



## Sehr geehrte Damen und Herren,

die diesjährige Getreideernte stellt die Mühlen vor ganz besondere Herausforderungen. Langfristige Trends wie die steigende Weltbevölkerung und geändertes Konsumverhalten lassen die Nachfrage nach Getreide anwachsen. Kurzfristige Einflüsse wie Hitze und

Trockenheit oder Dauerregen und Überschwemmungen haben verhindert, dass die Landwirte eine gute Ernte einbringen konnten. Die Getreidepreise haben sich folglich innerhalb weniger Wochen verdoppelt, so dass allein die Müllerei Mehrkosten bei den Rohstoffen von einer Milliarde Euro tragen muss, um ihren Versorgungsauftrag zu erfüllen. Dies ist mehr als die Hälfte des letztjährigen Jahresumsatzes. Die Wetterkapriolen haben außerdem dazu geführt, dass in Deutschland weniger als ein Drittel der diesjährigen Ernte dafür geeignet ist, die vom Backgewerbe benötigten Qualitäten zu ermahlen. Überregionale Bezüge und Importe müssen dieses Defizit ausgleichen.

Trotz aller Widrigkeiten werden die Mühlen die Versorgung mit backfähigem Mehl in Deutschland sicherstellen. Verbraucher und Bäcker werden die miserable Ernte beim Backen kaum bemerken. Trotzdem sollte allen bewusst werden, dass unser tägliches Mehl und Brot auch heute nicht selbstverständlich sind. Deshalb muss die von der Politik durch Subventionen verstärkte Nutzungskonkurrenz zwischen Nahrungsmittelherstellung und Energieerzeugung aufgelöst werden. Auch mit Blick auf die Welternährung – laut FAO ist über eine Milliarde Menschen unterernährt – ist es unverantwortlich, über 15 % besten Ackerlands in Deutschland für die Agroenergie zu blockieren.

Hans-Christoph Erling, VDM-Vorstandsvorsitzender



## Politik

### Herkunftskenzeichnung – Mühlen gegen undurchführbare bürokratische Regeln

Einheitlicher und vor allem einfacher soll die Lebensmittelkennzeichnung werden. Ob dies mit der seit mehr als zwei Jahren in Brüssel erörterten Lebensmittelinformationsver-

ordnung erreicht wird, ist vor allem beim Blick auf die Herkunftskennzeichnung fraglich.

Nach den Vorschlägen des EU-Parlaments soll bei jedem Lebensmittel mit nur einer Zutat – hierzu gehört auch Mehl – das Herkunftsland angegeben werden. Getreide wird jedoch nicht nach Herkunft getrennt gehandelt und gelagert, sondern nach Qualität. Diesem Wirtschaftssystem nun komplizierte Herkunftsregeln aufzuzwingen, ist nicht durchführbar und bringt dem Verbraucher keinen Nutzen. Die Alternative des Gesetzgebers, nämlich die Angabe „unbestimmter Herkunft“, stärkt das Vertrauen der Verbraucher nicht.

Stattdessen sollte das Prinzip der Freiwilligkeit erhalten bleiben. Die freiwillige Angabe der Herkunft von Lebensmitteln eröffnet die erforderlichen Wahlmöglichkeiten und sorgt für ein Angebot, das der Nachfrage nach Herkunftsangaben auch entspricht. Dies zeigen die zahlreichen regionalen Herkunftskennzeichnungen (zum Beispiel „Geprüfte Qualität Bayern“ oder das Qualitätszeichen Baden-Württemberg), die beim Verbraucher Vertrauen schaffen und für eine Marktdifferenzierung sorgen. Neue bürokratische Auflagen sind hierfür nicht der richtige Weg.

### Verbraucherinformationsgesetz – wichtige Begriffe unklar

Das Verbraucherinformationsgesetz wird jetzt von der Bundesregierung überprüft. Dazu werden Unternehmen, Verbände und Behörden angehört. Der Verband Deutscher Mühlen (VDM) ist besorgt, dass durch unausgewogene oder unklare Regelungen Unternehmensrechte gefährdet werden und hat Verbesserungen angemahnt. So können bislang Informationen auch aus einem laufenden Verwaltungsverfahren abgerufen werden, wenn es um „Verstöße“ gegen das Lebens- und Futtermittelrecht geht. Dies birgt die Gefahr einer Vorverurteilung, denn zu oft haben sich die ersten Ermittlungen der Untersuchungsämter als nicht begründet erwiesen. Die Behörden sollten nur bei rechtskräftig festgestellten Verstößen Auskunft erteilen dürfen. Dies gilt insbesondere für die Veröffentlichung von Untersuchungsergebnissen im Internet. Hier sind die Behörden zu besonderer Zurückhaltung und zur intensiven Prüfung der Notwendigkeit verpflichtet.

Eine Einschränkung des Anhörungsrechts der Unternehmen im Auskunftsverfahren wird abgelehnt. Den Betroffenen muss dasselbe Recht zustehen, das in jedem Verwaltungsverfahren gilt. Auch einen direkten Auskunftsanspruch gegen Unternehmen darf es nicht geben. Er ist nicht notwendig, denn das Lebensmittelrecht gewährleistet Schutz und Information der Verbraucher auf hohem Niveau. Qualität und Sicherheit unserer Lebensmittel sind hierfür eindeutige Beleg. ►

## Prozesskennzeichnung – Mühlen für einen ehrlichen Umgang mit der Gentechnik

Die Prozesskennzeichnung von gentechnisch veränderten Organismen (GVO) ist Bestandteil des Koalitionsvertrags. Sie bedeutet einen Kurswechsel bei der Kennzeichnung von Lebensmitteln, denn bislang tragen tierische Lebensmittel wie Eier, Fleisch und Milch keine Gentechnik-Kennzeichnung, selbst wenn die Tiere mit GVO-Futtermitteln ernährt wurden. Doch nicht nur das soll sich ändern: Auch Fermentationsprodukte wie Enzyme und bestimmte Zusatzstoffe sollen eine Kennzeichnung erhalten, wenn bei der Herstellung GVO zum Einsatz kamen – auch wenn im Endprodukt keinerlei Spuren nachweisbar sind. Wird diese Politik umgesetzt, dürfte es kaum Lebensmittel ohne GVO-Kennzeichnung geben. Fast alle Mischfuttermittel kommen nicht ohne GVO-Soja oder -Mais aus. Auch ein großer Teil der Fermentationsprodukte kann nicht ohne Einsatz von Biotechnologie hergestellt werden.

Der VDM plädiert für eine wirtschaftsverträgliche, ausgewogene und ehrliche Lösung: Die Prozesskennzeichnung wäre ein Wendepunkt in der Gentechnikdebatte, der dem Verbraucher verständlich vermittelt werden muss. Dabei trägt vor allem die Politik eine hohe Verantwortung und muss im Vorfeld Aufklärungsarbeit leisten. Dieser Prozess wird Monate und Jahre in Anspruch nehmen. Scheitert dieser Schritt, nimmt die Lebensmittelwirtschaft dauerhaft Schaden. Von der Prozesskennzeichnung müssen alle Lebens- und Futtermittel sowie die bei ihrer Herstellung eingesetzten Fermentationsprodukte erfasst werden. Es darf keine Produktgruppe ausgenommen werden. Nur diese vollständige Kennzeichnung würde der Verbraucheraufklärung dienen. Andernfalls würden willkürlich einige Produktgruppen stigmatisiert. Außerdem ist eine EU-einheitliche Lösung des Problems zwingend erforderlich. Eine so weitreichende Änderung des Lebensmittelrechtes kann nur auf europäischer Ebene vorgenommen werden. Die sich sonst ergebenden Wettbewerbsverzerrungen würden die deutsche Lebensmittelwirtschaft nachhaltig schädigen.

## Markt

### Getreideernte 2010 – schwierigstes Jahr für die Müller seit Jahrzehnten

Die Getreideernte 2010 ist buchstäblich ins Wasser gefallen. Der wochenlange Regen hat den Bauern – und noch viel mehr den Müllern – ein sehr schwieriges Erntejahr gebracht. Viele Müller sprechen von der schlechtesten Ernte seit Jahrzehnten und meinen damit in erster Linie die Qualität des Brotgetreides.

In diesem Jahr werden voraussichtlich rund 23 Mio. t Weizen und 3 Mio. t Roggen geerntet, das sind etwa 10 % weniger Brotgetreide als im Vorjahr. Die Mühlen vermahlen knapp ein Drittel des in Deutschland geernteten Weizens und Roggens. In normalen Erntejahren können die Mühlen das beste Getreide für ihre Kunden auswählen. 2010 dürften keine 8 Mio. t mühlenfähiges Getreide gedroschen worden sein.

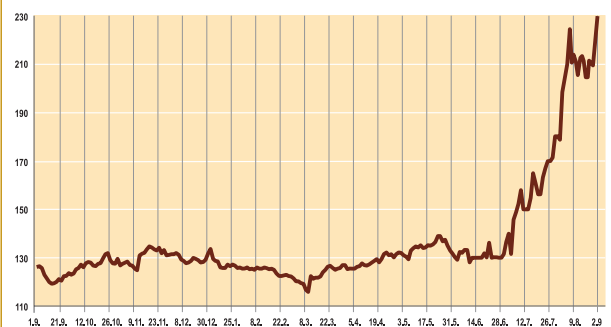


Das Wetter hat in diesem Jahr viele Kapriolen geschlagen: Den sehr kalten und langen Winter haben die Getreidebestände gut überstanden. Mitte Juni hatten sie den Entwicklungsrückstand so gut wie aufgeholt, die Aussichten auf die Ernte waren gut. Dann wurde es in weiten Teilen Europas sehr heiß. Auf den leichten, sandigen Böden bekamen die Bestände erste Probleme mit der Trockenheit. In der zweiten Juliwoche löste die Hitzewelle auf den Getreidemärkten eine regelrechte „Rallye“ aus. Erste Hinweise auf massive Ertragseinbußen in Deutschland, Frankreich und den Schwarzmeerländern zeichneten sich hier bereits ab. Darauf folgender Starkregen und Unwetter setzten den bereits erntereifen Getreidebeständen dann stark zu und beeinträchtigten die Erntearbeiten massiv. Die schlechten Ernteaussichten in Russland, in der Schwarzmeerregion und in Europa sowie ein schwacher US-Dollar beförderten steigende Kurse. Ende Juli erreichte der Preis für Weizen über 200 €/t. Mit dem russischen Exportstopp für Getreide stieg er an der europäischen Warenterminbörse mit 233 €/t auf den höchsten Stand seit 28 Monaten. Das unsichere Erntewetter und die ausgedehnten Niederschlagsperioden hielten bis Ende August an und verzögerten die Ernte immer wieder. Zuletzt konnte selbst in den Anbaugebieten für Qualitätsweizen nur noch Futterweizen geerntet werden.

Die Müller werden mit extremen Schwankungen in der Getreidequalität konfrontiert. In den Frühdruschgebieten hat es sehr gute Ergebnisse gegeben, allerdings mit hohem Schmachtkornanteil. Für die Mühlen heißt das: Es muss mehr Getreide vermahlen werden, um die gleiche Menge Mehl herzustellen. In und nach den Regenperioden wurden

### Spekulationsobjekt Weizen?

Notierungen von September 2009 bis September 2010 an der Warenterminbörse in €/t



Quelle: Euronext / Verband Deutscher Mühlen 2010

Grafik: VDM

dagegen zumeist nur Futterqualitäten eingebracht. Die Mühlen müssen besondere Anstrengungen unternehmen, um die geeigneten Getreidepartien herauszufiltern. Sie werden deutlich mehr Brotgetreide überregional und international einkaufen müssen. Auch Müller, die sich in normalen Jahren ausschließlich in ihrer Region versorgen, kaufen zum Teil in Übersee, um die schlechten Qualitäten auszugleichen. Die Preise für Weizen an der Warenterminbörse bewegen sich seit Anfang August auf einem sehr hohen Niveau um 220 €/t. Anfang September 2009 waren es noch 125 €/t.

Die Mühlen brauchen rasch Gewissheit über die Versorgungslage für die Verhandlungen mit ihren Kunden. Deshalb geht der Appell an die Landwirtschaft, die Brotgetreidequalitäten über das ganze Jahr hinweg zu vermarkten. Die Preise sind derzeit attraktiv. Ob sie weiter steigen, ist reine Spekulation. Sollten die Bauern zu lange mit dem Verkauf von Brotgetreide warten, könnte die Vermarktung schwierig werden.



## Qualität/Sicherheit

### Das Europäische Getreidemonitoring (EGM) – der Finger am Puls der Getreidegesundheit

Getreide ist ein Naturprodukt – damit sind die Mühlen jeden Tag aufs Neue und nach der Ernte 2010 in besonderem Maße gefordert. Dabei sind nicht nur die Sorte und die Qualität des Getreides, sondern auch seine Gesundheit von entscheidender Bedeutung. Deshalb hat der VDM bereits 1998 das Europäische-Getreidemonitoring-Programm (EGM) entwickelt.

Durch regelmäßige Untersuchungen des Mühlengetreides auf Kontaminanten sichern die Mühlen, dass nur gesundes Getreide verarbeitet wird. Alle am EGM teilnehmenden Mühlen schicken repräsentative Muster zur Begutachtung an ein unabhängiges, renommiertes Labor, die Société Générale de Surveillance (SGS). Je 12.500 t Brotgetreide wird eine Probe untersucht, so kommen jährlich über 1.000 Getreidemuster zusammen. Die SGS untersucht sowohl auf Mykotoxine und mikrobiologische Parameter als auch Schwermetalle und ein breites Spektrum von Pflanzenschutzmitteln. Die Ergebnisse sind seit über zehn Jahren unproblematisch und zeigen, dass Getreide zu den gesündesten Lebensmitteln zählt. Das EGM ist damit der Finger am Puls der Getreidegesundheit. Es wird auch vom deutschen Landhandel und den Mühlen in Österreich und Polen genutzt – ein starkes Zeichen für die Lebensmittelsicherheit.



## Ausbildung

### Mühlen engagieren sich für Aus- und Weiterbildung

Aus- und Weiterbildung sind eine langfristige und zukunftsichernde Aufgabe. Die Müllerei hat diese Herausforderung frühzeitig erkannt und schon vor einigen Jahren mit dem modernen Berufsbild des Verfahrenstechnologen in der Mühlen- und Futtermittelwirtschaft die Weichen richtig gestellt.

Gemeinsam mit weiteren Branchenverbänden erstellte der VDM die Internetseite [www.mueller-in.de](http://www.mueller-in.de). Unter dem Motto „Wer zu uns kommt, mahlt zuerst!“ können sich interessierte Nachwuchskräfte über den Einstieg in die Müllerei und das Arbeitsumfeld informieren. Interviews und Statements von Auszubildenden und Studierenden geben Jugendlichen und ihren Eltern einen umfassenden Überblick über die moderne Mühlenwirtschaft, die notwendigen Fähigkeiten der Mitarbeiter, die Aufstiegsmöglichkeiten und die glänzenden Jobperspektiven. Der Vorsitzende der VDM-Kommission für Berufsbildung, Johann-Andreas Werhahn, erklärt in einem Radiointerview die Mühlenbranche. In dem Podcast informiert er über die vielfältigen Einsatzgebiete der Müllerinnen und Müller, ihre Aufgaben, die Ausbildungspraxis und die Zukunftschancen. Die Mühlen bieten verantwortungsvollen und engagierten jungen Leuten attraktive und krisenfeste Ausbildungs- und Arbeitsplätze.



## VDM intern

### USA-Studienreise

Im Frühjahr unternahmen 20 Müller des VDM eine zwölf-tägige Studienreise in die USA und erhielten Einblicke in die dortige Getreidewirtschaft. In Washington wurden sie in der Deutschen Botschaft empfangen, um die Arbeitsweise der Botschaft und die Exportmöglichkeiten von Mahlprodukten in die USA kennenzulernen. Im US-Landwirtschaftsministerium erläuterten Experten die aktuelle Entwicklung der amerikanischen und globalen Getreidewirtschaft und welche Rolle Weizen als Brotgetreide darin spielen wird. Die Gruppe traf Partnerverbände aus der US-Getreidewirtschaft und konnte sich davon überzeugen, welche gemeinsamen Herausforderungen – etwa bei der immer geringeren Auswahlmöglichkeit geeigneter Vorratsschutzmittel – die Mühlen beiderseits des Atlantiks meistern müssen. In den Forschungsanlagen von Monsanto wurde deutlich, dass es zurzeit keinerlei genveränderten Weizen oder Roggen gibt. Die stetige Verringerung der Anbauflächen und geringe Erträge von Weizen in den USA erfordern aber die Anwendung von Gentechnik in der Zukunft.

Weitere Höhepunkte waren der Besuch der weltgrößten Getreidebörse Chicago Board of Trade, ein Treffen mit der Kansas Wheat Commission als Teil der State University, Besuche im Institute of Milling and Baking und im weltgrößten Mühlenunternehmen General Mills. Führungen durch eine typisch ▶





amerikanische Großbäckerei und bei dem Landmaschinenhersteller John Deere sowie die Besichtigung einer amerikanischen Großfarm standen ebenfalls auf dem Programm. Die Studienreise wurde mit US Wheat Associates durchgeführt und vermittelte den Teilnehmern einen hervorragenden Einblick in die gesamte amerikanische Getreidekette aus erster Hand. Zugleich zeigte die Reise, dass die deutschen Mühlen mit ihrem hohen technischen Niveau und hervorragender Qualitätssicherung einen Vergleich keineswegs zu scheuen brauchen. Studienreisen fördern darüber hinaus den Zusammenhalt in der Branche. Die nächste Reise soll vor diesem Hintergrund nicht lange auf sich warten lassen.

## Ernährung/Gesundheit

### Sinkender Backwarenkonsum gefährdet Nährstoffbilanz

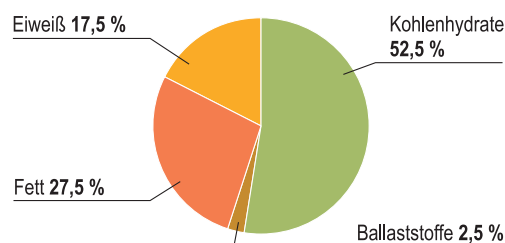
Durchschnittlich 82,4 kg Backwaren pro Kopf und Jahr konsumierten die Deutschen im Getreidewirtschaftsjahr 2009/10. Mit dem leichten Rückgang von 2 % liegt dieser Wert erstmals seit den 1990er Jahren unter dem langjährigen Mittel des „gesamtdeutschen“ Backwarenverbrauchs von 83,6 kg.

In einem gesunden Ernährungsplan sollten Kohlenhydrate die Hauptrolle spielen. Die für gesunde Ernährung in der EU zuständige Expertengruppe bei der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) hat nach Auswertung von weltweit über 250 Studien nun eine wissenschaftliche Grundlage geschaffen, die als „Europäische Referenzwerte für die Aufnahme von Nährstoffen“ veröffentlicht wurde. Beim Hauptnährstoff Kohlenhydrate gilt eine Bandbreite von 45 bis 60 Energieprozent als gesundheitsförderlich und empfehlenswert – unter Berücksichtigung des individuellen Energiebedarfs und unterschiedlicher Verzehrgeohnheiten in den EU-Staaten. Fast überall in Europa liegt der Kohlenhydratanteil bislang zu niedrig – und das, obwohl der Zuckerverbrauch meist unerwünscht hoch ist. In Deutschland erreichen drei Viertel der Männer und die Hälfte der Frauen bei den Kohlenhydraten nicht einmal die 50 %-Marke.

In der täglichen Ernährungspraxis ist stärkereichen Lebensmitteln der Vorzug gegenüber zuckerhaltigen Nahrungsmitteln und Getränken zu geben. Damit werden Getreide und Mahlerzeugnisse zu Schlüsselprodukten für die Umsetzung der EU-Empfehlung: mehr Brot, Kleingebäck und Getreideflocken sowie Pasta, Pizza und Polenta. Insofern ist der aktuelle Rückgang beim Backwarenkonsum der Bundesbürger ein Schritt in die falsche Richtung. Auch zur täglichen Ballaststoff-Portion geben die neuen Referenzwerte eine Empfehlung: Mindestens 25 g am Tag sind notwendig, um eine problemlose Verdauung zu gewährleisten. Das ist ein zusätzliches Argument für Getreideprodukte, denn sie sind die wichtigste Ballaststoffquelle.

### Europäische Nährstoffempfehlungen

Mittlere Anteile der Richtwerte in Energie-Prozent des täglichen Bedarfs



Quelle: GMF; nach Dietary Reference Values, EFSA 2010

Grafik: VDM

„Eine Abnahme des Getreideverbrauchs ist negativ zu bewerten, da dies die Versorgung der Bevölkerung mit B-Vitaminen und Ballaststoffen beeinträchtigt, weil eine hohe Ballaststoffzufuhr sättigt und damit eine übermäßige Energiezufuhr verhindern kann“, kommentierte der Münchener Ernährungsmediziner Prof. Dr. Günther Wolfram anlässlich der Vorstellung des jüngsten Ernährungsberichts der Deutschen Gesellschaft für Ernährung. Um die Ernährungsrichtlinien umzusetzen, ist eine Steigerung des Kohlenhydratanteils aus Getreideprodukten um 5 Prozentpunkte empfehlenswert – mit einem jährlichen Backwarenkonsum von idealerweise durchschnittlich 90 kg, wie die GMF Vereinigung Getreide-, Markt- und Ernährungsforschung berechnet hat. Das kann in der Praxis leicht umgesetzt werden: „Täglich eine halbe Scheibe Brot mehr essen“, lautet der Ratschlag des GMF-Ernährungswissenschaftlers Dr. Heiko Zentgraf.

## Termine

### 18. Oktober 2010

Tagung der Primary Food Processors, Brüssel

### 5. November 2010

3. Wissenschaftliches Symposium des VDM, Würzburg

### 24. November 2010

Parlamentarischer Abend des VDM, Berlin

Verband Deutscher Mühlen e.V.  
Postfach 30 01 62  
53181 Bonn  
E-Mail: vdm@muehlen.org  
www.muehlen.org

Bundesgeschäftsstelle:  
Beueler Bahnhofplatz 18  
53225 Bonn  
Telefon (02 28) 976 10-0  
Telefax (02 28) 976 10-99

Hauptstadtbüro:  
Neustädtische Kirchstraße 7 A  
10117 Berlin  
Telefon (030) 212 33 69-0  
Telefax (030) 212 33 69-99

Bildnachweise: VDM  
Gestaltung: MediaCompany –  
Agentur für Kommunikation GmbH, Bonn