

\*\*\*\*\*

<u>INHALTE</u>	<u>AUF SEITE</u>
• <b>Die deutschen Mühlen:</b> Mehlvietfalt, Typen und regionale Herkunft	2
• <b>Aktuelle Zahlen zur Mühlenwirtschaft:</b> Mehlkonsum auf neuer Rekordhöhe	3
• <b>Müllerinnen und Müller 2012:</b> Attraktive Ausbildung mit guten Berufsperspektiven	4
• <b>Unser Brotgetreide-ABC:</b> Neues Unterrichtsmaterial für die Grundschule	5
• <b>Bildangebot:</b> Vier Fotos und eine Infografik „auf Abruf“	6
• <b>Ohne Mehl ist nichts gebacken:</b> Unsere Rezepte für die Showküche des ErlebnisBauernhofs	im Anhang

#### **Weitere Informationen im Internet:**

- *Verbands-Homepage: [www.muehlen.org](http://www.muehlen.org)*
- *Website für Verbraucher: [www.mein-mehl.de](http://www.mein-mehl.de)*
- *Angebot zu Beruf und Ausbildung: [www.mueller-in.de](http://www.mueller-in.de)*

#### **Der Verband Deutscher Mühlen auf dem ErlebnisBauernhof in Halle 3.2**

Ansprechpartner für die Medien:

- Dr. Peter Haarbeck, VDM-Geschäftsführer  
Hauptstadtbüro: Neustädtische Kirchstr. 7A, 10177 Berlin,  
Tel. (030) 2123369-33, E-Mail: [haarbeck@muehlen.org](mailto:haarbeck@muehlen.org)
- Olaf Peter Eul, VDM-Pressereferent  
Bundesgeschäftsstelle: Beueler Bahnhofsplatz 18, 53225 Bonn,  
Tel. (0228) 97610-15, E-Mail: [eul@muehlen.org](mailto:eul@muehlen.org)

#### **Über den ErlebnisBauernhof**

Der ErlebnisBauernhof ist eine gemeinsame Initiative des Deutschen Bauernverbandes (DBV), des Vereins [information.medien.agrar](http://www.information.medien.agrar) (i.m.a) und der Fördergemeinschaft Nachhaltige Landwirtschaft (FNL), die den ErlebnisBauernhof federführend koordiniert. Die Landwirtschaftliche Rentenbank unterstützt den ErlebnisBauernhof, über 50 weitere Partner sind beteiligt. Informationen dazu unter [www.fnl-erlebnisbauernhof.de](http://www.fnl-erlebnisbauernhof.de)

## **Mehlviefalt, Typen und regionale Herkunft auf der Grünen Woche**

Die Getreidemühlen sind ganz vorne dabei, wenn es um gutes und gesundes Essen geht. Und sie sind mitten drin, wenn sich die Agrar- und Ernährungswirtschaft auf der Grünen Woche vom 20. bis 29. Januar 2012 in Berlin trifft.

Die Vielfalt der Mehle ist groß und ihre regionale Herkunft bemerkenswert: Unterschiedlichste „Mehl-Typen“ aus ganz Deutschland können die Besucher im Mehlsregal am Stand des Verbandes Deutscher Mühlen entdecken: auf dem ErlebnisBauernhof in Halle 3.2.

- Ohne Mehl kein Brot, ohne Getreideprodukte keine gesunde Ernährung: Die Mühlen versorgen Bäcker und Lebensmittelwirtschaft mit hochwertigen Mahlerzeugnissen und liefern die Grundlage für Deutschlands Backvielfalt und viele Produkte des breiten Lebensmittel-sortiments.
- Ohne Landwirte kein Brotgetreide: Weizen und Roggen aus Deutschland sind die Basis für gutes Mehl. Die Mühlen sind angewiesen auf die zuverlässige Versorgung mit Qualitätsgetreide. Landwirtschaft und Mühlenwirtschaft arbeiten gemeinsam mit Züchtern und vielen anderen daran, dass das hervorragende Brotgetreideangebot auch in schwierigen Erntejahren ausreicht.
- Ohne Zusammenarbeit keine durchgehende Qualitätssicherung von Lebensmitteln: Nur wenn alle Partner in der Getreidekette eng zusammenarbeiten, können alle Anforderungen an Qualität und Sicherheit, Vielfalt und Geschmack erfüllt werden. Bäcker und Lebensmittelhersteller wissen, was die Verbraucher wünschen. Die Mühlen liefern die passenden Mehle und Mahlerzeugnisse dazu.
- Ohne Mehl geht's auch im Haushalt nicht: Kuchen, Torten, Hefengebäcke, Stollen, Plätzchen, Waffeln, Pfannkuchen, Quiches, Pizzen, Brote, Vollkornggebäcke, Suppen, Soßen und vieles mehr – damit das Backen und Kochen immer und einfach gelingt, liefern die Mühlen für jeden Zweck die passenden Mehle für zuhause.

### **Vom Feld auf den Teller: Mühlen und Mehl sind zentraler Teil der Ernährungskette**

Die über 550 deutschen Mühlen vermahlen Jahr für Jahr rund acht Millionen Tonnen Weizen und Roggen. Ihre Mahlerzeugnisse – Mehle, Schrote, Vollkorn- und Spezialprodukte – sind die Grundlage für die unerreichte Vielfalt von Brot und Backwaren in Deutschland.

*Mehr Infos zu Mehlen und Typen auf der Verbraucher-Website [www.mein-mehl.de](http://www.mein-mehl.de)*

*(Quelle: VDM)*

## **Mehlkonsum auf neuer Rekordhöhe**

Getreideprodukte waren bei den Bundesbürgern 2011 gefragter denn je: Der Pro-Kopf-Verbrauch von Mahlerzeugnissen kletterte mit durchschnittlich 67,8 Kilogramm auf eine neue Rekordmarke – so hoch wie nie zuvor, seit die Statistik gesamtdeutsch geführt wird.

Die deutschen Mühlen haben dafür im abgelaufenen Jahr acht Millionen Tonnen Brotgetreide vermahlen. Von der zu Mahlerzeugnissen verarbeiteten Gesamtmenge entfielen 89 Prozent auf Weizen und 11 Prozent auf Roggen. Der langfristige Trend bei den beiden Brotgetreidearten hat sich fortgesetzt. Während die Weizenvermahlung (7,13 Mio. Tonnen / plus 1,0 Prozent) in Deutschland ein neues Höchstniveau erreichte, war die verarbeitete Roggenmenge weiter leicht rückläufig (0,85 Mio. Tonnen / minus 1,1 Prozent). Die Mühlenbranche in Deutschland erwirtschaftete mit ihren mehr als 550 mittelständisch geprägten Unternehmen und rund 6.000 Beschäftigten einen Jahresumsatz von knapp 2,5 Milliarden Euro.

Diese Zahlen nannte der Verband Deutscher Mühlen (VDM) anlässlich der Grünen Woche 2012 in Berlin, wo die Mühlen auf dem ErlebnisBauernhof die Vielfalt, Typen und regionale Herkunft ihrer Produkte präsentieren – unter dem Motto „Ohne Mehl ist nichts gebacken!“

### **Mühlenbranche: Schwierige Marktposition**

„Der stetige Anstieg des Mehlkonsums in den letzten zwanzig Jahren zeigt den hohen Stellenwert, den Mehl, Schrot, Grieß und Vollkornprodukte in unserer Ernährung haben. Aber während sich Verbrauch und Herstellung von Mahlerzeugnissen in Deutschland positiv entwickelt haben, ist die wirtschaftliche Gesamtlage der Müllerei weitgehend unbefriedigend.“

Diese Bilanz zog VDM-Hauptgeschäftsführer Manfred Weizbauer mit Blick auf das zurückliegende Jahr. Die Branche befinde sich am Markt in einer extrem schwierigen „Sandwich“-Position zwischen der Landwirtschaft auf der einen Seite und Backgewerbe, Lebensmittelwirtschaft und Einzelhandel auf der anderen. „Während unsere Unternehmen mit stark gestiegenen Getreide-Einkaufspreisen kalkulieren müssen, lassen sich angemessene Mehl-Verkaufspreise am Markt kaum realisieren“, beschrieb Weizbauer die aktuelle Situation der Müllerei: „Die Umsatzrendite liegt im Branchendurchschnitt deutlich unter einem Prozent, was Produktentwicklungen, Innovationen und Investitionen erschwert.“

*Mehr Infos zu Mühlenwirtschaft und Produkten auf der Verbands-Website [www.muehlen.org](http://www.muehlen.org) und im aktuellen VDM-Faltblatt „Mahlen in Deutschland“*

*(Quelle: VDM)*

## **Attraktive Ausbildung mit guten Berufsperspektiven**

Müllerinnen und Müller, heute Verfahrenstechnologen/-innen in der Mühlen- und Futtermittelwirtschaft genannt, haben glänzende Aussichten: In kaum einem Beruf sind die Übernahmechancen nach der Ausbildung so hoch. Die Mühlen suchen ständig engagierte junge Leute für diesen verantwortungsvollen Job. Aus diesem Grund beteiligt sich der Verband Deutscher Mühlen am Ausbildungstag des ErlebnisBauernhofs am 23. Januar auf der Grünen Woche 2012. Beim „Markt der Möglichkeiten“ stellen Ausbilder und Azubis die Vielseitigkeit und die interessanten technischen Anforderungen des Berufsbildes vor. „Junge Leute sind meistens erstaunt, auf welchem hohem technischen Niveau die Mühlen heute für die alltäglich erwartete Produktvielfalt und Lebensmittelqualität sorgen“, erläutert Andreas Bolte, Fachreferent für Ausbildungsfragen beim Verband Deutscher Mühlen: „Der Beruf unterscheidet sich heute deutlich von der Vergangenheit. Er ist modern, vielseitig und bietet eine sichere Zukunftsperspektive. In der Praxis bedeutet das den Umgang mit dem Naturprodukt Getreide, aus dem die Verfahrenstechnologen mit großem Know-how und Geschick sowie hochmoderner Technik die jeweils passenden Mahlprodukte herstellen: nicht nur für die deutsche Backwarenvelfalt, sondern auch für Pizzen und Pasta, Suppen und Soßen, Fertiggerichte und Babyfood sowie als hochwertige Futtermittel für die Tierernährung. Vielfältige Weiterbildungsmöglichkeiten mit interessanten Karrierechancen und eine gute Bezahlung gehören ebenfalls zum Berufsbild. Wer eigenständig arbeiten kann, Verantwortung übernehmen will und einen technisch anspruchsvollen Job sucht, ist in diesem Ausbildungsberuf genau richtig.“

### **Vorbildliche Ausbildungsquote für Fachkräfte**

Auf der Grünen Woche in Berlin als größter Leistungsschau der deutschen Agrar- und Ernährungswirtschaft stellt sich die Müllerei in ihrer ganzen Modernität als Berufsfeld für junge Leute dar. Mit einer Ausbildungsquote von 10 Prozent sorgt die Mühlenbranche in vorbildlicher Weise dafür, dass auch in Zukunft die hoch qualifizierten Fachkräfte an der Schnittstelle zwischen landwirtschaftlicher Produktion, Bäckern, Lebensmittelwirtschaft und Endverbrauchern zur Verfügung stehen. Verfahrenstechnologen/-innen können sich ganz unterschiedlich spezialisieren, auch wenn die Ausbildung zunächst für alle gleich ist: Außer in den Getreidemühlen werden sie beispielsweise in Mischfutterwerken, Schäl- und Reismühlen, in der Gewürz-, Tee- und Kaffeeherstellung, im Getreidehandel und vielen weiteren Bereichen der Lebensmittelwirtschaft gebraucht.

*Mehr Infos zu Beruf und Ausbildung auf der Website [www.mueller-in.de](http://www.mueller-in.de)  
und im aktuellen VDM-Faltblatt „Wer zu uns kommt, mahlt zuerst“*

*(Quelle: VDM)*

## Neues Unterrichtsmaterial für die Grundschule

Für die meisten Kinder gehören Brot und Brötchen zur alltäglichen Erfahrungswelt. Aber woher das Getreide dafür kommt, das wissen viele heute schon nicht mehr so genau. Und noch weniger kennen Mehl, Müller und Mühlen als wichtige Etappe auf dem Weg vom Korn zum Brot: Deshalb hat der Verband Deutscher Mühlen Unterrichtsmaterial zur Ernährungsbildung entlang der Getreidekette herausgegeben, das auf der Grünen Woche 2012 in Berlin erstmals vorgestellt wird. Das neue „Brotgetreide-ABC“ bringt drei exemplarische Unterrichtsbausteine für den Sachunterricht in der Grundschule, die gemeinsam von Ernährungswissenschaftlern und Pädagogen für das Lehrermagazin „lebens.mittel.punkt“ entwickelt wurden.

„Der Weg vom Getreide über Mehl zur Backware ist ein beispielhafter Produktionsprozess, dessen Schritte auch Kinder im Grundschulalter gut nachvollziehen können. Und in den Lehrplänen der Bundesländer für die Primarstufe finden sich vielfältige Anknüpfungspunkte zum Thema Brotgetreide, vom Feld über die Mühle bis zum Pausenbrot“ erläutert der Ernährungswissenschaftler Dr. Heiko Zentgraf das neue Unterrichtsmaterial: „Unser Brotgetreide-ABC kann die Lehrerinnen und Lehrern gezielt und wirkungsvoll dabei unterstützen, die Wertschätzung für unsere Nahrung durch Lebensmittelkompetenz und Ernährungsbildung bei Grundschulkindern zu fördern.“

### Die Getreidekette „live“ auf dem ErlebnisBauernhof

Auf dem ErlebnisBauernhof der Grünen Woche in Berlin haben Schulklassen nicht nur Gelegenheit, das Thema im „Grünen Klassenzimmer“ zu behandeln, sondern sie können den Weg vom Getreideanbau über das Mahlen bis zum Backen vor Ort erkunden und erleben. Leider werden heute in den Familien Nahrungszubereitung und Mahlzeitengestaltung als Basiskompetenzen im Bereich Haushalt, Essen und Ernährung immer seltener zukunftsgerecht vermittelt. Deshalb ist in dem neuen Unterrichtsmaterial den Rezepten für die Klasse(n)bäckerei ein eigenes Kapitel gewidmet. Zwei der neuen Rezepte werden auch in der Showküche des ErlebnisBauernhofs für die Besucherinnen und Besucher zubereitet, um gebackene Gesundheit mit Geschmack live zu präsentieren.

*Mehr Infos und die Backrezepte zum Download unter [www.gmf-info.de/kinderrezepte.pdf](http://www.gmf-info.de/kinderrezepte.pdf)*

*(Quelle: VDM)*

## Bildangebot

Diese Bilder von unserem Messestand (Nr. 1-3) sowie zwei weitere Illustrationen zu den Presstexten können Sie als JPEG-Dateien mit 300 dpi unter Angabe der Kennziffer per E-Mail abrufen: [vdm@muehlen.org](mailto:vdm@muehlen.org)



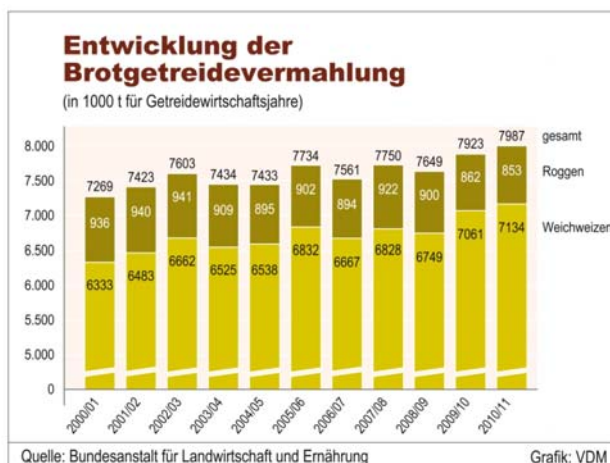
① Ein „Baum des Lebens“ mit Brotgetreide und Mahlerzeugnissen (links Roggen, rechts Weizen)



② Ohne Mehl ist nichts gebacken!  
Mühlen liefern die Grundlage für Produkt- und Nährstoffvielfalt



③ Körner, Schrote und Mehle  
Vielfältige Mahlerzeugnisse werden regional aus Weizen und Roggen hergestellt



⑤ Aktuelle Infografik zur Brotgetreidevermahlung



④ Ausbildung im Leitstand einer modernen Mühle

\*\*\*\*\*

## Pikante Sauerteig-Waffeln

### Zutaten für 4 Personen

#### Für die Waffeln:

200 g Roggenmehl Type 997 (oder 1150), 200 g Weizenmehl Type 550,  
 30 g Hefe, 1 Prise Zucker, 100 g Flüssigsauerteig (Fertigprodukt,  
 z.B. aus dem Supermarktregal, Reformhaus oder Mühlenladen),  
 300 ml Wasser, 4 Eier, 150 g Butter, 2 TL Salz,  
 80 g durchwachsener magerer Räucherspeck, 300 g Champignons,  
 100 g Zwiebeln

#### Für den Dip:

300 g Paprikaquark (Fertigprodukt), 2 Ei bunte Paprikawürfel, Chilipulver



### Zubereitung

Beide Mehlsorten in einer Schüssel mischen. In der Mitte eine Mulde formen.

Die Hefe in die Mulde bröseln, mit 5 Ei Wasser und 1 Prise Zucker verrühren. Mit einem Tuch abdecken und gehen lassen bis die Hefe Blasen wirft.

Butter, Salz, Sauerteig, Eier und Wasser zur Mehlmischung geben und zu einem glatten Teig verarbeiten, wieder gehen lassen. In der Zwischenzeit Speck, Zwiebeln und Champignons klein würfeln. Speck auslassen, Zwiebeln und Champignons zugeben und einige Minuten garen, abkühlen lassen. Champignonmasse unter den Teig rühren.

In einem beschichteten Waffeleisen nacheinander 8 Waffeln backen.

Quark mit Chilipulver bestreuen und mit Paprikawürfeln garnieren.

Fertige Waffeln warm stellen und dann sofort mit dem Dip servieren.

## Waffelkekse

### Zutaten (für ca. 40 Stück)

160 g Weizenmehl Type 405, 80 g Weichweizengrieß,  
 1 Ei, 90 g Zucker, 150 g Butter,  
 1 Prise Salz

Außerdem: Fett für das Waffeleisen

*(evtl. zusätzlich ein Päckchen Kuvertüre Fix,  
 je nach Geschmack Zartbitter oder Vollmilch)*

### Zubereitung

Die Teigzutaten in eine Schüssel geben und mit den Händen verkneten.

Den Teig anschließend zu einer dicken Rolle (ca. 5-6 cm Durchmesser) formen und für 1 Stunde in den Kühlschrank stellen.

Das Waffeleisen erhitzen und leicht fetten.

Von der Rolle ca. 1 cm dicke Scheiben abschneiden, in die Mitte des Waffeleisen legen und backen.

So bekommen die Kekse ein schönes Waffelmuster.

*(Evtl. jeweils eine Ecke in flüssige Kuvertüre tauchen.)*

Die Waffelkekse bleiben knusprig und schmecken auch noch nach 1-2 Stunden.



## Deftig gefüllte Dinkelpfannkuchen

### Zutaten für 4 Personen

#### Für die Pfannkuchen:

160 g Dinkelmehl Type 630, 100 g Dinkelvollkornmehl, 500 ml Milch, 3 Eier, ½ TI Salz, 4 TI Öl

#### Für die Füllung:

300 g Rinderhackfleisch, 2 TI Rapsöl, 1 Zwiebel, 400 g Tomatenstücke (aus der Dose), 1 Bund Petersilie (gehackt), 1 TI Paprikapulver (edelsüß), 1 gestrichener TI Majoran (getrocknet), Salz, Pfeffer

#### **Zubereitung**

Aus den Zutaten einen Pfannkuchenteig zubereiten. In einer beschichteten Pfanne Öl erhitzen, den Teig portionsweise in die Pfanne geben und von jeder Seite goldbraun backen.

Rinderhackfleisch in Rapsöl anbraten, gewürfelte Zwiebel und die Hälfte der gehackten Petersilie dazugeben und mit den Tomatenstücken aus der Dose ablöschen. Gut durchkochen lassen, damit die Masse etwas eindickt. Mit Salz, Pfeffer, Majoran und Paprika würzen und abschmecken, mit frisch gehackter Petersilie bestreuen.

Die Pfannkuchen damit bestreichen, aufrollen und servieren.

## Süße Pfannkuchen mit Sauerkirschfüllung

### Zutaten für 4 Personen

#### Für die Pfannkuchen:

100 g Weizenmehl Type 1050, 160 g Weizenmehl Type 550, 500 ml Liter Milch, 3 Eier, ½ TI Salz, 4 TI Öl

#### Für die Füllung:

250 g Sauerkirschen (aus dem Glas), 60 ml Kirschsafft (von den abgetropften Sauerkirschen), 60 ml Rotwein, 1 gehäufte TI Speisestärke, 50 g Zucker, 1 Messerspitze Zimt, 1 EL Kirschwasser, Puderzucker zum Bestäuben

#### **Zubereitung**

Aus den Zutaten einen Pfannkuchenteig zubereiten. In einer beschichteten Pfanne Öl erhitzen, den Teig portionsweise in die Pfanne geben und von jeder Seite goldbraun backen.

Kirschsafft mit Rotwein mischen, mit der Speisestärke verrühren, Zucker und Zimt zugeben. Zusammen in einem Topf unterrühren, kurz aufkochen lassen und die abgetropften Sauerkirschen dazugeben. Beiseite stellen und das Kirschwasser einrühren.

Die Kirschcreme auf den Pfannkuchen verteilen und aufrollen. Mit Puderzucker bestäuben und servieren.

## Käsespätzle

### Zutaten für 4 Personen

#### Für den Spätzleteig:

500 g Weizenmehl Type 550, 50 g Hartweizengrieß, 6 Eier, 1 TI Salz

#### Für die Käsespätzle:

30 g Butter, 1 Zwiebel, 200 g Allgäuer Emmentaler oder Allgäuer Bergkäse (gerieben), Pfeffer aus der Mühle

#### **Zubereitung**

Die Zutaten für den Spätzleteig in eine Schüssel geben und zu einem glatten Teig verrühren bis er Blasen wirft.

Den Teig ca. ½ Stunde stehen lassen, damit sich der Kleber verbindet.

Wasser in einem Topf zum Kochen bringen, salzen.

Ein Holzbrett mit Wasser anfeuchten, eine Portion Spätzleteig in der Größe einer Kinderfaust auf das Brett streichen und mit einem Schaber den Teig in kleinen Stücken ins kochende Salzwasser schaben.

Sobald die Spätzle an der Wasseroberfläche schwimmen, sind sie gar. Dann mit einem Schaumlöffel abschöpfen, kurz in eine Schüssel mit klarem lauwarmem Wasser geben, damit die Spätzle nicht verkleben.

Anschließend können die Spätzle als Beilage verwendet werden, oder es folgt die weitere Zubereitung zu Käsespätzle:

Die Butter in eine Pfanne geben und die gehackte Zwiebel darin bräunen, dann einige Spätzle dazugeben und mit geriebenem Allgäuer Käse bestreuen. Abwechselnd Spätzle und Käse portionsweise dazugeben. Kurz einen Deckel auf die Pfanne setzen bis der Käse ganz geschmolzen ist. Mit Pfeffer aus der Mühle würzen und servieren.

*Rezepte: GMF, Aurora/GMF (Seite 1); Brigitte Steinwender, LandFrauenverband Württemberg-Baden (Seite 2)*

**Weitere interessante Backrezepte gibt's auf der Verbraucher-Website [www.mein-mehl.de](http://www.mein-mehl.de)**