Millers, Brüssel