

# Pressemitteilung



Berlin, 15. Januar 2014

## **Qualität und Sicherheit von Getreide ErlebnisBauernhof 2014: Der Rohstoff Weizen in der Getreideannahme**

*Wie das Getreide vom Acker zur Mühle gelangt, welche Qualitätsanforderungen es erfüllen muss und welche Reinigungsschritte in der Mühle notwendig sind, um es zu Mehl und vielen weiteren Mahlerzeugnissen zu verarbeiten, können die kleinen und großen Messebesucher auf dem Stand des Verbandes Deutscher Mühlen auf dem ErlebnisBauernhof, auf der Internationalen Grünen Woche, Messe Berlin, Halle 3.2, vom 17.-26. Januar 2014 erleben.*

In diesem Jahr dreht sich alles um Brotweizen, den wichtigsten Rohstoff der Mühlen. Die Getreideannahme ist die Schnittstelle zum Landwirt oder Getreidehandel. Auf dem Mühlenstand können interessierte Verbraucher erfahren, wie die Getreidekörner visuell und sensorisch geprüft und anschließend bei der sogenannten Besatzanalyse auf Fremdbestandteile wie Steine und Stroh oder Fremdgetreide und Unkrautsamen untersucht werden. In den Mühlen stehen die Prinzipien Lebensmittelsicherheit und Lebensmittelqualität im Vordergrund, die Getreideannahme ist dabei der erste wichtige Prozessschritt.

Die Backqualität von Getreide wird mit Hilfe von geeigneten Parametern im Mühlenlabor bestimmt. So wird bei jeder Getreideanlieferung eine Probe gezogen, die auf Feuchtigkeit und Proteingehalt sowie weitere Kennzahlen untersucht wird. Sie geben Auskunft über die Backeigenschaften der Mehle. Auch diese Analyse können die Messebesucher auf dem Mühlenstand auf dem Erlebnisbauernhof vor Ort selbst durchführen. Zur Qualitätssicherung wird in den Mühlen jede Probe als Rückstellmuster für mehrere Monate eingelagert.

Die große Vielfalt der „Mehl-Typen“ aus ganz Deutschland können die Messebesucher auf dem ErlebnisBauernhof im großen Mehlregal sehen und dabei erfahren, welches Mahlprodukt sich für welchen Einsatzzweck am besten eignet.

### *Bestes aus deutschen Mühlen. Sichere Mehlqualität. Jeden Tag.*

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.  
Beueler Bahnhofplatz 18 · 53225 Bonn  
Tel. (02 28) 976 10-0 · Fax (02 28) 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>