

# 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, 9. Juli 2015

## **Getreidefachtagung in Weihenstephan: Proteingehalt von Brotgetreide bleibt zentraler Qualitätsparameter für Landwirte, Händler, Müller und Bäcker**

*Die Novelle der Düngeverordnung wird sich unmittelbar auf die Produktion von proteinreichen und backstarken A- und E-Weizensorten auswirken. Die neuen Regeln werden nicht nur einschneidende Folgen für die Mühlenwirtschaft, sondern für die gesamte Getreidewertschöpfungskette haben. Das haben die Diskussionen auf der Getreidefachtagung bestätigt, zu der Stefan Blum, Vorsitzender des Verbandes bayerischer Handelsmühlen, am Mittwoch den 8. Juli in Weihenstephan rund 70 Gäste begrüßte.*

Mahl- und Backqualität von Getreide und Mehl sind das Ergebnis aus standortangepasster Sortenwahl und bedarfsgerechter Stickstoff-Düngung. Eine deutliche Beschränkung der Düngung wird unter anderem dazu führen, dass sortenspezifische Qualitätsparameter an Bedeutung gewinnen. Neben den agronomischen Eigenschaften der verschiedenen Getreidesorten wird die sortenspezifische Eiweißqualität stärker in den Vordergrund rücken. Zu diesem Ergebnis kommt Lorenz Hartl von der Bayerischen Landesanstalt für Landwirtschaft.

Das heute rund 95 Prozent des in den Mühlen verarbeiteten Weizens aus Deutschland stammen, ist eine bemerkenswerte Erfolgsgeschichte der Zusammenarbeit von Züchtung, Landwirtschaft und Mühlenwirtschaft, stellte Peter Haarbeck vom Verband Deutscher Mühlen fest. Er fordert die Politik auf, auf pauschale Begrenzungen zu verzichten, die die Versorgung mit Qualitätsgetreide aus der Region gefährdet. Vielmehr sind Lösungen zu finden, die eine optimale Bestandsführung erlauben und gleichzeitig das Ziel des Wasserschutzes im Auge behalten.

Über den aktuellen Sachstand zur Mehlanalytik informierte Mario Jekle von der Technischen Universität München. Klar ist, dass die Backqualität des Weizens nicht ausschließlich vom Proteingehalt bestimmt wird. So spielen Fallzahl, Mehlausbeute oder Wasseraufnahme ebenfalls eine wichtige Rolle. Dennoch sind Menge und Qualität der komplexen Proteinstrukturen im Getreide wesentliche Parameter für die Qualität der Mehle insgesamt. Diese komplexen Strukturen zuverlässig standardisiert in einem Schnelltest zu bestimmen, wird aber nicht einfach gelingen, so Jekle.

Der Rohproteingehalt als das herausragende Handelskriterium steht nicht nur bei den Landwirten zunehmend in der Kritik, so Helmut Greif, Vorsitzender des Fachausschuss für pflanzliche Erzeugung und Vermarktung im Bayerischen Bauernverband. Um hohe

Verkaufserlöse zu erzielen, streben die Landwirte einen möglichst hohen Proteingehalt an. Die Spätdüngung mit Stickstoff führt aber je nach Witterungsverhältnissen nicht automatisch zum Erfolg und ist nicht nur aus ökologischen, sondern auch aus ökonomischen Gründen zu hinterfragen.

Erfassungshandel, Mühlen- und Backwirtschaft sind ebenso wie die Züchter aufgefordert, ihre Prozesse und Produkte zu überdenken und nach alternativen Methoden zur besseren und schnelleren Bestimmung der Backeigenschaften zu suchen. Die einfache und schnelle Ermittlung der Getreidequalität bei der Erfassung der Getreidepartien – auch in der Ernte – beim Handel ist Voraussetzung dafür, dass die angelieferten Partien nach Qualitätsmerkmalen eingelagert werden können. Erst dann ist auch eine Bezahlung nach neuen Qualitätsmerkmalen denkbar.

Die Getreidefachtagung in Weihenstephan wird vom Verband Deutscher Mühlen gemeinsam mit dem Bayerischen Müllerbund und der Bayerischen Landesanstalt für Landwirtschaft in Zusammenarbeit mit der TU-München durchgeführt. Die Tagung kurz vor der Ernte hat sich über viele Jahre als eine über die Branche hinaus bekannte und erfolgreiche Diskussionsplattform etabliert. Gemeinsame Herausforderungen, wie die Novellierung der Düngeverordnung können nur gemeinsam in der Wertschöpfungskette gelöst werden.

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

550 deutsche Mühlen vermahlen Jahr für Jahr 8,5 Millionen Tonnen Weizen, Roggen und Hartweizen. 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.

*Ansprechpartnerin:*

Anne-Kristin Barth  
Presse- und Öffentlichkeitsarbeit

Telefon 030 2123369 34  
Email [anne-kristin.barth@muehlen.org](mailto:anne-kristin.barth@muehlen.org)