

# Pressemitteilung



Berlin, 14. November 2013

## **Wissenschaftliches Symposium in Würzburg bringt Mühlenbranche und Wissenschaft zusammen – Themenschwerpunkt Getreidequalität und -sicherheit**

Qualität und Sicherheit spielen in der Getreidekette eine herausragende Rolle. Dass die Herausforderungen nur gemeinsam mit allen Partnern der Wertschöpfungskette gelöst werden können, ist am vergangenen Freitag beim 6. Wissenschaftlichen Symposium des Verbandes Deutscher Mühlen (VDM) anhand des Themenblocks Mutterkorn erneut deutlich geworden. So beginnt die Bekämpfung des Mutterkorn-Pilzes im Ackerbau bereits bei der sorgfältigen Sortenwahl und auch beim Umschlag des Getreides im Handel tragen geeignete Maßnahmen wesentlich zur Minimierung bei. Der VDM engagiert sich aktuell mit den Partnern in der Getreidekette in einer Arbeitsgruppe unter Leitung des Max Rubner-Instituts in Detmold, um gemeinsam Handlungsempfehlungen zur Reduzierung von Mutterkorn und Mutterkornalkaloiden in Getreide zu erarbeiten.

Welche Auswirkungen die Neubewertungen von Mutterkorn durch die Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) und das Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) auf die Mühlenbranche haben, stellt Bärbel Kniel, biotask AG, beim Wissenschaftlichen Symposium vor. Bernd Rodemann, Julius Kühn-Institut Braunschweig, erläutert, welche Maßnahmen die Landwirtschaft ergreifen kann, um Mutterkorn bereits in der ersten Stufe der Wertschöpfungskette zu vermeiden. So könnten die wirkungsvollsten Maßnahmen bereits bei Sortenwahl und Bepflanzung (Saatstärke, -tiefe, Reihenabstand, Bestandsdichte, Düngung) getroffen werden.

Der VDM lädt jedes Jahr zum Wissenschaftlichen Symposium nach Würzburg ein. Wissenschaftler, Vertreter der Mühlenwirtschaft sowie der vor- und nachgelagerten Wertschöpfungsstufen diskutieren über Themen, die für die Mühlenbranche von Bedeutung sind, insbesondere zur Qualität und Sicherheit von Getreide. Die etablierte Veranstaltung fördert den Dialog zwischen Mühlenwirtschaft und Wissenschaft und bietet insbesondere jungen Wissenschaftlern ein Forum, ihre Arbeiten zu präsentieren.

### *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 030 212 33 69 34  
 E-Mail [salein@muehlen.org](mailto:salein@muehlen.org)

Verband Deutscher Mühlen e.V.  
 Beueler Bahnhofplatz 18 · 53225 Bonn  
 Tel. (0228) 976 10-0 · Fax (0228) 976 10-99

Hauptstadtbüro:  
 Neustädtische Kirchstraße 7A · 10117 Berlin  
 Tel. (030) 2 12 33 69-0 · Fax (030) 2 12 33 69-99

e-mail [vdm@muehlen.org](mailto:vdm@muehlen.org)  
 Internet <http://www.muehlen.org>