

PRESSEINFORMATION



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, 8. Dezember 2015

Branchenportrait: Die deutsche Mühlenwirtschaft

Die deutsche Mühlenwirtschaft besetzt in der Getreidewertschöpfungskette eine Schlüsselrolle. Hier werden aus dem Rohstoff Getreide Lebensmittel hergestellt, die in Bäckereien, der Lebensmittelindustrie oder im Haushalt weiter verarbeitet werden. Dafür vermahlen die Mühlen jährlich etwa ein Drittel der deutschen Weizen- und Roggenernte: 7,9 Millionen Tonnen Weichweizen, 800.000 Tonnen Roggen und 390.000 Tonnen Hartweizen. Dabei agiert die Branche regional und nachhaltig: 95 Prozent des vermahlenden Brotgetreides stammen aus Deutschland und rund 90 Prozent der Mühlenprodukte werden hier verbraucht, pro Bundesbürger etwa 69,7 kg pro Jahr. Im Durchschnitt versorgt jede Mühle etwa 400.000 Menschen Tag für Tag mit wichtigen Grundnahrungsmitteln. Die eingesetzten Rohstoffe werden vollständig verwertet. Mühlennachprodukte, wie Kleie oder Nachmehle, werden zu Futtermitteln verarbeitet. Insgesamt gibt es in Deutschland heute 550 produzierende Mühlenbetriebe, 213 davon vermahlen mehr als 1.000 Tonnen Getreide im Jahr. Mit rund 6.000 Mitarbeitern erwirtschaftet die Branche einen Jahresumsatz von rund 2,6 Milliarden Euro.

Die Struktur der Branche

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 Nudelfabrikanten, sowie etwa fünf Prozent an den Endverbraucher.

Ungeachtet der Bedeutung für die Ernährungswirtschaft setzen sich die Anpassungen in der Branche fort. Gab es 1950 noch 19.000 Mühlen, hat ihre Zahl seither beständig abgenommen. Derzeit gibt es 550 produzierende Mühlenbetriebe in Deutschland, davon sind 213 Mühlen mit einer Vermahlung von über 1.000 Tonnen im Jahr nach der Marktordnungswarenmeldeverordnung meldepflichtig. Elf davon stellen ausschließlich Stärke her.

Am deutlichsten hat über die Jahre die Anzahl von Mühlen mit einer Vermahlungsmenge kleiner als 5.000 Tonnen abgenommen: Waren es vor 40 Jahren im Wirtschaftsjahr 1975/1976 noch 623 Mühlen sind es 2013/2014 noch 102 Mühlen in dieser Kategorie. 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 2014 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.

Die Bedeutung der Getreidemühlen für die Lebensmittelbranche

Getreide und Getreideprodukte sind Grundnahrungsmittel und zugleich wichtige Ausgangsprodukte für viele Lebensmittel. Mehl, Schrot, Grieß, Dunst, Kleie und Vollkornprodukte sind dabei nicht nur die Grundlage für die einzigartige Vielfalt an Brot und Backwaren in Deutschland, sie sind auch die Grundzutaten für Produkte wie Pizza, Pasta, Babynahrung und vieles mehr.

Mit ihren Produkten tragen die Müller maßgeblich zur Nährstoffversorgung und Ernährung für die 82 Millionen Menschen in Deutschland bei. Dabei gelingt es ihnen, aus dem heterogenen Rohstoff Getreide, standardisierte Lebensmittel von hoher Qualität herzustellen. Allein mit mechanischer und thermischer Behandlung werden in den Getreidemühlen Mahlerzeugnisse hergestellt, die hochkomplexe Aufgaben in der Produktion verschiedenster Lebensmittel erfüllen.

Die breite Produktpalette aus den Mühlen ist die Basis für die Wertschöpfung in der gesamten Backwirtschaft, die im Jahr 2013 einen Umsatz von insgesamt 19,2 Milliarden Euro erwirtschaftet hat. Jeder Bundesbürger verzehrt etwa 83 kg Backwaren im Jahr.

Kernthemen der Branche

Im Verband Deutscher Mühlen (VDM) sind handwerkliche und industrielle, große und kleine, monostrukturierte oder diversifizierte, Weizen & Roggen-, Hartweizen-, Schäl-, Mais und Reismühlen organisiert. Die Kernthemen der Mühlenbranche werden im Verband in vier Arbeitsbereichen gebündelt: Ausbildung & Betrieb, Qualität & Sicherheit, Rohstoffe & Märkte sowie Wissenschaft & Ernährung, hinzukommen die Bereiche Öffentlichkeitsarbeit und Risikokommunikation:

Ausbildung & Betrieb

Für die energieintensiven Mühlenunternehmen sind Themen wie Energieeffizienz, innovative Mühlentechnik, Prozessoptimierung sowie Ressourcenschonung und Nachhaltigkeit entscheidende Erfolgsfaktoren.

Arbeits- und Betriebssicherheit spielen neben berufsständischen und sozialpolitischen Themen eine bedeutende Rolle. Der Verband engagiert sich dabei in allen rechtlichen und technischen Fragestellungen in diesem Bereich, die den Betrieb einer Mühle direkt oder indirekt betreffen.

Qualifizierte Mitarbeiter sind die Grundlage für den Erfolg im Unternehmen. Menschen für die Ausbildung und die Arbeit in den Mühlen zu begeistern ist zentrale Aufgabe in den Unternehmen und damit für den Verband. Für die Arbeit in den

Mühlen werden junge Menschen als „Verfahrenstechnologen in der Mühlen- und Futtermittelwirtschaft“ ausgebildet. Sie sind gefragte Experten und das weltweit. Mit ihrer grundständigen Ausbildung stehen den ausgebildeten Müllerinnen und Müllern viele Berufswege offen, sei es in der Lebensmittelwirtschaft, aber auch in vielen technischen Berufen, in denen Zerkleinerungstechnik eine Rolle spielt.

Derzeit hat die Mühlenbranche 6.000 Beschäftigte, darunter 600 Azubis. Neben den jährlich gut 100 Müller-Lehrlingen bildet die Branche unter anderen auch Kaufleute, Lagerfacharbeiter, Laboranten oder Mechatroniker aus.

Qualität & Sicherheit

Qualitätssicherung, Lebensmittelrecht oder Betriebshygiene sind zentrale Themen der Verbandsarbeit. Mit dem „Hygiene-Leitlinien für Getreidemühlen“ oder dem „Leitfaden zur Kennzeichnung von Mühlenprodukten nach der LMIV“ werden Standards für Qualität und Sicherheit in der Mühlenbranche gesetzt.

Die Müller kennen ihre Verantwortung als Lebensmittelhersteller: Mit einem aufwändigen Qualitätsmanagement und modernster Technik gewährleisten sie, dass sie nur einwandfreie Lebensmittel an ihre Kunden ausliefern.

Die Verantwortung für die Qualität und Sicherheit des Getreides beginnt bei den Ackerbauern und dem Erfassungshandel. Die Mühlenbranche ist im ständigen Austausch mit den Partnern der Wertschöpfungskette, um die Herausforderungen gemeinsam anzugehen. So sind zum Beispiel in gemeinsamer Arbeit die „Handlungsempfehlungen zur Minimierung von Mutterkorn und Ergotalkaloiden in Getreide“ entstanden.

Seit 1999 untersucht die Branche im Rahmen ihres „Europäischen Getreidemonitorings“ mit Unterstützung des Getreidehandels flächendeckend Getreide auf verschiedene Kontaminanten und Pflanzenschutzmittelrückstände. So liegen bereits ab dem Jahr 2002 Daten zum Wirkstoff Glyphosat in Brotgetreide vor, die im Rahmen des EGM erhoben worden sind. In 93 Prozent der im Getreidewirtschaftsjahr 2014/15 untersuchten Weizenmehle konnten keine Glyphosatrückstände nachgewiesen werden. Lediglich in sieben Prozent der untersuchten Mehle konnten Spuren des Wirkstoffs von weniger als 0,05 mg je kg – weniger als fünf Tausendstel des gesetzlich festgelegten Höchstgehaltes von 10 mg je kg – nachgewiesen werden.

Rohstoffe & Märkte

Die deutschen Mühlen kaufen ihre Rohstoffe regional: Denn Deutschland ist ein ausgesprochen ertragreiches Getreideanbauland. Hervorragende Böden und das gemäßigte Klima lassen in den deutschen Anbaugebieten bestes Qualitätsgetreide wachsen. 95 Prozent des in den Mühlen verarbeiteten Brotgetreides stammen aus Deutschland, vier Prozent aus der EU und weniger als ein Prozent aus Nicht-EU-Staaten. 82 Prozent des verarbeiteten Getreides wird in der Region vermarktet, 65 Prozent sogar im jeweiligen Bundesland.

Damit die Mühle auch zukünftig ihren Rohstoff Getreide aus der Region beziehen kann, suchen die Mühlen mit ihren Partnern in der Wertschöpfungskette nach Lösungen, um wachsenden Anforderungen, wie zum Beispiel den Vorgaben der novellierten Düng-Verordnung, zu begegnen

Trotz der regionalen Lieferbeziehungen werden die Getreidepreise in Deutschland maßgeblich von den internationalen Getreidemärkten und den Bewegungen an den internationalen Börsen in Paris und Chicago bestimmt. Die mitunter stark schwankenden Rohstoffpreise sind für die Mühlen eine große Herausforderung. Die Unternehmen müssen Lösungen finden, Rohstoffeinkauf und Mehlerverkauf

miteinander zu verknüpfen. Über mehrere Monate laufende Mehllieferverträge können nur dann angeboten werden, wenn es funktionierende und bezahlbare Instrumente zur Absicherung des Preisrisikos an den Börsen gibt.

Damit diese Risikoabsicherung auch in Zukunft möglich ist, ist die Branche im Dialog mit Politik auf nationaler und EU-Ebene, um sicherzustellen, dass in den zukünftigen Finanzmarktregulierungen ihre Termingeschäfte als Hedging eingestuft werden und nicht als Spekulationsgeschäfte, die Positionslimits unterliegen.

Wissenschaft & Ernährung

Ernährungstrends, Fragen zur Nährwertkennzeichnung oder die Beschäftigung mit Lebensmittelunverträglichkeiten – auch diese Themen sind für die Unternehmen der Mühlenbranche strategisch und daher in der täglichen Arbeit von Bedeutung. So steht die Branche zum Beispiel im Dialog mit Patientenorganisationen, initiiert Gesprächskreise mit den Partnern in der Lebensmittelwirtschaft und engagiert sich in wissenschaftlichen Gremien, um gemeinsam sinnvolle Wege zu einer sicheren und zugleich technisch machbaren Kennzeichnung von Allergenen zu finden. Mit dem aktuellen Leitfaden zur Lebensmittelkennzeichnung und insbesondere zur Nährwertkennzeichnung wurde ein branchenweiter Standard gesetzt.

Die Branche unterstützt zahlreiche Forschungsprojekte, die sich mit aktuellen Fragen auseinandersetzen. Themen sind die Verarbeitungseigenschaften von Einkorn, Emmer und Dinkel oder neue Verfahren für die Bestimmung von Qualitätsparametern von Getreide und Mahlerzeugnissen.

Der Verband Deutscher Mühlen als Repräsentant der Branche engagiert sich darüber hinaus auch für die Ernährungsbildung. So entstehen in Zusammenarbeit mit dem Lehrermagazin „lebens.mittel.punkt“ und dem Verein information.medien.agrar Lehrmaterialien für Schulen und Kitas.

Öffentlichkeitsarbeit & Risikokommunikation

Auf Bundesebene setzt sich der Verband Deutscher Mühlen für die Belange der Branche ein. Er steht im regelmäßigen Kontakt mit Politikern und Institutionen wie dem Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) und dem Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (BVL).

Aufgabe des Verbandes ist es dabei durchaus auch, über kritische Themen zu berichten und Antworten auf Fragen zu Risikothemen zu geben. Hier geht es insbesondere um Entwicklungen in der Ernährungs- und Verbraucherpolitik, wie zum Beispiel zum Thema Gluten-Unverträglichkeit oder den Pflanzenschutzmittelwirkstoff Glyphosat.

Kurze Geschichte der Mühlenverbände

Im Jahr 2017 wird der Verband Deutscher Mühlen 150 Jahre alt. Die Geschichte der Mühlenverbände in Deutschland beginnt 1867 mit der Gründung des Verbands Deutscher Müller in Berlin. 1899 gründeten sich aus dem VDM heraus zwei weitere Verbände, ein handwerklich und ein industriell orientierter. Nach 1933 wurden die Verbände aufgelöst beziehungsweise in die Reichsinnungen überführt.

Nach dem zweiten Weltkrieg wurden die Interessen der Mühlenbetriebe im Westen Deutschlands von der Arbeitsgemeinschaft deutscher Handelsmühlen (ADH) und dem Deutschen Müllerbund (DMB) vertreten. Beide Verbände besaßen auch weitere regionale Untergliederungen. In der DDR wurden die meisten Mühlenbetriebe verstaatlicht und deren Organisation von den Getreidekombinaten übernommen. Die Handwerksmüller sind damals im „Fachausschuss Müllerhandwerk im Fachverband

Lebensmittelindustrie“ organisiert gewesen. Beide Institutionen hatten in der Planwirtschaft lediglich beratende Funktion und keinen Einfluss auf die Wirtschaftspolitik. Mit der Wende sind dann viele ostdeutsche Mühlenunternehmen in die beiden bundesdeutschen Verbände ADH und DMB eingetreten.

1998 fusionierten ADH und DBM zum Verband Deutscher Mühlen, der die Interessen aller Mühlen in Deutschland vertritt. 2014 ist die Geschäftsstelle in Bonn geschlossen worden. Der VDM hat seinen Sitz seitdem in unmittelbarer Nähe zum S-Bahnhof Friedrichstraße mitten im politischen Berlin. Geschäftsführer im VDM ist seit 2009 der promovierte Agrarwissenschaftler Peter Haarbeck. Seit April 2014 wird der VDM von drei Sprechern des Vorstandes geführt:

- Hans-Christoph Erling, Bremer Rolandmühle, Bremen
- Michael Gutting, Saalemühle Alsleben, Alsleben
- Karl-Rainer Rubin, Rubin Mühle, Lahr-Hugsweier

Der VDM vertritt die Interessen von derzeit 550 Mitgliedern.

Zahlen aus der Mühlenbranche

- 2,6 Milliarden Euro Branchenumsatz
- 213 Mühlen mit einer Vermahlungsmenge von mehr als 1.000 Tonnen pro Jahr, 9 davon sind reine Stärkehersteller
- 9,1 Millionen Tonnen Getreide oder gut 1.000 Tonnen in der Stunde (inklusive Stärkevermahlung) werden pro Jahr vermahlen, davon
 - *7,9 Millionen Tonnen Weichweizen*
 - *800.000 Tonnen Roggen*
 - *390.000 Tonnen Hartweizen*
- 95 % des vermahlenden Brotgetreides kommen aus Deutschland
- 82 % der Brotgetreide-Mahlerzeugnisse werden regional vermarktet: 64 % im eigenen Bundesland, 18 % gehen in die Region
- 4 % des vermahlenden Getreides kommt aus der EU
- 1 % des vermahlenden Getreides kommt vom Weltmarkt
- gut 40.000 Tonnen Brotgetreide pro Jahr vermahlt die Durchschnittsmühle
- 1,1 Milliarde Brötchen können aus 40.000 Tonnen Weizen hergestellt werden, aus einem Kilo Weizenkörner etwa 25 Brötchen
- 400.000 Menschen werden im Durchschnitt von einer Mühle mit Mahlerzeugnissen versorgt
- mehr als eine Millionen Ein-Kilo-Kleinpackungen Mehl werden täglich im Einzelhandel verkauft
- 40.000 Getreidekörner stecken in 1 kg Mehl der Type 405
- knapp 69,7 kg Mahlerzeugnisse (Mehl, Grieß, Schrot, Vollkornprodukte) verbraucht jeder Deutsche im Durchschnitt pro Jahr
- etwa 83 kg Backwaren verbraucht jeder Deutsche im Jahr, ergibt das langjährige Mittel über die letzten 25 Jahre
- Etwa 1.000 Meter legt das Getreidekorn von der Annahme bis in die Tüte in der Mühle zurück
- 24 Standardmahlerzeugnisse werden nach DIN unterschieden
- 3.200 Brotspezialitäten sind im deutschen Brotregister eingetragen
- 1.200 Sorten Fein und Kleingebäck gibt es in Deutschland

Ansprechpartnerin:

Anne-Kristin Barth
Presse- und Öffentlichkeitsarbeit

Telefon 030 2123369 34
Email anne-kristin.barth@muehlen.org

Anlagen:

- VDM-Grafiken:
 - Bedeutung der Mühlenwirtschaft in der Wertschöpfungskette
 - Brotgetreide-Ernte 2011 bis 2015
 - Nährstoffversorgung durch Mahlerzeugnisse
 - Mühlenstruktur von 1975 bis 2014

PRESSEINFORMATION



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, 8. Dezember 2015

Pressegespräch 2015 – Kurzportrait Referenten



Michael Gutting, Sprecher des Vorstandes

Geboren 1968 in Neustadt/Weinstraße

- | | |
|-----------|--|
| 1987 | Abitur |
| 1987-1989 | Ausbildung zum Müller |
| 1988-1989 | Ausbildung zum Müllereitechniker, Schweizerische Müllereifachschule St. Gallen, Schweiz |
| 1991-1993 | Ausbildung zum Staatlich geprüften Betriebswirt, Eberhard-Gothein-Schule, Mannheim |
| 1992 | Übernahme der Saalemühle Alsleben GmbH durch die Bindewald & Gutting Verwaltungs GmbH |
| 2014 | Erwerb der PMG Premium Mühlen Gruppe GmbH & Co. KG der Wilhelm Werhahn KG durch die Bindewald & Gutting Verwaltungs GmbH |



Dr. Peter Haarbeck, Geschäftsführer

Geboren 1964 in Düsseldorf

- 1983-1985 Ausbildung zum Landwirt auf zwei Betrieben im Rheinland
- 1986-1992 Studium der Agrarökonomie in Weihenstephan und Zürich
- 1992-1996 Wissenschaftlicher Mitarbeiter am Institut für Strukturforschung der Bundesforschungsanstalt für Landwirtschaft (FAL) in Braunschweig
Promotion zum Doktor der Agrarwissenschaften an der TU-München
- 1996-1998 Projektsprecher für Struktur- und Umweltpolitik am ASA Institut für Sektoranalyse und Politikberatung GmbH in Bonn
- 1998-2009 Leiter der Abteilung Agrar- und Umweltpolitik im Bundesverband des Deutschen Groß- und Außenhandels in Bonn und Berlin
Geschäftsführer Zentralverband Naturdarm in Berlin
Geschäftsführer Wirtschaftsverband Häute & Leder
- seit 2009 Geschäftsführer im Verband Deutscher Mühlen in Berlin

Ansprechpartnerin:

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

INFORMATION



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, 1. Juli 2015

Getreidemonitoring des Verbandes Deutscher Mühlen: Glyphosat-Rückstände in Mehl spielen keine Rolle, Minimierungsstrategie erfolgreich

Die Mühlenwirtschaft untersucht bereits seit dem Jahr 2002 Brotgetreide stichprobenartig auf Glyphosat und hat die Untersuchungshäufigkeit im Rahmen ihres Getreidemonitorings in den letzten Jahren weiter verstärkt. In keiner der rund 500 Untersuchungen von Getreide und Mehl konnten Werte oberhalb des festgelegten Höchstgehaltes von 10 mg je kg nachgewiesen werden.

In 93 Prozent der im Getreidewirtschaftsjahr 2014/15 untersuchten Weizenmehle konnten keine Glyphosatrückstände, in den übrigen sieben Prozent der untersuchten Mehle lediglich Spuren des Wirkstoffs von weniger als 0,05 µg je kg nachgewiesen werden. Die Ergebnisse der von den Unternehmen in Auftrag gegebenen Untersuchungen werden durch weitere Untersuchungen bestätigt: So titelt das CVUA in Stuttgart im August 2012: „Viel verwendet, selten positiv – Rückstände von Glyphosat in Getreide“ (www.cvuas.de) und Öko-Test (www.oekotest.de) stellt im Mai 2015 fest: „Kein Glyphosat im Mehl“.

Der Verband Deutscher Mühlen (VDM) setzt sich seit Jahren für eine Minimierung des Einsatzes von Glyphosat im Getreidebau ein. Gemeinsam mit dem Bundesverband des Deutschen Lebensmittelhandels (BVLH) hat der VDM die einschränkenden Anwendungsbestimmungen für Glyphosat, die das Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit im Mai 2014 veröffentlicht hat, ausdrücklich begrüßt.

Die Untersuchungen im Getreidemonitoring zeigen, dass die Landwirtschaft die neuen Regeln, die die gute fachliche Praxis im Pflanzenschutz neu definieren (www.bmel.de), offenbar weitgehend umgesetzt hat. Dabei spielt der Verzicht auf die *Sikkation* eine wichtige Rolle. Mit der Behandlung des Getreides kurz vor der Reife soll eine gleichmäßige Abreife der Pflanzen-Bestände erreicht werden. In *Untersuchungen zu Eintragswegen von Glyphosat in Getreide und daraus hergestellten Getreidemahlerzeugnissen und Backwaren* (Cereal Technology 01/2015, S 21-27.) konnte nachgewiesen werden, dass der Einsatz des Wirkstoffs zur Sikkation am ehesten zu messbaren Rückständen im Getreide führt.

Als Hersteller von Qualitätsmehlen und hochwertigen Mahlerzeugnissen kommen die deutschen Mühlen ihrer Verantwortung in der Lebensmittelkette vom Landwirt bis zum Bäcker und zur Lebensmittelindustrie sorgfältig nach. Die von den Mühlen vertriebenen Produkte entsprechen höchsten Standards und sind auch mit Blick auf den diskutierten Wirkstoff Glyphosat als gesunde und sichere Lebensmittel einzustufen.

Das Europäische Getreidemonitoring (EGM)

Die im Verband deutscher Mühlen zusammengeschlossenen Mühlen untersuchen seit über 15 Jahren in einem gemeinsamen Monitoring Getreide auf verschiedenste Parameter unter anderem auch auf Pflanzenschutzmittel-Rückstände. Die von den Unternehmen in Auftrag gegebenen Untersuchungen werden in einem akkreditierten Labor, der biotask AG in Esslingen, durchgeführt, die Ergebnisse werden laufend dokumentiert.

Die umfassende Kenntnis über die Qualität der eingesetzten Rohstoffe ist für die Betriebe von herausragender Bedeutung. Dabei ist das EGM ein wichtiger Baustein für die Qualitätssicherung, ersetzt aber in keiner Weise betriebsindividuelle Prüfpläne und Konzepte zur laufenden Überwachung der Rohstoffe und der Produktion.

Vom Feld auf den Teller: Mühlen liefern Grundlage für eine gesunde Ernährung

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.

Ansprechpartner:

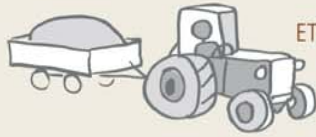
Dr. Peter Haarbeck
Geschäftsführer

T 030 2123369 33 | M 0171 3001003
E peter.haarbeck@muehlen.org



177.800 LANDWIRTSCHAFTLICHE BETRIEBE
BAUEN IN DEUTSCHLAND WEIZEN UND ROGGEN AN

PRO JAHR WERDEN RUND **31,2 Mill. t WEIZEN UND ROGGEN** GEERNTET,
DAVON GEHEN 25% IN DIE MÜHLEN **≈ 7,8 Mill. t**



ETWA **880 LANDWIRTE**
VERSORGEN **1 MÜHLE**
MIT BROTTGETREIDE

1/3 DES BROTTGETREIDES WIRD DIREKT VOM
DEN LANDWIRTEN AN DIE MÜHLEN GELIEFERT,
ca. **13.500 t** PRO MÜHLE

DER **AGRARHANDEL**
KAUFT BROTTGETREIDE
BEI DEN LANDWIRTEN



2/3 DES BROTTGETREIDES LIEFERT
DER AGRARHANDEL IN DIE MÜHLEN,
ETWA **26.500 t** PRO MÜHLE

7.8 Mill. t
BROTTGETREIDE

202 MÜHLEN
VERMAHLEN BROTTGETREIDE ZU MEHL

Ø 40.000 t GETREIDE
WERDEN PRO MÜHLE
VERMAHLEN



32.000 t
MEHL UND ANDERE MAHLERZEUGNISSE
WERDEN PRO MÜHLE HERGESTELLT



JEDE MÜHLE VERSORGT
TÄGLICH 400.000 MENSCHEN



IM DURCHSCHNITT VERBRAUCHTE 2014
JEDER EINWOHNER IN DEUTSCHLAND
69,7 KG MEHL UND MAHLERZEUGNISSE

Der Teil der Getreideernte, der nicht
in den Mühlen vermahlen wird, liegt
bei 75%. Dieses Getreide geht in
folgende Bereiche:

- ➔ Saatgut
- ➔ Futtermittel
- ➔ Energiewirtschaft
- ➔ Export
- ➔ Verlust

MEHL- UND MAHL-
ERZEUGNISSE GEHEN
IN FOLGENDE BEREICHE:



LEBENSMITTEL-
INDUSTRIE



TIEFKÜHLWARE
UND FERTIGGERICHTE



BÄCKEREIEN



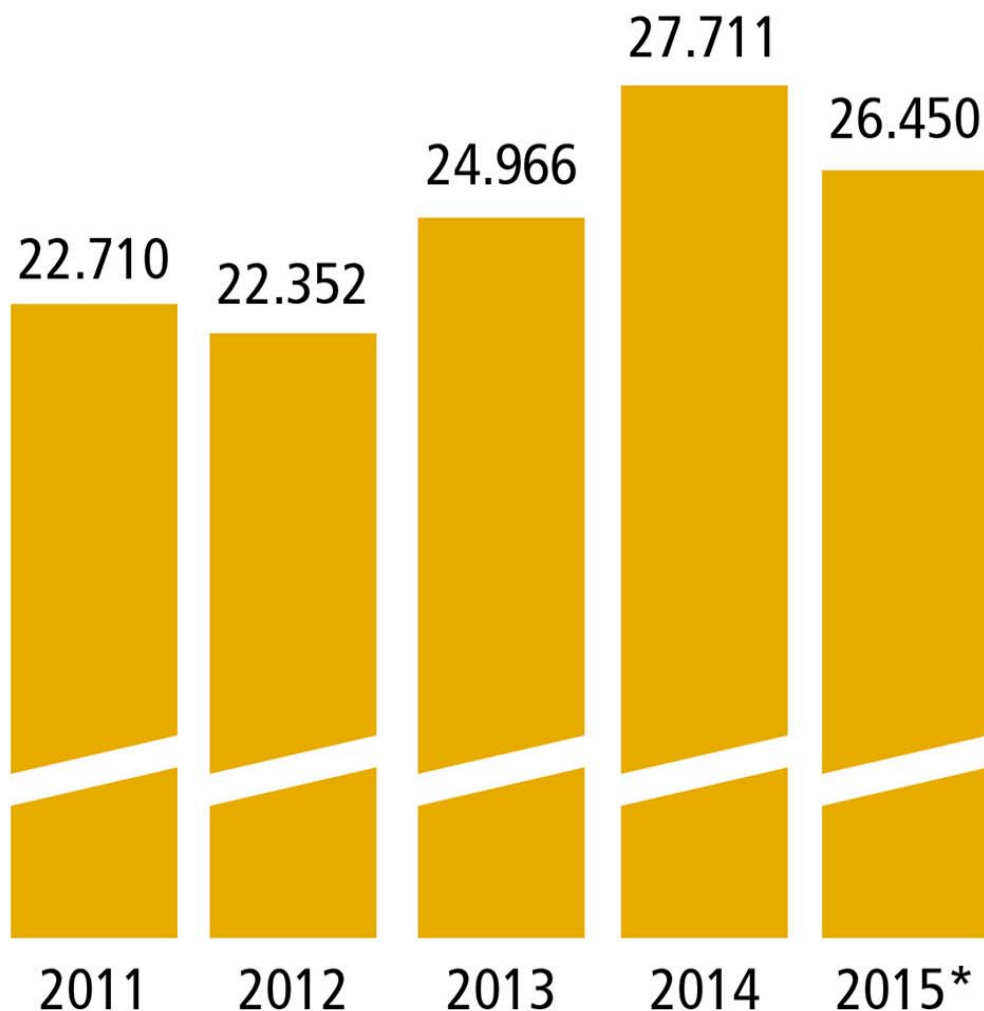
LEBENSMITTEL-
EINZELHANDEL



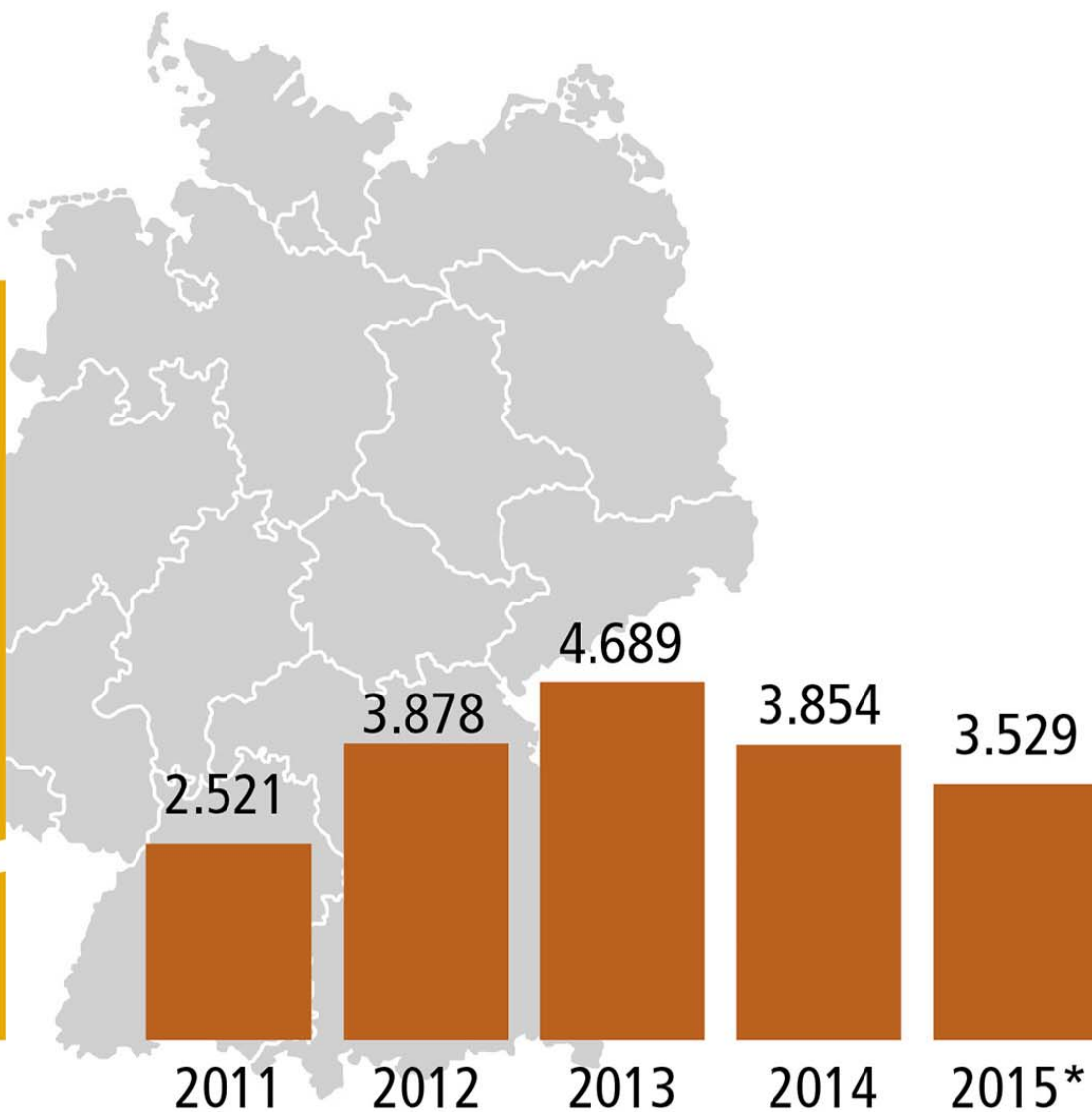
GASTRONOMIE

BROTGETREIDE-ERNTE IN DEUTSCHLAND

ERNTEMENGEN in 1.000 t



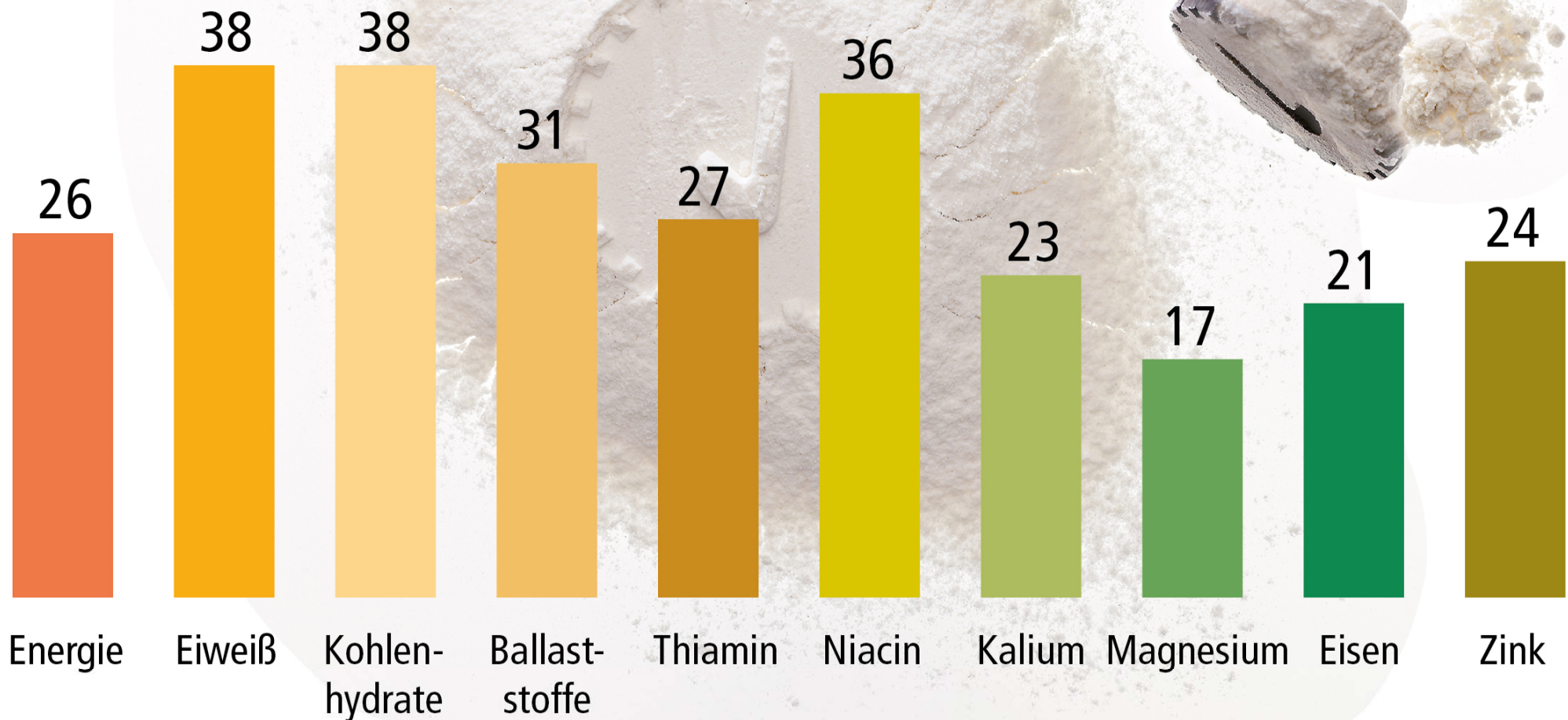
Weizen



Roggen

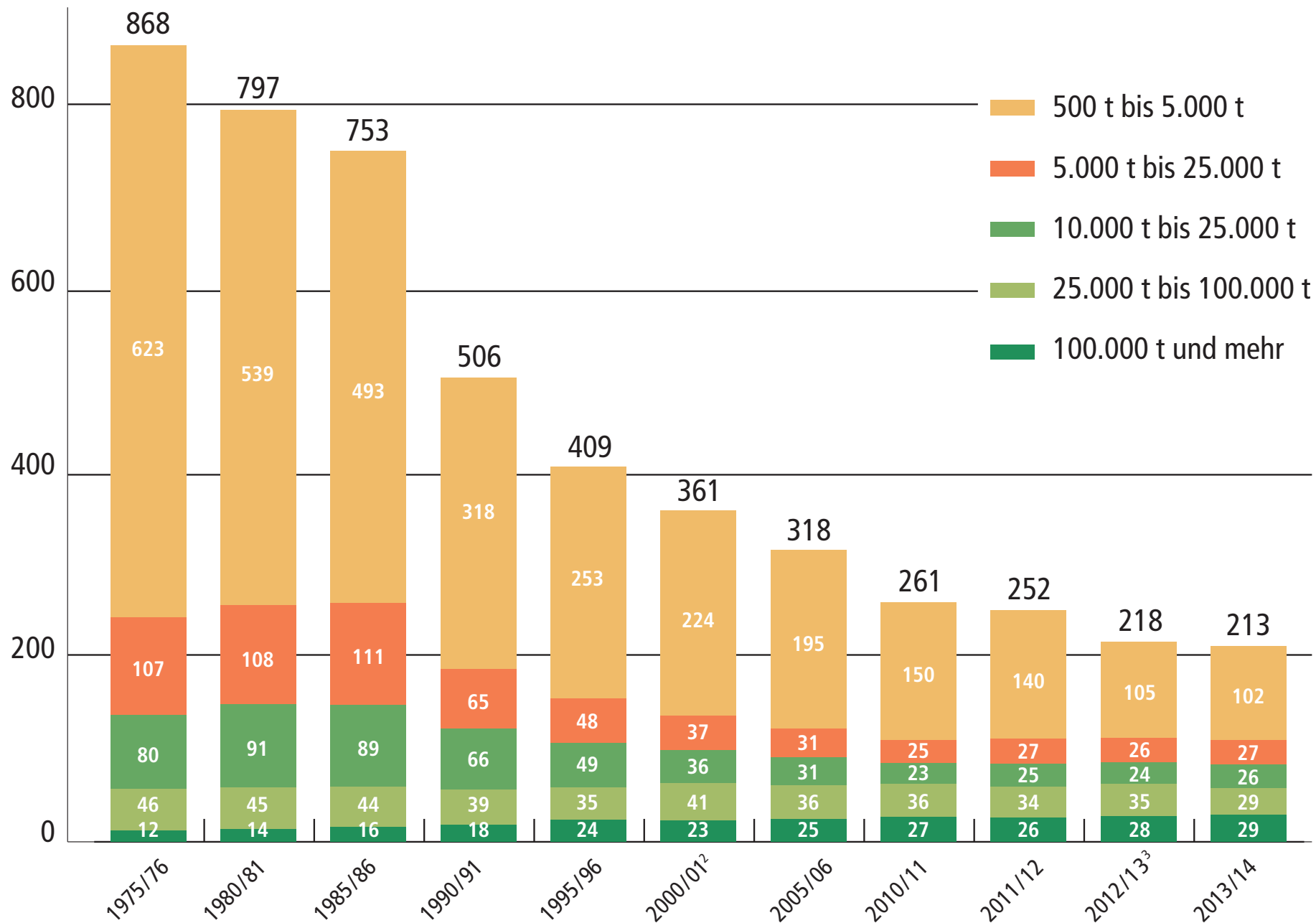
GETREIDE, MEHL UND BROT SICHERN NÄHRSTOFFVIELFALT

TÄGLICHER BEITRAG ZUR EMPFOHLENE MITTLEREN BEDARFSMENGE



Anteile in % errechnet aus dem mittleren Pro-Kopf-Verbrauch von Mahlerzeugnissen deutscher Mühlen

ANZAHL DER MÜHLEN IN DEUTSCHLAND SEIT 1975 BIS HEUTE¹



¹ bis 1988/89 mit Handelsmühlen unter 250 t Jahresvermahlung

² ab 2000/01 Mühlen ab 500 t Jahresvermahlung

³ ab 2012/13 Mühlen ab 1.000 t Jahresvermahlung