

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
USt-ID-Nr.: DE300136646

Commerzbank, BIC: DRESDEFF370
IBAN: DE86 3708 0040 0255 5190 00

Berlin, 2. Oktober 2015

Erntedankfest 2015: Ohne Mühlen ist nichts gemahlen

Für die Müller ist die Getreideernte das wichtigste Ereignis im Jahr. Spätestens zu Erntedank steht fest, wie viel Weizen und Roggen die Bauern geerntet haben und wie gut sich das neuerntige Getreide in den Mühlen verarbeiten lässt. Das Erntedankfest macht immer wieder deutlich: Die Ernte ist auch in unserer modernen Gesellschaft nicht vollständig planbar. Dabei benötigen Bäcker und Lebensmittelwirtschaft Getreideprodukte gleichbleibender Güte: Zentrale Schnittstelle in der Getreidewertschöpfungskette sind die Mühlen. Die Müller liefern maßgeschneiderte Produkte für jeden Einsatzzweck und übernehmen die Verantwortung für Qualität und Sicherheit ihrer Produkte. Eine aktuelle Grafik des Verbandes Deutscher Mühlen macht die Wertschöpfung vom Acker auf den Teller sichtbar.

Das Bundeslandwirtschaftsministerium schätzt, dass im Jahr 2015 26,5 Millionen Tonnen Weizen und 3,5 Millionen Tonnen Roggen geerntet worden sind. Erst vor den Toren der Mühle entscheidet sich, welche Partien geeignet sind. Etwa 25 bis 30 Prozent der Ernte werden in den heimischen Mühlen zu Lebensmitteln verarbeitet: Hierfür muss der Rohstoff Getreide ganz spezifische Eigenschaften aufweisen. Im Jahr 2015 sind die Müller zufrieden mit dem was ihnen die Landwirte liefern: Qualität und Menge stimmen. Allerdings sind die Preise für Weizen und Roggen an den Börsen derzeit niedrig. Damit ist die Abgabebereitschaft der Landwirte, insbesondere bei Qualitätsgetreide derzeit nicht sehr hoch.

Die Bedeutung der Mühlenwirtschaft in der Wertschöpfungskette

In Deutschland gibt es rund 550 Getreidemühlen die die Versorgung der Bevölkerung mit Mehl und anderen Mahlerzeugnissen wie Dunst, Grieß und Schrot sicherstellen. 202 Mühlen davon vermahlen mehr als 1.000 Tonnen Getreide im Jahr. Die 45 Mühlen mit einer Vermahlung von mehr als 50.000 Tonnen im Jahr produzieren mehr als 80 Prozent des Bedarfes.

Welche Warenströme in eine Mühle hinein und hinaus fließen, stellt eine aktuelle – anlässlich des diesjährigen Erntedankfestes erstellte – Grafik des Verbandes Deutscher Mühlen dar: Rein rechnerisch versorgt jede Mühle Tag für Tag rund 400.000 Menschen mit wertvollen Grundnahrungsmitteln aus Getreide. 880 Landwirte liefern das dafür notwendige Brotgetreide in die Durchschnittsmühle. 69,7 Kilogramm Mehl und andere Mahlerzeugnisse verbraucht jeder Einzelne von uns im Jahr.

Qualität und Sicherheit: Verdienst der Müller

Aus dem heterogenen Naturprodukt ein homogenes Endprodukt mit den von Lebensmittelwirtschaft und Bäckern geforderten, immer gleichen Verarbeitungseigenschaften herzustellen, ist die hohe Kunst der Müllerei. Schon bei der Getreideannahme bestimmen die Müller für jede Lieferung die wichtigsten Qualitäts-Parameter: Besatz, Proteingehalt, Sedimentationswert, Fallzahlen und Backqualität. Sie sind maßgebliche Faktoren für das spätere Endprodukt. Mit all diesen Tests stellen die Müller bereits bei der Annahme sicher, dass sie die richtigen Rohstoffqualitäten einkaufen, um ihren Kunden sichere Produkte in hochwertiger und gleichbleibender Qualitäten liefern zu können.

Das Erntedankfest erinnert uns auch daran, dass es nicht selbstverständlich ist, dass Naturprodukte wie Weizen und Roggen absolut sichere Lebensmittel sind. Das dies heute so ist, ist auch den Müllern zu verdanken. In der Mühle durchläuft das Rohgetreide zahlreiche Reinigungsprozesse. Mit modernster Technik und dem Know How der Müller wird jeder einzelne Produktionsschritt kontrolliert, von der Getreideannahme bis zur Mehlverladung. Glücklicherweise ist das Erntejahr 2015 hinsichtlich des Besatzes mit Getreidepilzen wie Mutterkorn oder Ährenfusarien vollkommen unproblematisch. Die langanhaltende Trockenheit hat keine guten Bedingungen für deren Wachstum geboten.

Während die natürlichen Risiken heute gut beherrschbar sind, gibt es neue Herausforderungen im Zusammenhang mit sich ändernden politischen Rahmenbedingungen. Gegenwärtig ist die Versorgung der Bevölkerung mit Getreide und Getreideprodukten aus Deutschland sichergestellt: 95 Prozent des in den Mühlen verarbeiteten Getreides stammen aus heimischer Produktion. Mit der anstehenden Novellierung der Düngeverordnung ist zu befürchten, dass der Anbau von Qualitätsgetreide künftig deutlich eingeschränkt sein wird. Wenn es der Bundesregierung und den Bundesländern nicht gelingt, standortangepasste Regelungen zu finden, könnte die Mühlenwirtschaft gezwungen sein, wieder vermehrt Qualitätsgetreide zu importieren. Das würde die regionale Versorgung der Mühlen, mit kurzen Transportwegen und der engen Vernetzung mit den Ackerbauern deutlich verändern. Welche Auswirkungen die Düngeverordnung haben wird, können die Müller möglicherweise schon zum nächsten Erntedankfest beantworten.

Bestes aus deutschen Mühlen. Sichere Mehlqualität. Jeden Tag.

550 deutsche Mühlen vermahlen Jahr für Jahr acht 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 2,6 Milliarden Euro. Der Verband Deutscher Mühlen vertritt ihre Interessen.

Ansprechpartnerin:

Anne-Kristin Barth
Presse- und Öffentlichkeitsarbeit
T 030 2123369 34
E anne-kristin.barth@muehlen.org

Anlagen:

- VDM-Grafik: Die Bedeutung der Mühlenwirtschaft in der Wertschöpfungskette
- VDM-Mehlreport zur Ernte 2015