

Besatzanalyse: Der objektive Check für Sauberkeit

Da Getreide unter freiem Himmel wächst, kommt bei seiner Anlieferung auch eine Vielzahl natürlicher Verunreinigungen vom Acker in den Mühlen an. Ein objektives Bild der Sauberkeit nach internationalen Standards liefert die Besatzanalyse. Unter Besatz versteht man die Bestandteile, die nicht einwandfrei als Körner der untersuchten Getreideart zu identifizieren sind – dies wird genau bestimmt und auf die Einhaltung der Toleranzwerte geprüft. Aus Sicht der Qualitätssicherung eine zentrale Frage für die ganze weitere Getreidekette: Denn je geringer der Besatz, desto besser ist das Getreide hinsichtlich Lagerfähigkeit, Mehlausbeute, hygienischer Sicherheit und geschmacklicher Qualität zu beurteilen. Das Ergebnis der Analyse entscheidet darüber, ob eine Getreidepartie angenommen wird, ob der Landwirt gegebenenfalls Abschläge für erhöhten Reinigungsaufwand in Kauf nehmen muss – oder ob sie „gestoßen“ wird, wie es in der Müllersprache für die Zurückweisung einer Lieferung heißt. Hinzu kommt die Berechnung des Anteils von Getreidestäuben, die potenziell mit Schadstoffen belastet sein könnten und deshalb von den Mühlen „aus dem Verkehr“ gezogen und entsorgt werden, damit sie die Nahrungskette nicht belasten. Von allen angelieferten Getreidepartien werden Rückstellmuster gezogen – zur Sicherheit für etwaige Rückverfolgungszwecke. Die Muster werden so lange aufbewahrt, wie die daraus hergestellten Mahlerzeugnisse mindestens haltbar sind. Erst wenn alle Rohstoffkontrollure grünes Licht gegeben haben, wird das angelieferte Getreide entladen und kommt nach einer Grobreinigung ins Silolager der Mühle – auf Abruf zum Reinigen und Mahlen.



Technik / Umwelt

Wissenschaft und Mühlenwirtschaft im Dialog

Am 14. Oktober fand das 4. Wissenschaftliche Symposium des VDM in Würzburg statt. Die Müllerei führte damit den intensiven Austausch mit der Wissenschaft fort. Die ersten beiden



Von links: Dr. Münzing, Dr. Schaum, Dr. Schwake-Anduschus, Prof. Becker

Vorträge von Dr. Rainer Bothe, KWS Lochow, und von Dr. Lorenz Hartl, Bayerische Landesanstalt für Landwirtschaft, beinhalteten die aktuellen Entwicklungen in der Weizenzüchtung unter Berücksichtigung der Gemeinschaftsforschung sowie die molekulargenetischen Ergebnisse der Züchtungsforschung zur Bewertung der Backqualität bei Weizen.

Passend zu diesem Themenkomplex stellte Dr. Klaus Münzing vom Max Rubner-Institut spektroskopische Methoden der Weizenselektion im Rahmen eines neuen Forschungsprojektes vor. Die funktionellen Eigenschaften von Getreideinhaltsstoffen erläuterte Dr. Ute Bindrich vom Deutschen Institut für Lebensmitteltechnik. Weitere Vorträge beschäftigten sich mit den Auswirkungen des Backprozesses auf die Mahlprodukte (Dr. Ute Bindrich, Max Rubner-Institut), Aspekten der modernen Lebensmitteltechnologie (Prof. Lutz Fischer, Uni Hohenheim), der Phosphorgewinnung aus Klärschlamm (Dr. Christian Schaum, TU Darmstadt) sowie der Bedeutung der Getreideprodukte für die Ernährung des Menschen (PD Dr. Walburga Dieterich, Uniklinik Erlangen). Das Symposium hat sich – unter tätiger Mithilfe des Wissenschaftlichen Beirats des VDM – als Brücke zwischen Mühlenwirtschaft und Wissenschaft zum gegenseitigen Nutzen bewährt.

Termine

20. - 29. Januar 2012

Internationale Grüne Woche, Berlin

1. März 2012

19. Mühlenfachtagung des VDM, Fulda

20. - 21. April 2012

VDM-Mitgliederversammlung, Heidelberg



Sehr geehrte Damen und Herren,

etwa 95 Prozent des von deutschen Mühlen vermahlenden Getreides wird in Deutschland geerntet. Die Mühlen sind seit Jahrhunderten fest verwurzelt in den Regionen. Dabei hat sich die Struktur kleiner, mittlerer und großer Mühlen parallel zu Land-

wirtschaft und Backgewerbe entwickelt. Durch den sich beschleunigenden Strukturwandel hat im vergangenen Jahr die Zahl der Mühlen um 10 Prozent abgenommen.

Getreide und Mehl sind wesentliche Bestandteile einer gesunden Ernährung. Die Müller liefern maßgeschneiderte Produkte von höchster Qualität. Und das zu einem konkurrenzlos günstigen Preis: In keinem anderen europäischen Land wird Mehl günstiger verkauft. Die Mühlen finden sich dabei in einer extrem schwierigen Position zwischen volatilen Getreidemärkten auf der einen und preisbetonten Nachfragestrukturen auf der anderen Seite. Die Umsatzrendite dürfte im Branchendurchschnitt deutlich unter einem Prozent liegen – und aktuell sogar oft negativ sein. Auf Dauer schwächt dies die Innovationskraft der Unternehmen und macht Investitionen unmöglich. Wenn es nicht gelingt, diesen Spagat aufzulösen, wird die Zukunftsfähigkeit vieler Mühlen gefährdet und es wird zu strukturellen Verwerfungen in der Branche kommen.

Mir fällt es deshalb schwer, zum Jahresende einen veröhnlichen Rückblick zu formulieren. Dennoch: Ich bin zuversichtlich, dass es gelingen kann – wenn alle in der Wertschöpfungskette mitziehen – eine nachhaltige Entwicklung einzuleiten. In diesem Sinne wünsche ich Ihnen besinnliche Tage, ein gesegnetes Weihnachtsfest und ein gutes neues Jahr!

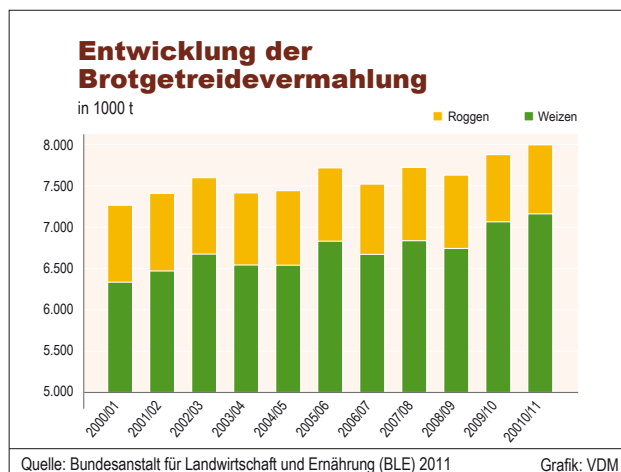
Hans-Christoph Erling, VDM-Vorstandsvorsitzender

Markt

Getreidevermahlung und Mehl-Verbrauch 2010/11

Im Wirtschaftsjahr 2010/11 haben die deutschen Mühlen 7.986.981 t Getreide vermahlen. Dies ist die größte Menge seit 40 Jahren. Dabei verschieben sich die Anteile kontinuierlich. Während in Deutschland mit 7,13 Mio. t noch nie so viel Weizen vermahlen wurde, hat der Anteil von Roggen von rund einem Drittel vor 50 Jahren auf rund ein Zehntel abgenommen. Im letzten Wirtschaftsjahr wurden 852.757 t Roggen vermahlen. Die Vermahlung von Brotgetreide insgesamt ist um 0,8 Prozent gestiegen. Die Weizenvermahlung hat um 1,0 Prozent zugenommen, die von Roggen hingegen um 1,1 Prozent abgenommen.

Die Zunahme der Vermahlung geht mit einer schlechteren Mehlausbeute einher. Dies wird beim Blick auf die Mehlerstellung deutlich. Die Ausbeute hat bei der Weizenvermahlung von 79,6 auf 79,4 Prozent abgenommen. Das heißt: Aus einer Tonne Weizen wurden im Durchschnitt 794 Kilo Mehl hergestellt. Die Mehlausbeute bei Roggen ist von 89,6 auf 89,5 Prozent gesunken. Insgesamt liegt sie mit 80,5 Prozent um 0,2 Prozentpunkte unter dem Vorjahr.



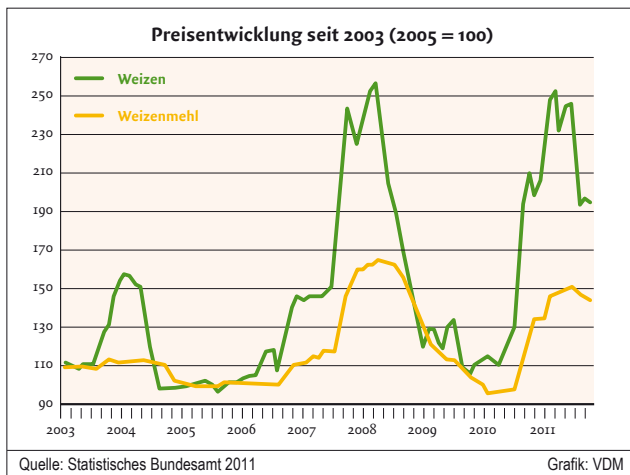
Die Mehlausbeute variiert mit den geernteten Getreidequalitäten und ist von den angebauten Getreidesorten, vom Witterungsverlauf und der Entwicklung über die Vegetationsperiode abhängig.

Der Konsum an Getreidemahlerzeugnissen ist wieder leicht gestiegen. Mit 67,8 kg sind pro Kopf 0,7 Prozent mehr Mehl und andere Mahlerzeugnisse verbraucht worden. Davon entfallen 59,6 kg auf Weichweizen- und 8,2 kg auf Roggenmehle. Der Pro-Kopf-Verbrauch liegt damit auf Rekordniveau und

markiert den zweithöchsten Wert seit Anfang der 1960er-Jahre. Die Entwicklung der vergangenen Jahre zeigt den hohen Stellenwert, den Getreidemahlprodukte – Mehl, Schrot, Grieß und Vollkornerzeugnissen – in unserer Ernährung zu Recht haben.

Deutsches Mehl europaweit am günstigsten

Die positive Mengenentwicklung lässt leider keinen Schluss auf die Ertragslage der Mühlen zu. Die Preise liegen seit vielen Jahren auf einem sehr niedrigen Niveau: In keinem Land Europas wird Mehl günstiger verkauft als in Deutschland. Mehl ist aber weit mehr wert als es gegenwärtig kostet. Zu viele Dienstleistungen der Mühlen sind den Kunden nicht bekannt, gelten als selbstverständlich oder werden nicht ausreichend honoriert. Nach den Indizes des Statistischen Bundesamtes ist die Preisentwicklung im Mehlssektor ausschließlich auf die Getreidekosten zurückzuführen. Bei Weizen und Roggen hat es in den letzten Jahren wiederholt massive Verteuerungen gegeben, die u. a. in schlechten Ernten, dem Wachstum der Weltbevölkerung, Änderungen der Verzehrsgewohnheiten und der Förderung der Agroenergie begründet sind. Meist sind die Mühlenabgabepreise dabei deutlich geringer angestiegen als dies auf Rohstoffseite feststellbar war.



Die Mühlen befinden sich in einer extrem schwierigen „Sandwich“-Position zwischen Landwirtschaft und Backgewerbe. Die äußerst niedrigen Umsatzrenditen haben bereits in der Vergangenheit Produktentwicklungen und Innovationen sehr erschwert. Aktuell melden viele Mühlen in Deutschland zum Teil erhebliche Verluste. Es besteht deshalb das Risiko, dass die Zukunftsfähigkeit vieler Betriebe massiv gefährdet ist, was auch nicht im Sinne der Lieferanten und Kunden liegen kann.

§ Recht

EuGH-Honig-Urteil zwingt zum Handeln

Es gibt Urteile, die mehr Fragen aufwerfen als lösen. Der Europäische Gerichtshof (EuGH) entschied vor Kurzem, dass Honig, der Pollen eines gentechnisch veränderten Organismus enthält, als aus GVO hergestelltes Lebensmittel gilt und

nicht ohne Zulassung in den Verkehr gebracht werden darf. Damit haben die Luxemburger Richter entgegen ihrer bisherigen Rechtsprechung und der Auffassung der Experten votiert. Entsprechend groß ist die Verwirrung und der Bedarf an Klärung. Das Urteil hat erhebliche Bedeutung, denn in der Lebensmittelwirtschaft wird Honig in unterschiedlichsten Produkten verarbeitet. Dazu gehören auch Frühstücks-Cerealien, die von manchen Mühlen hergestellt oder vertrieben werden. Die Zuständigen in Brüssel, Berlin und den Bundesländern müssen klären, wie eine einheitliche Analytik und eine rechtmäßige Kennzeichnung künftig aussehen würde. Für die Mühlenwirtschaft ist eine Messtoleranz für GVO-Spuren in Lebensmitteln dringend nötig.

Die Zurückhaltung der Politik bei diesem Thema ist angesichts von Verbraucherängsten verständlich. Doch ist die Nutzung von GVO weltweit – und durchaus zunehmend – gängige Praxis. In der EU wurden insbesondere bei Mais und Raps GVO-Zulassungen in nicht unerheblicher Zahl erteilt. Ironischerweise hat gerade der EuGH die Bemühungen der EU-Kommission für eben diese Zulassungen gegen manchen Widerstand in den Mitgliedsstaaten unterstützt.

Wie soll ein Müller oder ein Bäcker angesichts unvermeidbarer natürlicher Ausbreitung auf den Feldern und in der Logistikkette garantieren, dass sein Mehl bzw. seine Brötchen absolut „gentechnikfrei“ produziert sind? Die Folgen unverschuldeten Eintrags in der eigenen Produktion hat der Leinsaat-Fall eindrucksvoll vorgeführt – und nun erleben wir es bei Honig. Es ist bezeichnend, dass keine Versicherung dieses Risiko abdeckt. Solange es nicht gelingt, die Verbraucher von der Ungefährlichkeit von zugelassenen GVO in der Landwirtschaft für die Gesundheit zu überzeugen, brauchen wir wenigstens eine praktikable technische Lösung, wie sie z.B. in der Schweiz gilt. Eine Toleranzschwelle würde die Produzenten vor unkalkulierbaren Risiken schützen, ohne die Gentechnik-Angst außer Acht zu lassen.

Herkunftsbezeichnung: Augenmaß notwendig

Die Mühlen beziehen Brotgetreide direkt von den Landwirten oder über den Landhandel und kennen die angebauten Getreidesorten und -qualitäten sehr genau. Mit Züchtern und Ackerbauern sind sie im Gespräch, um die Anforderungen an neue Sorten zu diskutieren. Mehl und andere Mahlerzeugnisse sind ohne Zweifel regionale Produkte. Die Mühlen verkaufen das Mehl weit überwiegend in der Region. Die Kunden der Mühlen und die Verbraucher schätzen die regionale Herkunft der Mühlenprodukte.

Aber was ist eigentlich Regionalität? Global gesehen ist Europa eine Region auf der Weltkarte. Für den Rheinländer ist womöglich Westfalen schon weit entfernt. Die vergangenen schwierigen Erntejahre haben gezeigt, dass die Versorgung mit hochwertigem Getreide aus der Region durchaus knapp sein kann. Was tun, wenn die geforderten Qualitäten nicht in ausreichender Menge in der Region geerntet werden? Droht dann, wenn zum Beispiel zehn Prozent eines qualitativ hoch-

wertigen Aufmischweizens von außerhalb der beworbenen Region in die Mahlmischung fließen, die Herstellung von neu bedruckten Verpackungen?

Bundesverbraucherministerin Ilse Aigner plant ein neues „Regio-Siegel“. Ziel ist, mit klaren Regeln Transparenz in den Markt zu bringen. Wir halten dies grundsätzlich für richtig – und es gibt hierfür einen Markt. Es sind aber viele offene Fragen zu klären und das Siegel darf nicht zur „Schwarz-Weiß-Malerei“ führen. Regionale Produkte sind nicht per se besser, klimafreundlicher oder energieeffizienter hergestellt bzw. gesünder, ökologisch korrekter oder sozial gerechter. Gerade beim Kauf von Lebensmitteln und beim Essen ist Vielfalt angesagt. Vielfalt ist auch ernährungsphysiologisch richtig. Also: Transparenz und Orientierung, aber kein starres Gerüst sind bei der Herkunftskennzeichnung gefordert.



Ausbildung

MühlenMasters 2011 – Bester Nachwuchsmüller ermittelt

Auch für die Mühlenwirtschaft gilt: Die Ausbildung von jungen Menschen ergibt sich nicht nur aus einer sozialpolitischen Verantwortung, sondern ist die beste Investition in die Zukunftsfähigkeit des eigenen Betriebes. Rund 320 junge Leute lernen derzeit den Beruf des Verfahrenstechnologen in der Mühlen- und Futtermittelwirtschaft, wie der Müllerberuf heute heißt.

Die besten Verfahrenstechnologen des Jahrgangs 2011 haben am 4. November beim Praktischen Leistungswettbewerb „MühlenMasters“ des VDM den Jahrgangsbesten ermittelt. In der Aurora-Mühle Hamburg traten sieben Gesellen an vier Prüfstationen an. Eingeladen waren die Landesbesten aus Industrie und Handwerk, die ihre Gesellenprüfung zuvor mindestens mit der Note „gut“ abgeschlossen hatten.

Die Prüfungsaufgaben waren so vielschichtig wie Ausbildung und Beruf selbst und verlangten den Teilnehmern ihr gesamtes Fachwissen ab. In der Getreideannahme wurden Getreide sensorisch bewertet sowie Reinigungsgeräte justiert, im Labor eine Fallzahlbewertung, Proteinbestimmungen und Mehl-Klebermessungen vorgenommen. In der Schrottereie standen eine Siebanalyse nach Mustervorgabe, die Einstellung des Schrotstuhls und die Bestimmung von Walzendaten auf dem Programm. Als Komponente aus der Futtermittelwirtschaft führten die Teilnehmer die Reparatur einer Hammermühle durch und bestimmten Futtermittelmuster.

Die ausgezeichneten Leistungen der jungen Gesellen wurden von Experten aus der Wirtschaft und der Schulen unter Vorsitz von Hans-Rainer Rohde, Leiter der Müllerschule Wittlingen, beurteilt. Die Wettbewerbsteilnehmer haben bewiesen, dass sie als Jahrgangsbeste zu Recht zu dieser Veranstaltung geladen wurden. Bereits die Einladung zu den MühlenMasters ist eine hohe Auszeichnung! Die Leistungsdichte die-



Die Teilnehmer der MühlenMasters 2011

ses Jahrgangs zeigt sich im engen Ergebnis. Bei maximal 400 zu erreichenden Punkten lagen alle sieben Teilnehmer im Endergebnis nur 14 Punkte auseinander. „MühlenMaster 2011“ wurde Christian Mayer, der seine Ausbildung bei der Luz GmbH in Münsingen absolvierte. Der Zweitplatzierte André Schumann wurde in der Fichtenmühle in Triebischtal, der Drittbeste Christian Jüngling bei der HaGe in Rendsburg ausgebildet. Weitere Teilnehmer am diesjährigen Wettbewerb waren: Daniel Hammer (Vogtmühle, Illertissen), Sebastian Kaufmanns (Georg Plange, Neuss), Henning Schubotz (Gebr. Engelke, Hasede) und Chris Schulz (Aurora Mühlen).



Qualität / Sicherheit

Brotgetreide: Sauberkeit schafft Sicherheit

Sauberkeit ist das A und O beim Umgang mit Lebensmitteln. Doch wie genau und sorgfältig schon an der Schnittstelle zwischen Ackerbau und Müllerei darauf geachtet wird, das wissen nur die Wenigsten, die ganz selbstverständlich beim Backen zur Mehltüte greifen. Immer dann, wenn es – wie bei letzten Ernten – witterungsbedingt große regionale Qualitätsunterschiede gibt, muss aus den von Landwirtschaft und Landhandel angebotenen Getreidepartien besonders sorgfältig ausgewählt werden. Denn das Ziel ist die Herstellung von sicheren „Jahrgangsmehlen“ mit guten Backeigenschaften. Dabei akzeptieren die Mühlen nur Brotgetreide, das auch in punkto Sicherheit und Sauberkeit den hohen Lebensmittelstandards genügt.

Der Qualitäts- und Hygienestatus einer Getreidelieferung wird bei der Rohstoffannahme beurteilt. Nicht umsonst sind in den Lieferkontrakten an der Schnittstelle zwischen Landwirtschaft und Müllerei Sicherheitsstandards definiert. Deren Einhaltung wird sorgfältig kontrolliert. Und: Brotgetreide, das diesen nicht entspricht, muss aus Gründen der Lebensmittelsicherheit „draußen bleiben“. Die Überprüfung mit „erfahrenen Augen und Nasen“ ist der erste Schritt müllerischer Qualitätskontrolle:

- Prüfung des Aussehens und Beurteilung nach artemeigener Farbe auf z. B. sichtbaren Befall und Besatzanteile
- Prüfung des Geruchs am naturfeuchten Korn nach verschiedenen Ausprägungen zur Entscheidung über „gekauft“ (oder nicht)

