

# 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 25. April 2016

## Tag des Brotes: Stabile Mühlenanzahl sichert große Brotvielfalt

*Ohne Mehl ist nichts gebacken: Erst Mehl, Schrot, Kleie, Vollkornprodukte sowie die vielen Spezialmehle ermöglichen die Vielfalt der Brote und Gebäcke in Deutschland. Das Getreide und Getreideprodukte weiterhin die Basis für eine gesunde Ernährung sind, zeigt der Bericht zur Struktur der Mühlenwirtschaft: Die Brotgetreidevermahlung ist im Wirtschaftsjahr 2014/15 um 1,6 Prozent auf 8,3 Millionen Tonnen gestiegen. Der Strukturbericht zeigt, dass die Mühlenwirtschaft gesund ist: so hat sich die Zahl der Mühlen mit mehr als 1.000 t Vermahlung im Jahr auf 214 Betriebe erhöht. Insgesamt gibt es in Deutschland 550 Mühlen, die mit unterschiedlichen Konzepten erfolgreich am Markt bestehen. Der Pro-Kopf-Verbrauch an Mahlerzeugnissen lag zuletzt bei 64,4 kg knapp unter dem langjährigen Mittel, der Verbrauch an Brot und Backwaren bei 80,6 Kilogramm, wie die Vereinigung Getreide-, Markt- und Ernährungsforschung GmbH (GMF) errechnet hat.*

### *Pro-Kopf-Verbrauch von Mahlerzeugnissen bei 64,4 Kilogramm*

Mahlerzeugnisse und daraus hergestellte Brote und Backwaren sind für die Bevölkerung eine wichtige Basis für die Versorgung mit essentiellen Nährstoffen: besonders Ballaststoffe, B-Vitamine, Zink und Eisen. Insgesamt werden in Deutschland 64,4 kg Weizen- und Roggenmehl pro Kopf der Bevölkerung verbraucht, davon entfallen 57,2 kg auf Weichweizenmehl und 7,2 kg auf Roggenmehl. Der Verbrauch an Brot- und Backwaren lag im Wirtschaftsjahr 2014/15 damit bei 80,6 kg. In den letzten 25 Jahren war er mit relativ geringen Schwankungen zwischen 80 und 86 Kilogramm – plus-minus vier Prozent – auf hohem Niveau stabil. Der langjährige Mittelwert von 83,3 kg entspricht auf den Tag umgerechnet 228 Gramm: Das können zum Beispiel drei Scheiben Brot, ein Brötchen plus ein Stückchen Klein- oder Feingebäck sein.

### *Brotvielfalt durch Mehlnvielfalt*

Neben 24 Standardmehlen produzieren die deutschen Mühlen viele Spezialmehle für die unterschiedlichsten Anforderungen von Handwerksbäckern und Backindustrie und garantieren so die enorme Vielfalt an Brot und Backwaren in Deutschland. Von den 550 Mühlenbetrieben in Deutschland vermahlen 214 mehr als 1.000 Tonnen im Jahr und sind damit meldepflichtig nach der Marktordnungswarenmelde-Verordnung. Das ist laut Statistik ein Mühlenbetrieb mehr als im Jahr zuvor. Die 214 meldepflichtigen Mühlen

haben 2014/15 insgesamt 8.300.637 Tonnen Weizen und Roggen vermahlen und damit 1,6 Prozent mehr als im Vorjahr. Zusätzlich wurden in Schäl- und Reismühlen weitere 689.385 Tonnen Getreide verarbeitet. Davon waren 291.675 Hafer und 128.031 Dinkel. Die Brotweizenvermahlung ist um 1,9 Prozent gestiegen und liegt im WJ 2014/15 bei 7.516.494 Tonnen, die Roggenvermahlung ist um 0,5 Prozent gesunken und liegt bei 788.257 Tonnen, die Hartweizenvermahlung ist um 1,9 Prozent gestiegen und liegt bei 399.183 Tonnen. Daraus ergibt sich auch eine gestiegene Weizenmehlherstellung von 1,4 Prozent auf 6.066.854 Tonnen. Die Roggenmehlherstellung sank dagegen um 1,3 Prozent auf 697.641 Tonnen. Durchschnittlich vermahlen die 214 meldepflichtigen Mühlen 40.653 Tonnen im Jahr, 1,9 Prozent mehr als 2013/14.

#### *Vielfältige Mühlenbranche – Partner der Bäcker in Handwerk und Industrie*

Die zehn größten Mühlenbetriebe in Deutschland decken derzeit rund ein Drittel des Marktes ab. Die 63 größten Mühlenbetriebe haben einen Anteil von 90 Prozent an der Vermahlung. Die gut 100 Mühlen mit einer Vermahlungskapazität von weniger als 5.000 Tonnen pro Jahr kommen zusammen auf einen Marktanteil von 2,3 Prozent. Die Mühlen beliefern Backgewerbe und Lebensmittelindustrie, Handel und Verbraucher. Nach aktuellen Schätzungen des Verbandes Deutscher Mühlen gehen 30 Prozent der Erzeugnisse an Handwerksbäcker, 55 Prozent an Großverarbeiter der Brot- und Lebensmittelindustrie, zehn Prozent an Spezialverarbeiter, wie Teig- und Nudelwarenhersteller, sowie etwa fünf Prozent an den Endverbraucher.

Ungeachtet der Bedeutung für die Ernährungswirtschaft hat die Mühlenbranche in den letzten Jahrzehnten entscheidende Anpassungen erfahren. Gab es 1975 noch 868 Mühlen, hat ihre Zahl weiter kontinuierlich abgenommen. Am deutlichsten waren davon Mühlen mit einer Vermahlungsmenge kleiner als 5.000 Tonnen betroffen: Gab es vor 40 Jahren im Wirtschaftsjahr 1975/1976 noch 623 Mühlen in dieser Kategorie, sind es 2014/2015 noch 105 Mühlen. Die Zahl der Mühlen mit einer Vermahlung von mehr als 100.000 Tonnen hat hingegen zugenommen: Zählten 1975 zwölf Mühlen in diesen Bereich, waren es 2005 25 und 2015 29 Mühlen.

Trotz des Trends zu größeren Betriebseinheiten, ist die Branche unverändert klein- und mittelständisch geprägt. Nahezu alle Unternehmen befinden sich in Familienbesitz und das oft schon seit vielen Generationen. Die Mühlenlandschaft in Deutschland ist äußerst vielfältig. Mühlenunternehmen verschiedenster Größe behaupten sich am Markt, egal ob sie im großen Maßstab Getreide vermahlen oder ihre Nische besetzen. Mühlen bieten neben Mehl auch vielfach Spezialprodukte wie Müslis; betreiben Mühlenläden und Restaurants oder verknüpfen Müller- und Bäckerhandwerk erfolgreich miteinander.

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

550 deutsche Mühlen vermahlen Jahr für Jahr über 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 2,6 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](mailto:anne-kristin.barth@muehlen.org)

#### *Anlagen:*

- Grafik Strukturwandel der Mühlenbranche
- Grafik: Getreide Mehl und Brot sichern Nährstoffvielfalt