

# Pressemitteilung

## Wirtschaft/Verbraucher/Lebensmittel



Beueler Bahnhofplatz 18 53225 Bonn  
Tel.: 0228-97610-0 Fax: 0228-97610-99  
e-mail: [vdm@muehlen.org](mailto:vdm@muehlen.org)  
Internet: <http://www.muehlen.org>

### **Fakten gegen die Furcht:**

### **Ängste deutscher Konsumenten bei Lebensmitteln sind unbegründet**

**Risikowahrnehmung ist neben Agroenergie zentrales Thema auf Mitgliederversammlung des Verbandes Deutscher Mühlen**

Bamberg/Bonn, 26. April 2008 – Lebensmittelängste sind unter deutschen Verbrauchern verbreitet. Aber meist unbegründet. Nach der soeben veröffentlichten Nationalen Verzehrsstudie II fürchten gut drei Viertel der Befragten (77,6%) Pflanzenschutzmittel in Lebensmitteln. Dabei belegen die Ergebnisse der Brotgetreideprüfung des staatlichen „Instituts für Sicherheit und Qualität bei Getreide“ das Gegenteil: Bei den jährlich rund 3.000 Proben gab es nie Beanstandungen. Es wird auf mehr als 250 Wirkstoffe getestet und die technische Analytik verbessert sich ständig. Woher die irrationalen Verbraucherängste rühren, erklärte Prof. Heinrich Oberreuter, Politikwissenschaftler an der Universität Passau, 130 Müllern auf der Mitgliederversammlung des Verbandes Deutscher Mühlen e. V. (VDM) heute in Bamberg.

„Deutsches Mehl ist völlig unbedenklich“, verdeutlicht VDM-Vorstandsvorsitzender Hans-Christoph Erling. „Die Mühlenwirtschaft sorgt mit modernsten Herstellungsverfahren und ausgeklügelten Reinigungsprozessen dafür, dass Verbraucher Mahlprodukte, daraus hergestellte Backwaren und andere Lebensmittel wie Suppen, Soßen oder Fertiggerichte sorgenfrei genießen können.“ Ein weiterer Garant für die Lebensmittelsicherheit des Mehls ist das Europäische Getreidemonitoring, in dessen Rahmen die Agrarwirtschaft kontinuierlich Getreide auf mögliche Verunreinigungen wie Pflanzenschutzmittel und andere Schadstoffe überprüft. Auch Belastungen durch Schwermetalle sind bei deutschem Mehl schon lange kein Thema mehr. Die Getreidereinigung verbessert sich ständig. Durch den Einsatz moderner Technik werden mögliche Verunreinigungen im Erntegut nach Form, Größe, spezifischem Gewicht und Farbe aussortiert. Bevor ein Getreidekorn zu Mehl verarbeitet wird, wird es im Labor überprüft, gründlich gereinigt und sortiert. Beim Mahlen durchläuft es zahlreiche Zerkleinerungsprozesse, nach jedem wird es gesiebt. Abschließend wird die Backqualität des Mahlerzeugnisses, oft in einer eigenen Versuchsbäckerei, getestet.

#### **BSE & Co.: Emotion geht vor Information**

Die Unbedenklichkeit der Inhaltsstoffe trifft auf zunehmend verunsicherte Verbraucher. Politikwissenschaftler Prof. Dr. Dr. h. c. Heinrich Oberreuter machte dafür in seinem Vortrag vor allem Stimmungen und Irrationalitäten verantwortlich, die zu einer verzerrten Wahrnehmung führen: „Die Furcht der Verbraucher vor Risiken erklärt sich meist nicht durch Fakten. Sie ist vielmehr überwiegend Emotionen durch die Berichterstattung geschuldet.“ Oft würden Vermutungen und wissenschaftlich nicht belegte Zusammenhänge verbreitet – und die dadurch in der Bevölkerung hervorgerufene Verunsicherung lässt sich durch harte Tatsachen und rationale Informationen nicht mehr aus der Welt schaffen. Tatsächlich stellen sich viele der vermeintlichen Gefahren als unbegründet heraus: Das Institut für Medizinische Mikrobiologie und Hygiene an der Universität Mainz hat beispielsweise ermittelt, dass die Bedrohung durch Pneumokokken-Bakterien, mit denen sich viele durch einen Krankenhausaufenthalt infizieren und die zu lebensbedrohlicher Hirnhautentzündung führen können, weit größer und realer ist als die eher abstrakte Gefahr, an der durch BSE-Rindfleisch ausgelösten Creutzfeldt-Jakob-Krankheit zu erkranken. Daran ist noch nie ein Mensch in Deutschland gestorben – hingegen ziehen

sich jedes Jahr in Deutschland 20.000 bis 40.000 Menschen während eines Krankenhausaufenthaltes tödliche Infektionen zu.

### **Getreide: Lieber essen als tanken!**

Agroenergie war ein weiteres wichtiges Thema auf der Mitgliederversammlung des Mühlenverbands. Dass sich die Getreidepreise binnen Jahresfrist mehr als verdoppelt haben, führt der VDM auch auf die hohen Subventionen für Agrokraftstoff-Technologien zurück, die weder ökonomischen noch ökologischen Nutzen bringen. Weitere Gründe für den Preisanstieg sind die wachsende Weltbevölkerung, sich wandelnde Ernährungsgewohnheiten in den Schwellenländern und niedrige Erntemengen.

### **Vom Feld auf den Teller: Mühlen als entscheidender Faktor der Ernährungskette**

Die 630 mittelständisch geprägten Mühlen in Deutschland schaffen die Grundlage für eines der wichtigsten Nahrungsmittel: Brot. Jährlich stellen sie aus rund 7,5 Mio. Tonnen Weizen und Roggen vielfältige Mahlerzeugnisse, auch Futtermittel, her. Die Mühlenbranche erwirtschaftet mit rund 6.000 Beschäftigten einen Jahresumsatz von 2,3 Mrd. Euro. Hauptabnehmer der Mahlerzeugnisse ist das Backgewerbe. Wachsende Bedeutung kommt weiteren Branchen der Lebensmittelwirtschaft zu, die Mehl beispielsweise in Soßen, Suppen, Süßwaren, Fertiggerichten oder Babynahrung verarbeiten. Der VDM mit Sitz in Bonn vertritt als unabhängiger Wirtschaftsverband die Interessen der Getreidemühlen.

*Bildmaterial von der Veranstaltung erhalten Sie ab Montag, 28.4. auf Anfrage beim VDM, Herr Olaf Peter Eul, Tel. 0228/97610-15.*

#### **Kontakt**

Verband Deutscher Mühlen e.V.  
Hauptgeschäftsführer Manfred Weizbauer  
Telefon: 0228/9761010  
Mobil: 0175/2249190

#### **Pressebüro**

MediaCompany GmbH  
Melanie Harmuth  
Telefon: 0228/9096630  
E-Mail: m.harmuth@mediacompany.com