

Sehr geehrte Damen und Herren,

in der Finanzkrise ist oft von systemrelevanten Branchen oder Unternehmen die Rede. Die Agrar- und Ernährungswirtschaft nimmt mit Recht für sich in Anspruch, eine systemrelevante, eine wirklich lebenswichtige Branche zu sein. Die Mühlen sind Teil der Lebensmittelwirtschaft und als Glied der Getreidekette zwischen Landwirtschaft und Ernährungswirtschaft nicht wegzudenken. Mehl ist ein faszinierendes Produkt mit erstaunlicher Vielfalt. Es ist eine hohe Kunst, aus Rohstoffen, die natürlichen Schwankungen unterliegen, Mehle mit gleichbleibender Qualität herzustellen. Die Müller beherrschen diese Kunst. Was sie genau machen, lesen Sie in dieser Ausgabe von Mühlen im Dialog.



Auf der anderen Seite wird Mehl in Deutschland sehr preiswert angeboten. Der Kosten- und Preisdruck für die Mühlen ist enorm. Der Preiskampf für Eckartikel wie Milch, Fleisch und Mehl ist gnadenlos. Es sind Artikel, mit denen dem Verbraucher in Postwurfsendungen des Einzelhandels signalisiert werden soll: „Hier kaufst Du besonders günstig ein!“

Hochwertige Lebensmittel werden insbesondere in Deutschland weit unter Wert verkauft. In anderen europäischen Ländern spiegelt sich der Wert der Lebensmittel in weit angemesseneren Preisen wider. Jahr für Jahr können sich deutsche Touristen davon überzeugen, dass bei unseren Nachbarn Lebensmittel deutlich teurer sind als zu Hause. Mahlerzeugnisse kosten oftmals sogar mehr als doppelt so viel wie in Deutschland – und das, obwohl sich die Kostenstrukturen sehr ähneln.

Preise gestaltet in der Marktwirtschaft der Wettbewerb und es kann nicht Aufgabe der Politik sein, in die Preisbildung einzugreifen. Den politisch Verantwortlichen sollte aber bewusst sein, dass die extrem kalkulierten Preise an die Substanz der Betriebe gehen und der scharfe Wettbewerb auf Dauer auch Branchenstrukturen verändern wird. Es wäre schade, wenn die große Vielfalt in der deutschen Lebensmittelwirtschaft verloren gehen würde.

Ich wünsche Ihnen einen erholsamen Urlaub und eine gesunde Rückkehr an Ihren Arbeitsplatz.

Hans-Christoph Erling, VDM-Vorstandsvorsitzender



Politik

Nulltoleranz: Technische Lösung dringend geboten

Rund drei Monate nach Amtsantritt der neuen EU-Kommission wächst die Spannung, wie sich die Politik in Brüssel zum Thema Nulltoleranz für nicht in der EU zugelassene gentechnisch veränderte Organismen (GVO) verhält. Spuren solcher GMO treten immer häufiger in weltweit gehandelten Agrargütern auf und führen nach europäischem Recht dazu, dass die betroffenen Parteien ihre Verkehrsfähigkeit verlieren. Bis heute gibt es keine gentechnisch veränderte Brotgetreidesorte. Dennoch können Weizen- und Roggenpartien zum Beispiel unbeabsichtigt Spuren nicht in der EU zugelassener Soja- oder Maissorten enthalten. Das könnte dazu führen, dass große Mengen wertvollen Brotgetreides vernichtet werden müssen.

Da viele heute verwendete, hochsensible Analysemethoden nicht standardisiert sind, können die Ergebnisse oft nicht reproduziert werden. Selbst wenn Partien bereits getestet und als GMO-frei deklariert worden sind, bleibt ein beträchtliches Risiko, dass später doch noch Spuren nachgewiesen werden. Für Verarbeiter, Händler und Importeure bleibt eine gravierende Rechtsunsicherheit, solange die jetzigen, unbefriedigenden Regelungen zur Nulltoleranz gelten.

Der VDM hat seine Forderung nach einer technischen Lösung für Lebens- und Futtermittel erneuert: Uns geht es darum, dass an die Stelle der Nulltoleranz ein Schwellenwert tritt, der kleinste unbeabsichtigte Spuren nicht zugelassener GMO toleriert. In der Schweiz gibt es eine pragmatische Lösung des Problems mit einem Schwellenwert von 0,5 Prozent. Wir halten diese „Schweizer Lösung“ für sehr gut geeignet. Wichtig ist vor allem: Die geforderte technische Lösung darf nicht auf Futtermittel beschränkt sein, sondern muss auch für Lebensmittel gelten.



Qualität/Sicherheit

Mehlvielfalt: Die Mischung macht's

Aus Korn wird... nicht nur Brot, sondern vieles mehr, vom Plätzchen über Stollen, Kuchen und Quiches bis zur Pizza. Klar, dass diese Vielfalt nicht aus einem einzigen Standardmehl gebacken werden kann. Die deutschen Mühlen stellen jedes Jahr über sechs Millionen Tonnen Mehl und Schrot aus Weichweizen, Roggen und Dinkel her. Neben den 24 definierten Standard-Mahlerzeugnissen gibt es zahlreiche „maß-

geschneiderte“ Mehle für unterschiedlichste Einsatzzwecke. Das breite Angebot der Mühlen ist die Grundlage für die große Vielfalt an Brot und Brötchen sowie Klein- und Feingebäcken. Getreidemahlerzeugnisse sind aber auch Bestandteil von Teigwaren, Suppen, Soßen, Süßwaren, Fertiggerichten oder Babynahrung.



So wie der Winzer mit großem Geschick verschiedene Weine zur Champagner-Cuvée zusammenstellt, so beherrscht auch der Müller die Kunst des Mischens. Für die Verarbeitung stehen den Mühlen rund 200 verschiedene Weizen- und Roggensorten zur Verfügung. Jede Brotgetreidesorte hat ihre besonderen Eigenschaften. Die Grundlagen der Mehlnqualität – und damit auch guter Back- und Verwendungseigenschaften – werden bereits in der Pflanzenzucht und beim Anbau des Getreides gelegt. Darum ist die richtige Sortenwahl wichtig, ebenso wie das Know-how des Landwirts. Die Qualität des Getreides schwankt von Jahr zu Jahr und ist von Boden und Klima abhängig. Nach der Ernte wählen die Mühlen die geeigneten Getreidepartien, je nach Einsatzzweck beim Kunden, aus.



Die Kunst des Müllers ist es, trotz natürlicher Schwankungen durch geschickte Rohstoffauswahl und gezielten Einsatz der Mühlentechnik Mehle von gleichbleibender Qualität herzustellen und deren Eigenschaften gezielt einzustellen. Schließlich erwarten Bäcker und Lebensmittelhersteller genauso wie Hausfrauen und -männer Mehle, mit denen das Backen zuverlässig gelingt.

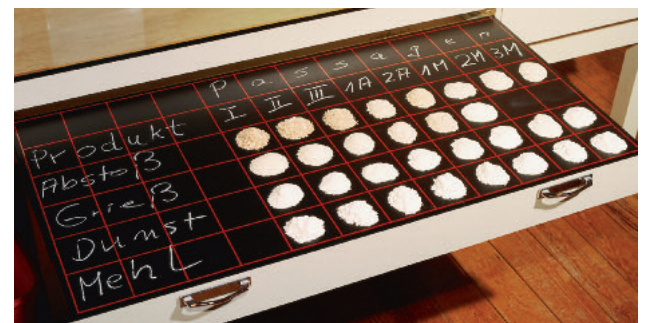
Technikvielfalt schafft Qualitätsvielfalt

Der Müller hat verschiedene Möglichkeiten, um Mehl mit den gewünschten Eigenschaften herzustellen. Er kann die Qualität über die eingesetzten Rohstoffe steuern, dadurch auch die natürlichen Schwankungen der Inhaltsstoffe ausgleichen und mit der Mühlentechnik gezielt Einfluss auf einzelne Parameter nehmen.

Das Mischen verschiedener Getreidepartien ist eine zentrale Aufgabe der Müllerei. Nur so ist es überhaupt möglich, kontinuierlich, übers ganze Jahr hinweg, spezifische Produktqualitäten herzustellen. Bereits beim Einkauf wird das Brotgetreide nach vorgegebenen Qualitätskriterien ausgewählt. Bei der Eingangskontrolle in der Mühle werden die Getreidepartien nach schnell und einfach zu messenden Produkteigenschaften ausgewählt und in Silos zwischengelagert („Silomischung“). Die einzelnen Qualitätsparameter werden dann im Labor einer genauen Analyse unterzogen und die Getreidepartien zur „Mahlgutmischung“ zusammengestellt.

Mit der richtigen Verfahrenstechnik, der Auswahl und Anordnung der verschiedenen Mahl- und Siebaggregate, dem sogenannten Mühlendiagramm, lässt sich die für die Backeigenschaften wichtige Feinheit der Mehle gezielt steuern. Ebenso kann der Anteil der Schalenbestandteile im Mehl eingestellt werden, wovon wiederum Mineralstoffgehalt, Mehltyp und Farbe des Mehles abhängen. Die Vermahlung von Brotgetreide ist ein Prozess immer wieder aufeinanderfolgender Schritte („Passagen“) von Zerkleinern und Trennen, also von Mahlen im Walzenstuhl und Sieben im Plansichter. Dabei entsteht eine Vielzahl von Mahlfraktionen – von grob nach fein – als Schrote, Grieße, Dunste und Mehle sowie Kleie.

Die Produkte aus den einzelnen Passagen, von verschiedenen Rohstoffpartien oder auch aus unterschiedlichen Produktionslinien, können anschließend gemischt werden. Dies ist besonders wichtig beim Übergang auf Getreide aus der neuen Ernte oder wenn sich die geforderten Qualitätsparameter ändern. Die finale Mehlmischung durch „Verschneiden“ von Zwischen- oder Endprodukten dient der weiteren Feinabstimmung der „Mehlfunktionalitäten“ je nach Kundenwunsch. Für Backmischungen können die Mahlprodukte aus unterschiedlichen Produktionslinien zusammengeführt und/oder mit weiteren Lebensmitteln zu vielfältigen Convenienceprodukten verarbeitet werden – sowohl für gewerbliche Zwecke



als auch für die Verwendung in Privathaushalten, wie z. B. als Fertigmischungen für Bauern- oder Mehrkornbrote, Baguettes oder Brötchen, Pizza- oder Hefeteige, Kuchen oder Kekse, Waffeln, Muffins, Pfannkuchen und vieles mehr.



Deutsche Mühlen schaffen mit ihrem Know-how in Sachen Verfahrenstechnik und Qualitätsmanagement die Voraussetzungen für die große Vielfalt von Getreideprodukten im deutschen Lebensmittelsortiment.



Futtermittel

Europäische Harmonisierung schreitet voran

Die deutschen Mühlen vermahlen jährlich rund 7,7 Mio. t Brotgetreide. Neben Mehl und Schrot stellen sie etwa 1,5 Mio. t Kleie, Futtermehl und andere Mühlennebenprodukte her, die zum größten Teil zur Tierernährung dienen. Wie bei der Produktion von Lebensmitteln werden auch hier höchste Anforderungen an Qualität und Produktsicherheit gestellt. Die Mühlenbetriebe haben bereits vor Jahren aufwendige Qualitätssicherungssysteme eingeführt und gewährleisten durch ständige Analysen den hohen Standard und die Sicherheit der Mühlenfuttermittel.

Durch die Verordnung 767/2009 gelten auf europäischer Ebene gleiche Regeln für Futtermittel. Wir begrüßen die einheitliche EU-Futtermittelgesetzgebung. Für die Deklaration von Futtermitteln und damit auch für Mühlennachprodukte hat ein Expertengremium aus 39 EU-Verbänden, darunter der europäische Mühlenverband, einen Futtermittelkatalog erarbeitet, der umfassend akzeptiert wird.

Für die Mühlen besonders wichtig: Künftig soll es neben den klassischen Mühlennachprodukten aus Weizen und Roggen (Kleie, Grießkleie, Futter- und Nachmehl) zusätzlich eine Position „Mühlenfuttermittel“ geben, die beide Getreidearten umfasst.

Die europäische Futtermittelverordnung setzt ausdrücklich darauf, dass die Wirtschaft den Futtermittelkatalog erarbeitet. Wir setzen uns dafür ein, dass dieser Katalog bei den anstehenden Beratungen eins zu eins in die Verordnung übernommen wird. Ein Aufschnüren des Kataloges würde die Umsetzung der Verordnung unnötig verzögern. Eine Verankerung des Kataloges im europäischen Recht zum 1. September 2010 ist unerlässlich.



Ausbildung

Ausgezeichnete Nachwuchsarbeit

Produkte sind immer so gut wie die Mitarbeiter, die sie herstellen. Deshalb sucht die Mühlenwirtschaft ständig leistungsbereite Nachwuchskräfte, um ihre hohen Qualitätsanforderungen zu gewährleisten. Zwei „ausgezeichnete“ Verfahrenstechnologen in der Mühlen- und Futtermittelwirtschaft wurden im Rahmen der Mitgliederversammlung vom Vorsitzenden der Kommission für Berufsbildung und Sozialpolitik, Johann-Andreas Werhahn, geehrt. Sebastian Unger und Felix Thomä sind die diesjährigen Gewinner des praktischen Leistungswettbewerbs in der Mühlenwirtschaft. Nach ausgezeichneten Ergebnissen in ihrer Ausbildung haben sie in diesem Wettbewerb als Beste abgeschnitten und nahmen ihre Urkunden, die mit einem Preisgeld verbunden sind, in Empfang. Beide haben bereits ihre Meisterprüfung absolviert und beweisen, dass es in der Müllei für Verfahrenstechnologen ausgezeichnete Einstiegs- und Aufstiegschancen gibt.



Johann-Andreas Werhahn ehrt Sebastian Unger und Felix Thomä (l.).

Mühlentechnologen: Zahlreiche Weiterbildungsmöglichkeiten

Über die Ausbildung hinaus bestehen zahlreiche Weiterbildungsmöglichkeiten für Müller (Verfahrenstechnologen/innen in der Mühlen- und Futtermittelwirtschaft): An der Deutschen Müllerschule Braunschweig zum staatlich geprüften Techniker und Meister oder an der Gewerblichen Schule Im Hoppenlau (Stuttgart), die in Kooperation mit der Schweizerischen Müllereifachschule (SMS, St. Gallen) den Erwerb zweier begehrter Abschlüsse ermöglicht – den Meisterbrief und das Diplom „Müllereitechniker SMS“. Darauf können weitere Fortbildungen aufbauen. So sind die Anrechnung von einem Jahr bei der Lebensmitteltechnikerausbildung sowie die Aufnahme eines Hochschulstudiums möglich. Die Müllei bietet ein modernes, sicheres Berufsumfeld mit Perspektiven für motivierte Fachkräfte.





VDM intern

Mitgliederversammlung

Der Verband Deutscher Mühlen hat seinen Vorstand neu gewählt. Mit Hans-Christoph Erling (Bremen) ist der langjährige Vorsitzende einstimmig für weitere drei Jahre in seinem Amt bestätigt worden, ebenso seine Stellvertreter Michael Gutting (Alsleben), Heinz Künkele (Ulm) und Fritz Schmidt (Neuss). Neu als stellvertretender Vorsitzender wurde Christoph Kempkes (Hamburg) gewählt. Wilhelm Langhorst



(siehe Bild) wurde für sein vorbildliches berufsständisches Engagement mit dem VDM-Ehrenpreis ausgezeichnet.

In seiner Eröffnungsrede hat der Vorsitzende die aktuelle Situation der Mühlenwirtschaft als unbefriedigend bezeichnet. Der

Strukturwandel auf Kundenseite verstärkt die Marktmacht der Mehleinkäufer. Die Anforderungen an Hygiene und Lebensmittelsicherheit nehmen stetig zu und bedingen immer neue Investitionen. Der Fund von gentechnisch veränderter Leinsaat im vergangenen Jahr hat gezeigt, dass die Regeln zur Nulltoleranz Risiken bergen, die nicht beherrschbar sind.

Ein Erfolg der Verbandsarbeit ist die Verstärkung der Öffentlichkeitsarbeit. Ziel ist es, die unverzichtbare Arbeit der Mühlen an der Schnittstelle von Land- und Ernährungswirtschaft bekannter zu machen sowie die Mehlmehlfeld und ihre Bedeu-



Vorsitzender Erling und Hauptgeschäftsführer Weizbauer (l.).

tung für eine gesunde Ernährung herauszustellen. Für die Branche überaus wichtig ist es, mehr junge Leute für den modernen Beruf des Verfahrenstechnologen in der Mühlen- und Futtermittelwirtschaft zu begeistern.

Einen weiten Bogen schlug Dr. Christian Grugel vom Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz in seinem Referat über die „Herausforderungen an die Landwirtschaft – Welternährung, Klimawandel und Erhalt der biologischen Vielfalt“. Über Gentechnik und Lebensmittelsicherheit im Detail sprach Dr. Johannes Klose, Alliance Global Corporate and Speciality, aus Zürich. Weder Politik noch Versicherungswirtschaft können derzeit befriedigende Lösungen für den Umgang mit Spuren gentechnisch veränderter Organismen anbieten.



Potsdam mit seinen Schlössern, Parks und Stadtlandschaften gab einen wunderschönen Rahmen für das jährliche Branchentreffen. Die nächste Mitgliederversammlung findet im Mai 2011 in Krefeld statt, wo die Müllerei-Pensionskasse ihren 100. Geburtstag feiert.



Termine

23. Juni 2010

Getreidefachtagung in Freising/Weihenstephan

26. August 2010

VDM-Pressekonferenz in Berlin

14./15. September 2010

AGF-Tagung für Müllerei-Technologie in Detmold

16. September 2010

Detmolder Erntegespräch

18. Oktober 2010

Tagung der Primary Food Processors in Brüssel