

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, 16. September 2016

Rohstoffverluste und Lebensmittelverschwendung minimieren: Mühlenbranche fordert mehr Vorratsschutzmittel und die Beibehaltung des MHD

In der Diskussion um die Lebensmittelverschwendung fordert der Verband Deutscher Mühlen (VDM) mehr Aufmerksamkeit für den Vorratsschutz. Ohne eine ausreichende Auswahl von Vorratsschutzmitteln drohen erhebliche Verluste schon am Anfang der Lebensmittelkette. Der VDM spricht sich ebenso für die Beibehaltung des Mindesthaltbarkeitsdatums (MHD) aus. Die Angabe „mindestens haltbar bis“ informiert präzise darüber, bis wann die Unternehmer in der Pflicht stehen und ab wann die Verbraucher genauer hinsehen müssen. Auf seiner neuen Internetseite mein-mehl.de informiert der Verband Deutscher Mühlen über Mehl und gibt Tipps zum Umgang und zur Lagerung von Mehl. Trotz der heterogenen Getreideernte stehen den Mühlen auch 2016 gute Getreidepartien zur Verfügung, um Bäcker und Lebensmittelindustrie mit Qualitätsmehlen zu versorgen. Allerdings ist der Aufwand für Beschaffung und Separierung geeigneter Partien deutlich größer als üblich.

Vorratsschutz braucht eine breite Wirkstoffpalette

Zum Umgang mit knappen Ressourcen gehören auch der professionelle Umgang mit Agrarrohstoffen und die Minimierung von Verlusten in der Getreidekette. Vorbeugender Vorratsschutz ist dabei erste Pflicht und beginnt bereits in der Ausbildung. Künftig werden Gesellen für Müllerei und Agrarlagerwirtschaft gemeinsam ausgebildet. Ein wegweisendes Projekt für die Ernährungswirtschaft. Im Rahmen des *Aktionsplans der Bundesregierung für einen nachhaltigen Vorratsschutz* wird derzeit die gute fachliche Praxis in der Getreidelagerung neu definiert. In beiden Projekten engagiert sich die Branche.

Klar ist, dass auch gut ausgebildete Fachleute unter Nutzung aller Instrumente eines vorbeugenden Vorratsschutzes nicht in jedem Fall auf den Einsatz von chemischen Vorratsschutz verzichten können. Dabei erschwert die immer kleiner werdende Wirkstoffpalette in erheblichem Maße ein nachhaltiges Resistenzmanagement. Resistenzen können nur verhindert werden, wenn mindestens drei Wirkstoffgruppen für den jeweiligen Einsatzzweck zur Verfügung stehen. Mit dem Wegfall der Möglichkeit, den Wirkstoff Pirimiphosmethyl zur Leerraumbehandlung einzusetzen, stehen bereits heute nicht mehr ausreichend viele Wirkstoffe zur Verfügung. Eine Zulassung von neuen Wirkstoffen ist nicht in Sicht.

Peter Haarbeck, Geschäftsführer des Verbands Deutscher Mühlen, fordert daher heute in Berlin: „Die Politik muss mit dafür Sorge tragen, dass es eine ausreichend große Auswahl an Wirkstoffen für den Vorratsschutz gibt. Schon heute haben wir eine prekäre Lage, was die zugelassenen Wirkstoffe betrifft. Hier braucht es Rahmenbedingungen, die es der Pflanzenschutzindustrie ermöglichen, neue Wirkstoffe auf den Markt zu bringen. Vorratsschutz ist Aufgabe aller Akteure in der Getreidekette, so auch der Politik“.

Mindesthaltbarkeitsdatum für Mehl und Mahlerzeugnisse sinnvoll

Sowohl in Brüssel als auch in Berlin gibt es Pläne zur Änderung des Mindesthaltbarkeitsdatums. Ziel der Überlegungen ist es, einen Beitrag zur Reduzierung der Lebensmittelverschwendung zu leisten. „Der Verband Deutscher Mühlen hält die Abschaffung des Haltbarkeitsdatums – insbesondere für Getreidemahlerzeugnisse – weder für zielführend, noch für sachgerecht. Mehle sind zwar lange, aber nicht unbegrenzt haltbar“, erklärt Peter Haarbeck im Gespräch.

Die Diskussion über die Lebensmittelverschwendung stützt sich weiter auf Annahmen und widersprüchliche Erkenntnisse. Ohne Zweifel tun Politik und Wirtschaft aber gut daran, das Wissen über Lebensmittel in der Bevölkerung zu stärken und die Begeisterung für Ernährungsfragen immer wieder neu zu entfachen. Der Verband Deutscher Mühlen hält die Angabe des Mindesthaltbarkeitsdatums für die beste Möglichkeit, klare Informationen für die Vorratshaltung zu geben. Die Angabe „mindestens haltbar bis“ gibt klar an, bis wann die Unternehmer in der Pflicht stehen und ab wann die Verbraucher genauer hinsehen müssen. Auf seiner neuen Internetseite mein-mehl.de informiert der Verband Deutscher Mühlen über Mehl und gibt Tipps zum Umgang und zur Lagerung von Mehl.

Getreideernte 2016: aufwändige Rohstoffbeschaffung sichert hervorragende Mehle

Ein reich gedeckter Tisch ist nicht selbstverständlich, das macht die Getreideernte 2016 deutlich. Die unerwarteten Mengen- und Qualitätseinbußen erfordern einen hohen Aufwand für die Müller bei Beschaffung und Lagerung geeigneter Getreidepartien. Der Aufwand ist notwendig, um den Kunden in Bäckerei und Lebensmittelindustrie die gewohnt guten Produktqualitäten liefern zu können, die auch ohne Backhilfsmittel beste Ergebnisse in der Bäckerei liefern.

Neben der Produktqualität sorgen die Müller auch für höchste Sicherheit ihrer Produkte. Sie behalten kritische Parameter – wie zum Beispiel Mykotoxine oder Pflanzenschutzmittelrückstände – im Blick. Die Untersuchungsergebnisse hierzu fließen ins gemeinsame Getreidemonitoring der Branche ein. Damit ist sichergestellt, dass die Verbraucher sichere Getreideprodukte geliefert bekommen. Die Mühlenbranche fordert die Partner in der Getreidewertschöpfungskette dazu auf, ebenso sorgfältig und verantwortungsvoll darauf zu achten.

Bestes aus deutschen Mühlen. Sichere Mehlqualität. Jeden Tag.

550 deutsche Mühlen vermahlen Jahr für Jahr mehr als 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 2,75 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