

# Pressemitteilung



Verband Deutscher Mühlen e.V.  
Neustädtische Kirchstraße 7A  
10117 Berlin  
T 030 2123369-0 • F 030 2123369-99  
vdm@muehlen.org • www.muehlen.org  
Sprecher des Vorstandes:  
Hans-Christoph Erling, Michael Gutting,  
Karl-Rainer Rubin  
Geschäftsführer: Dr. Peter Haarbeck  
Amtsgericht Charlottenburg VR 33507 B  
Steuernummer: 27/620/61772  
Commerzbank, BIC: DRESDEFF370  
IBAN: DE86 3708 0040 0255 5190 00

Berlin, 14. Januar 2015

## **Mühle 2.0: Der Weg des Getreides durch die Mühle: von der EDV gesteuert**

*Der Weg des Getreides durch die Mühle ist lang und sehr aufreibend. Wie dieser Weg genau aussieht, können die Besucher des ErlebnisBauernhofs in Halle 3.2 am Stand des Verbandes Deutscher Mühlen live erleben.*

Die Müllerei, das ist heute eine hochtechnisierte, Computer gesteuerte Arbeit – mit der Herausforderung aus dem Naturprodukt Getreide, gleichbleibende Mehl-Qualitäten zu erzeugen. Wie das funktioniert, können Besucher am Stand des Verbandes Deutscher Mühlen unter fachkundiger Anleitung ausprobieren. Sie können eine moderne Mühle am Computer selbst steuern: Getreide annehmen, prüfen und in Silos lagern. Dies ist der Auftakt der Reise vom Korn zum Mehl. Es folgen mehrere Reinigungsstufen, bis zu 16 Passagen aus Mahlen und Sieben sowie die Mehl-Lagerung und -Verpackung.

### *Qualität in allen Stufen*

Dabei wird jeder Schritt durch die computergestützte Mühlensteuerung geregelt und von den Müllern überwacht. „Alles läuft in einem geschlossenen System, voll automatisiert und geschützt vor Verunreinigungen. Das ist aus Qualitäts- und Hygienegründen gar nicht anders möglich, sagt Peter Haarbeck Geschäftsführer vom Verband Deutscher Mühlen.“ Zudem wird in jedem einzelnen Produktionsschritt die Qualität der Zwischenprodukte im Labor untersucht und dokumentiert. So wird die Erzeugung hochwertiger, einwandfreier Produkte sichergestellt. Übrigens: Von der Getreideannahme bis in die Tüte legt das Korn in der Mühle gut einen Kilometer zurück.

### *Bestes vom Müller*

Gerade weil Getreide ein Naturprodukt ist und jede Ernte, ja sogar jede Lieferung eine neue Herausforderung darstellt, ist neben dem technischen Know How das handwerkliche Können des Müllers gefragt. Das Gespür für den Rohstoff ist von keiner Technik ersetzbar: Welche Eigenschaften hat das Getreide? Wie lässt es sich vermahlen? Welche Qualitäten müssen gemischt werden, um bestimmte Backeigenschaften zu erreichen? Diese Fragen muss der Müller beantworten, bevor er mahlt. Denn eine Mühle arbeitet nur so gut, wie der Müller sie bedient. Da die Ansprüche an den Beruf seit Jahren gewachsen sind, heißt die Berufsausbildung heute „Verfahrenstechnologe in der Mühlen- und Futtermittelwirtschaft“. Auf dem ErlebnisBauernhof können junge Leute

mehr zur Ausbildung und zum Müllerberuf erfahren und mit Auszubildenden und ge-  
standenen Müllern ins Gespräch kommen.

### *Vielfalt zahlt sich aus*

Mit müllerischer Kunst und technischer Finesse werden in den Mühlen aus Weizen, Roggen und Dinkel 24 Standardmehltypen mit ganz unterschiedlichen Eigenschaften, hergestellt: Mehl, Schrot, Grieß und Dunst. Ganz zu schweigen von den vielen Spezialmehlen die auf Wunsch der Bäcker und des Lebensmittelhandwerks hergestellt werden. Immerhin sieben Prozent des Mehls landen als handliche ein Kilogramm Kleinpackungen im Haushalt. Das Mehl für Bäckereien und Lebensmittelhersteller wird in 20 Kilogramm Säcken sowie in bis zu 1.250 Kilogramm schwere Big Bags verpackt oder direkt in Silotankwagen verladen und an die Kunden ausgeliefert.

Wie groß die Mehl-Vielfalt auch für den Verbraucher ist, zeigt anschaulich das große, bunte Mehlregal auf dem Stand des Verbandes Deutscher Mühlen auf dem Erlebnis-Bauernhof in Halle 3.2 auf der Internationalen Grünen Woche in Berlin. Hier sind auch weniger bekannte Getreide- und Mehlsorten zu finden und ganz praktisch zu begreifen.

### *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 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.

Weitere Infos zur Ausbildung, zur Branche und zum VDM:

- zum Verband [www.muehlen.org](http://www.muehlen.org) und
- zum Berufsbild des Müller unter [www.mueller-in.de](http://www.mueller-in.de)

### ***Ansprechpartnerin Presse***

Anne-Kristin Barth  
Telefon 030 2123369 34  
Email [barth@muehlen.org](mailto:barth@muehlen.org)

Hinweis: Gern stellen wir Ihnen entsprechendes Bildmaterial zur Verfügung.