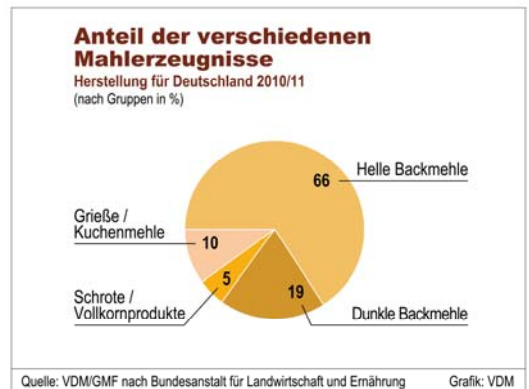


Herstellung von Mahlerzeugnissen nach Mehltypen für Deutschland 2010/11

(in 1000 t)

Weizenmahlerzeugnisse		Roggenmahlerzeugnisse	
Type	Menge	Type	Menge
405	575,1	815	19,4
550/630	4049,3	997	141,0
812	209,2	1150	358,7
1050	272,9	1370	53,2
1600	87,1	1740	7,3
Grieß und Dunst	44,3		
Backschrot 1700	21,3	Backschrot 1800	75,2
Vollkornmehl und -schrot	114,0	Vollkornmehl und -schrot	109,8

Quelle: Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung Grafik: VDM



Mühlenwirtschaft in Deutschland

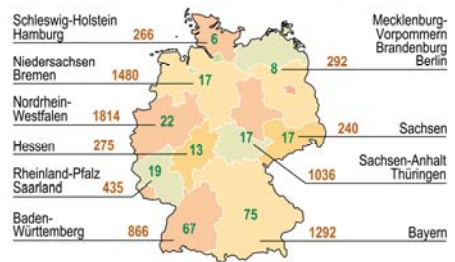
Betriebe und ihre Vermahlung nach Größenklassen
(Mühlen mit über 500 t Jahresvermahlung)

Größenklassen nach Jahresvermahlung (in t)	Mühlenbetriebe		Brotgetreide-Vermahlung	
	Anzahl	in %	in 1000 t	in %
500 – 5.000	150	57,5	285	3,6
5.000 – 10.000	25	9,6	181	2,3
10.000 – 25.000	23	8,8	376	4,7
25.000 – 50.000	20	7,7	672	8,4
50.000 – 100.000	16	6,1	1140	14,2
100.000 – 200.000	16	6,1	2080	26,0
200.000 und mehr	11	4,2	3266	40,8

Quelle: Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung / VDM 2012 Grafik: VDM

Mühlenwirtschaft in Deutschland

Betriebe und ihre Vermahlung nach Bundesländern
(Mühlen über 500 t Jahresvermahlung / Brotgetreide-Vermahlung in 1000 t)



Quelle: Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung / VDM 2012 Grafik: VDM

Preisentwicklung bei Weizen und Weizenmehl

Preisindex 2003-2011 (2005 = 100)



Quelle: Statistisches Bundesamt Grafik: VDM

Preisentwicklung bei Roggen und Roggenmehl

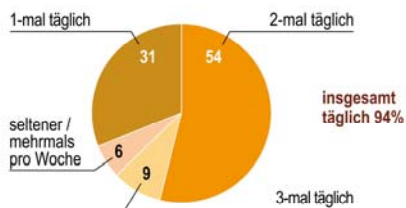
Preisindex 2003-2011 (2005 = 100)



Quelle: Statistisches Bundesamt Grafik: VDM

Unser täglich Mehl und Brot

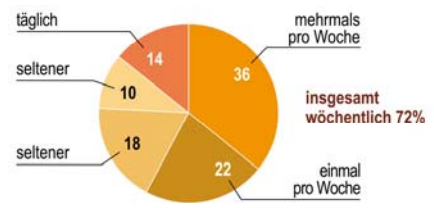
Verzehrshäufigkeiten bei Brot
(Angaben in %)



Quelle: GMF-Mehlreport 09, bundesweite Repräsentativbefragung Grafik: VDM

Unsere Brötchen und Kleingebäcke

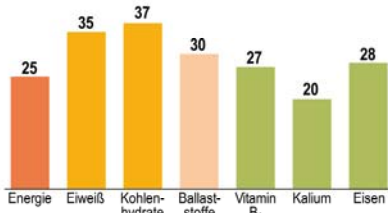
Verzehrshäufigkeiten bei Kleingebäck
(Angaben in %)



Quelle: GMF-Mehlreport 11, bundesweite Repräsentativbefragung Grafik: VDM

Getreide, Mehl und Brot sichern Nährstoffvielfalt

Täglicher Beitrag zur empfohlenen mittleren Bedarfsmenge
(Anteile in % aus dem Pro-Kopf-Verbrauch von Mahlerzeugnissen in Deutschland)

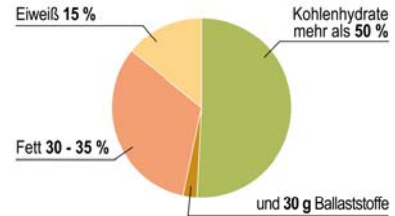


Quelle: GMF nach D-A-CH/DGE/BLS/VDM

Grafik: VDM

Aktuelle Nährstoffempfehlungen

Mittlere Anteile in Energieprozent des täglichen Bedarfs

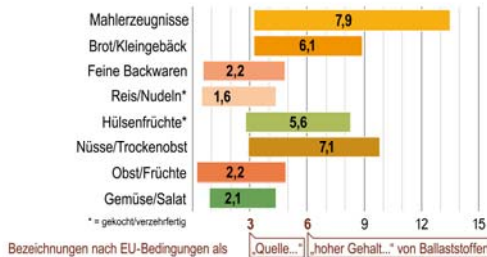


Quelle: GMF nach D-A-C-H-Referenzwerten für die Energiezufuhr / DGE-Position 2011

Grafik: VDM

Ballaststoffe in unseren Lebensmitteln

Anteile verdauungsfördernder Ballaststoffe nach Gruppen
(Bandbreiten und Mittelwerte in g pro 100 g)

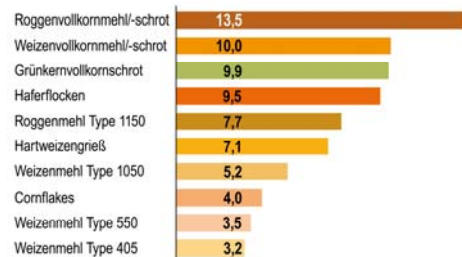


Quelle: GMF / Institut für Sicherheit und Qualität bei Getreide des MRI

Grafik: VDM

Ballaststoffe in unseren Lebensmitteln

Anteile verdauungsfördernder Ballaststoffe in Getreideprodukten
(bei typischen deutschen Møhlenerzeugnissen in g pro 100 g)

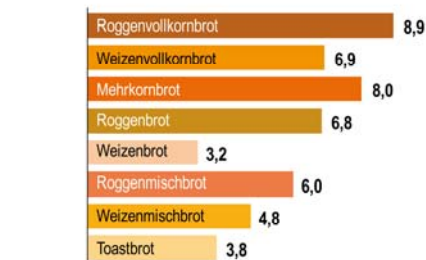


Quelle: GMF / Institut für Sicherheit und Qualität bei Getreide des MRI

Grafik: VDM

Ballaststoffe in unseren Lebensmitteln

Anteile verdauungsfördernder Ballaststoffe in Backwaren
(bei typischen deutschen Brotsorten in g pro 100 g)

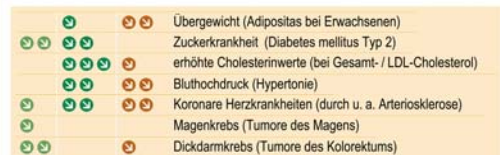


Quelle: GMF / Institut für Sicherheit und Qualität bei Getreide des MRI

Grafik: VDM

Gesunde Ernährung mit Ballaststoffen

Eine Erhöhung der Ballaststoffzufuhr aus Getreideprodukten, aus Vollkornprodukten bzw. von Gesamt-Ballaststoffen senkt das Risiko für



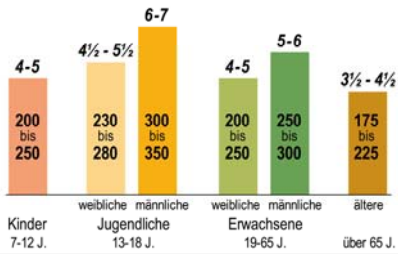
Die Übersicht zeigt, bei welchen Krankheitsbildern Ballaststoffe eine vorbeugende, risikosenkende Rolle spielen – mit wissenschaftlich-abgestufter Gewissheit: je mehr Punkte, desto evidenter.

Quelle: GMF nach DGE-Leitlinie „Kohlenhydratzufuhr und Prävention“ 2011

Grafik: VDM

Empfohlene tägliche Verzehrsmengen

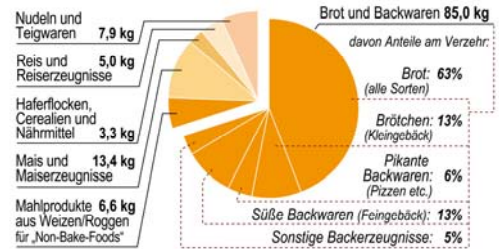
pro Kopf nach Alter, Geschlecht und individuellem Energiebedarf
(Angaben für Getreideprodukte in g bzw. Portionen, z.B. Scheiben Brot / Stück Brötchen)



Quelle: GMF nach nationalen und internationalen Ernährungsempfehlungen Grafik: VDM

Verbrauch von Getreideprodukten

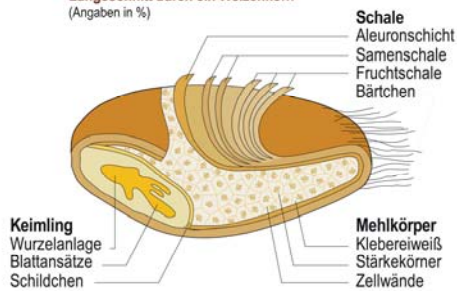
zur menschlichen Ernährung in Deutschland
insgesamt pro Kopf und Jahr: 121,2 Kilogramm (ohne Bier und Spirituosen)



Quelle: GMF nach Wirtschaftsangaben, Agrarstatistik und MRI Grafik: VDM

Das Getreidekorn

Längsschnitt durch ein Weizenkorn
(Angaben in %)



Quelle: GMF

Grafik: VDM

Mahlen in Zahlen

Weitere Informationen zu Mühlen, Müllern und Mehlen vom
Verband Deutscher Mühlen, Postfach 300162, 53181 Bonn

und im Internet

Verbands-Homepage: www.muehlen.org

Website für Verbraucher: www.mein-mehl.de

Beruf und Ausbildung: www.mueller-in.de

sowie zu Ergebnissen aus Getreide-, Markt- und Ernährungsforschung

im Webangebot der GMF: www.gmf-info.de

Bestes aus deutschen Mühlen. Sichere Mehqualität. Jeden Tag