

# Pressemitteilung



Berlin, im Mai 2013

## **Deutscher Mühlentag 2013: Mehr als tausend Mühlen laden ein Auf Entdeckungsreise zwischen Tradition und Gegenwart**

*Bereits zum zwanzigsten Mal öffnen mehr als tausend Mühlen ihre Pforten und laden Neugierige zum Deutschen Mühlentag ein. Es gilt eine spannende Geschichte und eine ebenso spannende Gegenwart zu entdecken – in traditionellen und modernen Mühlenbetrieben.*

Am Pfingstmontag besteht bundesweit Gelegenheit, auf Entdeckungsreise zu gehen: Zum 20. Deutschen Mühlentag am 20. Mai 2013 laden rund tausend Mühlen Groß und Klein zum „Tag der offenen Tür“ mit interessanten Aktionen ein. Dieses Jahr wird der Mühlentag in Hamburg an der Windmühle Johanna in Wilhelmsburg eröffnet. Schirmherr ist daher der Erste Bürgermeister der Freien und Hansestadt Hamburg, Olaf Scholz.

Bei ihrem Pfingstausflug können Besucher vor Ort eine Menge über Mehl, Müller und Mühlen erfahren. So kann der Weg vom Korn zum Mehl und das Prinzip des Mahlens und Siebens in den Mühlen „live“ entdeckt werden.

Damals wie auch heute ist Nachhaltigkeit ein wichtiger Grundsatz der Mühlenwirtschaft und Müller sind als „Energiemanager“ bekannt. Historische, aber auch viele moderne Mühlen setzen auf umweltfreundliche Wasser- und Windenergie zur Herstellung von Mehl und anderen Mahlerzeugnissen. Heutzutage sorgen zusätzlich Energiemanagementsysteme für einen hocheffizienten Ressourceneinsatz. Weiterhin gilt für die gesamte Branche das Prinzip der kurzen Transportwege, Mehl ist ein sehr regionales Produkt: 95 Prozent des in deutschen Mühlen vermahlenden Getreides kommen aus Deutschland und 82 Prozent der Mahlerzeugnisse werden in der Region ausgeliefert.

Infos zum Mühlentag und regional gegliederte Verzeichnisse der teilnehmenden Mühlen sind auf den Internetseiten der veranstaltenden Deutschen Gesellschaft für Mühlenkunde und Mühlenerhaltung (DGM) zu finden: [www.muehlen-dgm-ev.de](http://www.muehlen-dgm-ev.de). Wer nicht „live“ dabei sein kann, erfährt online unter [www.muehlen.org](http://www.muehlen.org) Wissenswertes über Müller, Mahlerzeugnisse und die Mühlenbranche, z.B. im Kurzfilm: „Bestes aus deutschen Mühlen“.

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

550 deutsche Mühlen vermahlen Jahr für Jahr acht Millionen Tonnen Weizen und Roggen. Ihre Mahlerzeugnisse – Mehl, Schrot, Kleie, Vollkornprodukte – sind die Grundlage für die unerreichte Vielfalt von Brot und Backwaren in Deutschland. Mit rund 6.000 Beschäftigten erwirtschaften die Mühlen einen Jahresumsatz von 2,5 Milliarden Euro. Der Verband Deutscher Mühlen vertritt ihre Interessen.

### *Ansprechpartnerin:*

Lena Salein  
Telefon 030 2123369 34  
E-Mail [salein@muehlen.org](mailto:salein@muehlen.org)

Verband Deutscher Mühlen e.V.  
Postfach 30 01 62 · 53181 Bonn  
Beueler Bahnhofplatz 18 · 53225 Bonn  
Tel. (0228) 97610-0 · Fax (0228) 97610-99  
  
Hauptstadtbüro:  
Neustädtische Kirchstraße 7A · 10117 Berlin  
Tel. (030) 2123369-0 · Fax (030) 2123369-99  
  
e-mail [vdm@muehlen.org](mailto:vdm@muehlen.org)  
Internet <http://www.muehlen.org>