

# Pressemitteilung

Beueler Bahnhofplatz 18, 53225 Bonn  
Tel.: 0228-97610-0, Fax: 0228-97610-99  
E-Mail: [vdm@muehlen.org](mailto:vdm@muehlen.org)  
Internet: [www.muehlen.org](http://www.muehlen.org)



## Deutsche Muehlen blicken optimistisch auf 2009

**Bonn, 30. Dezember 2008 – Ob die Ausweitung von Anbauflächen oder die Nutzung von Getreide als Energierohstoff: Im Jahr 2008 prägten immer wieder Themen zu Getreideanbau und -verarbeitung die Berichterstattung. Was ist 2009 zu erwarten? Der Verband Deutscher Muehlen e.V. (VDM), Bonn, stimmt nicht in den vielstimmigen Krisenchor ein, sondern rechnet im neuen Jahr mit stabilen Preisen und konstanten Absatzmengen. „Die drohende Konjunkturkrise berührt die Muehlen nicht“, stellt VDM-Geschäftsführer Manfred Weizbauer fest.**

### **Engagement für Sicherheit und Qualität: Ernährung und Verbraucher**

Der Pro-Kopf-Verbrauch von Mahlerzeugnissen aus Brotgetreide erreicht in Deutschland mit 67,1 kg den höchsten Stand seit über 40 Jahren. Mehl konsumieren die Verbraucher aber nicht nur in Form von Backwaren: Es ist auch in Pizza, Pasta, Soßen, Suppen, Süßwaren, Fertiggerichten oder Babynahrung enthalten. Rechnet man den Hartweizenkonsum hinzu, liegt der Pro-Kopf-Verzehr an Mahlprodukten sogar bei 75,8 kg. Die Muehlen gehen davon aus, dass die Abgabepreise für Mehl 2009 stabil bleiben. „Wir schaffen auch in wirtschaftlich anspruchsvollen Zeiten die Grundlage für das Lieblings-Lebensmittel der Deutschen: Brot“, erklärt Weizbauer. Für das Verbraucherverhalten bei Mahlerzeugnissen erwartet der VDM im kommenden Jahr keine Veränderungen.

### **Fest verankert im Mittelstand: Muehlenbranche in Deutschland**

626 mittelständisch geprägte Getreidemuehlen stellen jährlich aus rund 7,8 Mio. Tonnen Weizen und Roggen vielfältige Mahlerzeugnisse her, auch Futtermittel. Die Brotgetreidevermahlung der meldepflichtigen Muehlen – jene mit einer jährlichen Vermahlungsleistung von mindestens 500 Tonnen – stieg damit im Wirtschaftsjahr 2007/08 im Vergleich zum Vorjahr um 2,5 Prozent. Die Anzahl der Muehlen mit einer Vermahlungsleistung von mehr als 50.000 Tonnen jährlich nimmt zu – dies unterstreicht die Wettbewerbsfähigkeit der Branche, die einen Jahresumsatz von 2,1 Mrd. Euro erwirtschaftet und rund 6.000 Beschäftigten krisenfeste Arbeitsplätze bietet. Muehlen sind heute moderne Betriebe der Lebensmittelindustrie, die mit eigenen Qualitätsstandards wie dem Europäischen Getreidemonitoring einen wichtigen Beitrag zur sicheren und gesunden Nahrungsmittelversorgung der Bevölkerung leisten.

### **Sichere Versorgung trotz Nutzungskonkurrenz: Entwicklungen am Getreidemarkt**

2008 belief sich die Getreideernte in Deutschland auf 49,9 Mio. Tonnen (davon 29,8 Mio. t Brotgetreide) – die höchste Ernte seit 2004. Die regionalen Qualitätsschwankungen gleichen die Muehlen durch besonderen Aufwand bei Beschaffung, Logistik und Separierung aus. Die deutschen Muehlen beziehen ihr Brotgetreide fast vollständig, zu 80 bis 95 Prozent, aus heimischem Anbau. Die Beimischungsquote für Agrokraftstoffe wurde für 2009 von 6,25 auf 5,25 Prozent nach unten korrigiert. Der VDM hatte dafür plädiert, die Quote auf zwei Prozent festzuschreiben. „Je höher die Quoten, desto gefährdeter die Nahrungsmittelversorgung nach schlechten Ernten“, begründet Weizbauer den Standpunkt der Muehlenwirtschaft. „Aufgrund der sehr guten Qualitäten lässt sich Getreide, das beispielsweise zur Bioenergie-Erzeugung genutzt wird, nicht ohne Weiteres durch Importe ersetzen.“

*Ihre Anfragen nimmt Manfred Weizbauer unter Telefon 0228/97610-10 gerne entgegen.*

*Gerne übersenden wir Ihnen auf Anfrage – E-Mail an [vdm@muehlen.org](mailto:vdm@muehlen.org) genügt – die soeben erschienene VDM-Broschüre „Daten und Fakten 2008“.*

#### **Kontakt**

Verband Deutscher Muehlen e.V.  
Hauptgeschäftsführer Manfred Weizbauer  
Telefon: 0228/9761010  
E-Mail: [vdm@muehlen.org](mailto:vdm@muehlen.org)

#### **Pressebüro**

MediaCompany GmbH  
Melanie Harmuth  
Telefon: 0228/9096630  
E-Mail: [m.harmuth@mediacompany.com](mailto:m.harmuth@mediacompany.com)