

# Pressemitteilung

Beueler Bahnhofplatz 18, 53225 Bonn  
Tel.: 0228/97610-0, Fax: 0228/97610-99  
E-Mail: [vdm@muehlen.org](mailto:vdm@muehlen.org)  
Internet: [www.muehlen.org](http://www.muehlen.org)



## Deutschlands Devise: Nicht ohne mein Brot!

### **Mühlentag am 1. Juni: Jeder Deutsche verzehrt jährlich 66 kg Mahlerzeugnisse**

Bonn, 28.05.2009 – Auf die zentrale Bedeutung der Mühlen für die Ernährungssituation der Bevölkerung weist anlässlich des Mühlentages am 1. Juni (Pfingstmontag) der Verband Deutscher Mühlen e. V. (VDM), Bonn, hin. Mehr als 66 kg Mahlerzeugnisse aus Weizen und Roggen verzehrt jeder Bundesbürger jährlich – und das nicht nur in Form von Brot: Auch in Pizza, Pasta, Soßen, Suppen, Süßwaren, Fertiggerichten oder Babynahrung ist Mehl enthalten. Die Mühlenbranche sieht sich auch in wirtschaftlich schwierigen Zeiten gut aufgestellt und ist weder von Stellenabbau noch von betrieblichen Krisen betroffen.

Welch hohen Stellenwert Brot in Deutschland genießt, zeigt eine repräsentative Verbraucherbefragung<sup>1</sup>: Bei 94 Prozent der Bundesbürger liegt es täglich auf dem Teller. Weltweit einzigartig ist Deutschlands Vielfalt an mehr als 300 Brotsorten und 1.200 Klein- und Feingebäcken. Dabei sind die Deutschen durchaus wählerisch: Drei Viertel der Befragten achten auf den Geschmack, für jeweils zwei Drittel sind Frische und Qualität wichtig. „Die Verbrauchererwartungen lassen sich nur mit umfangreichen Qualitäts- und Sicherheitsstandards in der Mühlenbranche erfüllen“, erklärt VDM-Pressesprecher Olaf Peter Eul. „Deshalb haben die deutschen Mühlen, über die Anforderungen des EU-Rechtes hinaus, das Europäische Getreidemonitoring mit verpflichtenden strengen Standards gegründet.“

### **Verlässliche Backeigenschaften: Mühlen machen´s möglich**

Für private wie gewerbliche Verbraucher zählen nicht nur die Lebensmittelsicherheit, sondern auch verlässliche Backeigenschaften. Dafür sorgt die Müllerei durch ausgeklügelte Logistik und Technik. So wirken sich Witterung und Erntequalitäten nicht auf die Mehleigenschaften aus – und für jeden Bedarf und Anspruch lässt sich das jeweils passende Mahlerzeugnis herstellen. Allein aus Weizen und Roggen werden 16 verschiedene Standard-Mehltypen gewonnen, hinzu kommen Vollkorn-Mahlerzeugnisse und eine Vielzahl an Spezialmehlen oder -schroten. Jährlich stellen die deutschen Mühlen aus 7,8 Mio. Tonnen Weizen und Roggen vielfältige Mahlerzeugnisse her.

### **Vom Feld auf den Teller: Mühlen als entscheidender Faktor der Ernährungskette**

617 mittelständisch geprägte Mühlen in Deutschland erwirtschaften mit rund 6.000 Beschäftigten einen Jahresumsatz von 2,1 Mrd. Euro. Der VDM mit Sitz in Bonn vertritt als unabhängiger Wirtschaftsverband die Interessen der Getreidemühlen.

*Ihre Anfragen nimmt Olaf Peter Eul unter Telefon 0228/97610-15 gerne entgegen.*

#### **Kontakt**

Verband Deutscher Mühlen e.V.  
Hauptgeschäftsführer Manfred Weizbauer  
Telefon: 0228/9761010  
E-Mail: [vdm@muehlen.org](mailto:vdm@muehlen.org)

#### **Pressebüro**

MediaCompany GmbH  
Melanie Harmuth  
Telefon: 0228/9096630  
E-Mail: [m.harmuth@mediacompany.com](mailto:m.harmuth@mediacompany.com)

<sup>1</sup> Im Auftrag der CMA-Marktforschung 2008.