

# Pressemitteilung



Berlin, im Mai 2013

## **Deutscher Mühlentag 2013: Mehr als tausend Mühlen laden ein Auf Entdeckungsreise zwischen Tradition und Gegenwart**

*Bereits zum zwanzigsten Mal öffnen mehr als tausend Mühlen ihre Pforten und laden Neugierige zum Deutschen Mühlentag ein. Es gilt eine spannende Geschichte und eine ebenso spannende Gegenwart zu entdecken – in traditionellen und modernen Mühlenbetrieben.*

Am Pfingstmontag besteht bundesweit Gelegenheit, auf Entdeckungsreise zu gehen: Zum 20. Deutschen Mühlentag am 20. Mai 2013 laden rund tausend Mühlen Groß und Klein zum „Tag der offenen Tür“ mit interessanten Aktionen ein. Dieses Jahr wird der Mühlentag in Hamburg an der Windmühle Johanna in Wilhelmsburg eröffnet. Schirmherr ist daher der Erste Bürgermeister der Freien und Hansestadt Hamburg, Olaf Scholz.

Bei ihrem Pfingstausflug können Besucher vor Ort eine Menge über Mehl, Müller und Mühlen erfahren. So kann der Weg vom Korn zum Mehl und das Prinzip des Mahlens und Siebens in den Mühlen „live“ entdeckt werden.

Damals wie auch heute ist Nachhaltigkeit ein wichtiger Grundsatz der Mühlenwirtschaft und Müller sind als „Energiemanager“ bekannt. Historische, aber auch viele moderne Mühlen setzen auf umweltfreundliche Wasser- und Windenergie zur Herstellung von Mehl und anderen Mahlerzeugnissen. Heutzutage sorgen zusätzlich Energiemanagementsysteme für einen hocheffizienten Ressourceneinsatz. Weiterhin gilt für die gesamte Branche das Prinzip der kurzen Transportwege, Mehl ist ein sehr regionales Produkt: 95 Prozent des in deutschen Mühlen vermahlenden Getreides kommen aus Deutschland und 82 Prozent der Mahlerzeugnisse werden in der Region ausgeliefert.

Infos zum Mühlentag und regional gegliederte Verzeichnisse der teilnehmenden Mühlen sind auf den Internetseiten der veranstaltenden Deutschen Gesellschaft für Mühlenkunde und Mühlenerhaltung (DGM) zu finden: [www.muehlen-dgm-ev.de](http://www.muehlen-dgm-ev.de). Wer nicht „live“ dabei sein kann, erfährt online unter [www.muehlen.org](http://www.muehlen.org) Wissenswertes über Müller, Mahlerzeugnisse und die Mühlenbranche, z.B. im Kurzfilm: „Bestes aus deutschen Mühlen“.

### *Vom Feld auf den Teller: Mühlen und Mehl sind zentraler Teil der Ernährungskette*

550 deutsche Mühlen vermahlen Jahr für Jahr 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 2,5 Milliarden Euro. Der Verband Deutscher Mühlen vertritt ihre Interessen.

### *Ansprechpartnerin:*

Lena Salein  
Telefon 030 2123369 34  
E-Mail [salein@muehlen.org](mailto:salein@muehlen.org)

Verband Deutscher Mühlen e.V.  
Postfach 30 01 62 · 53181 Bonn  
Beueler Bahnhofplatz 18 · 53225 Bonn  
Tel. (0228) 97610-0 · Fax (0228) 97610-99  
  
Hauptstadtbüro:  
Neustädtische Kirchstraße 7A · 10117 Berlin  
Tel. (030) 2123369-0 · Fax (030) 2123369-99  
  
e-mail [vdm@muehlen.org](mailto:vdm@muehlen.org)  
Internet <http://www.muehlen.org>

# Hintergrundpapier



Berlin, im Mai 2013

## Qualität und Lebensmittelsicherheit: Tag für Tag aus deutschen Mühlen

*Die Mühlen stellen mit modernster Technik sicher, dass die hohen Sicherheits- und Qualitätsstandards der Mahlerzeugnisse gewährleistet werden. Sie nutzen dazu aktuelle wissenschaftliche Erkenntnisse und sorgen für eine gemeinsame zuverlässige Umsetzung in die Betriebspraxis.*

Bei jedem Schritt vom Korn zum Mehl wird geprüft und sortiert. So wird das Korn schon bei seiner Anlieferung auf Sauberkeit und Reinheit untersucht. Grundlegend für die Prozesse ist die sorgfältige Reinigung des Getreides von Stroh, Staub und anderen Verunreinigungen. Unterstützend dazu werden in manchen Mühlen spezielle High-Tech-Geräte eingesetzt. So kann der Farbausleser mit einem Luftstrom gezielt alles entfernen, was nicht zum gesunden Mahlgetreide gehört. Auch bei der Rohstoff- und Prozessüberwachung werden mehr und mehr innovative Methoden eingesetzt. So können mit der Nah-Infrarot-Technik die Qualitätsparameter kontinuierlich gemessen werden. Die Mühlen tragen innerhalb der Getreidekette dazu bei, dass sich die Lebensmittelproduktion vom Brötchen bis zum Feld rückverfolgen lässt.

Heute gibt es für Mühlen verbindliche Sicherheitssysteme. So muss jeder Betrieb mit einem HACCP-System sicherstellen, dass er alle kritischen Punkte in seiner Produktion kennt und beherrscht. Die im Verband Deutscher Mühlen (VDM) zusammengeschlossenen Unternehmen haben sich auf den „Leitfaden zur Produkt- und Verfahrenssicherheit für Mühlen“ verständigt, den sie konsequent in ihren Unternehmen umsetzen. So wird ein zuverlässiges Qualitätsmanagement und ein umfassender Verbraucherschutz in der ganzen Branche gewährleistet. Viele Mühlen erfüllen darüber hinaus weitere kundenspezifische Prüf- und Zertifizierungsprogramme, wie den internationalen Food Standard.

Das vom VDM initiierte Europäische Getreide-Monitoring (EGM) ergänzt als unabhängiges Kontrollsystem die regelmäßigen Prüfungen der amtlichen Überwachung. Es ist seit zwölf Jahren mit jährlich rund 1.000 Proben aus Deutschland, Österreich und der Schweiz das bedeutendste Getreide-Untersuchungsprogramm in privater Initiative. Die Mühlen stellen damit die Qualität ihres wichtigsten Rohstoffes über das gesetzliche Maß hinaus sicher.

Der Weg vom Korn zum Mehl lässt sich bei einem virtuellen Gang durch die Mühle im Internet erleben: [www.mueller-in.de](http://www.mueller-in.de) > Mühlenbranche > Einblicke

*Ansprechpartnerin:*

Lena Salein  
Telefon 030 2123369 34  
E-Mail [salein@muehlen.org](mailto:salein@muehlen.org)

# Hintergrundpapier



Berlin, im Mai 2013

## Deutsche Müller: sichere Arbeitsplätze mit anspruchsvollen Aufgaben

*Der Beruf des Müllers hat eine lange Tradition. Seit der Zeit der Mühlräder und der Müller auf Wanderschaft hat sich in diesem Handwerk viel getan. High-Tech, Computersteuerung und Qualitätsüberwachung im Mühlenlabor bestimmen die Arbeit der Verfahrenstechnologen in der Mühlen- und Futtermittelwirtschaft – so die Berufsbezeichnung heute. Zahlreiche Weiterbildungsmöglichkeiten und Karrierechancen geben jungen Menschen die Perspektive auf einen sicheren Arbeitsplatz – in Deutschland oder der ganzen Welt.*

Die Müllerinnen und Müller heißen heute Verfahrenstechnologen in der Mühlen- und Futtermittelwirtschaft, weil mit dem technischen Fortschritt auch die Ansprüche in Ausbildung und Beruf gewachsen sind. Sie überwachen die Qualität des Getreides während der gesamten Verarbeitung und steuern die komplexen Prozesse von der Reinigung über die Vermahlung und Sichtung bis zu Verpackung und Transport. Sie sorgen dafür, dass Deutschland Weltmeister in der Angebotsvielfalt von Mahlerzeugnissen und Backwaren bleibt.

Die Spezialisten in den Mühlen arbeiten mit anspruchsvollen Prozessen: Sie testen geliefertes Getreide aufwendig und bearbeiten es nach hohen Qualitäts- und Sicherheitsstandards. Dafür sollten sie schon vor Beginn ihrer beruflichen Laufbahn handwerkliches Talent und Interesse an der Arbeit mit dem Naturprodukt Getreide sowie technisches Geschick haben, denn der gesamte Herstellungsprozess wird mit modernsten Verfahren gesteuert. Die Mühlenwirtschaft ist aufgrund ihrer Innovationsfreude eine Branche mit großer Arbeitsplatz- und Zukunftssicherheit. In kaum einem Beruf sind Nachfrage nach jungen Auszubildenden und Übernahmechancen so hoch wie in der Müllerei.

Weitere Karrierechancen eröffnen sich durch zusätzliche Berufsqualifikationen wie den Abschluss zum staatlich geprüften Techniker mit Schwerpunkt müllereibezogene Verfahrenstechnik bzw. Anlagenbau. Die kombinierte Qualifikation zum Handwerksmeister und „Diplomierten Müllereitechniker“ kann innerhalb von zehn Monaten erworben werden.

Auch der klassische „Müllermeister“ ist in der Branche nach wie vor gefragt. Die Meisterprüfungsordnung wurde 2012 novelliert und an die modernen Anforderungen der betrieblichen Praxis angepasst. In vielen Bundesländern ermöglicht der Meistertitel außerdem den Zugang zu einem Hochschulstudium. Daneben steht Müllerinnen und Müllern auch der Weg ins Ausland offen, denn dort wird die fundierte und gute Ausbildung sehr geschätzt.

Informationen zum Berufsbild und den Weiterbildungsmöglichkeiten bietet die Website [www.mueller-in.de](http://www.mueller-in.de). Dort können interessierte Jugendliche auch Betriebe finden, die Praktikums- oder Ausbildungsplätze anbieten.

### Ansprechpartnerin:

Lena Salein  
Telefon 030 2123369 34  
E-Mail [salein@muehlen.org](mailto:salein@muehlen.org)

Verband Deutscher Mühlen e.V.  
Postfach 30 01 62 · 53181 Bonn  
Beueler Bahnhofplatz 18 · 53225 Bonn  
Tel. (0228) 97610-0 · Fax (0228) 97610-99  
  
Hauptstadtbüro:  
Neustädtische Kirchstraße 7A · 10117 Berlin  
Tel. (030) 2123369-0 · Fax (030) 2123369-99  
  
e-mail [vdm@muehlen.org](mailto:vdm@muehlen.org)  
Internet <http://www.muehlen.org>

# Hintergrundpapier



Berlin, im Mai 2013

## Wissenswertes über Mehl und Mahlerzeugnisse

*Aus Korn wird Mehl: Nicht nur für Brot und Backwaren, sondern auch für Plätzchen und Stollen, Kuchen und Quiches bis zu Pizza und Pasta. Diese Produktvielfalt kann nicht einfach aus einem einzigen Standardmehl, wie dem Allround-Weizenmehl der Type 405, gebacken werden. Deshalb stellen die deutschen Mühlen eine breite Palette an Mahlerzeugnissen her, die die Verbraucher in gut sortierten Supermärkten, Reformhäusern oder auch in vielen Bio- und Mühlenläden finden können.*

Die deutschen Mühlen stellen jedes Jahr 6,3 Millionen Tonnen Mehl und andere Mahlerzeugnisse aus Weichweizen, Roggen und Dinkel her. Roggen ist für die deutsche Backwarenlandschaft besonders wichtig und prägt die weltweit bekannte und unübertroffene Brotsortenvielfalt in Deutschland. Aus über 200 Weizen- und Roggensorten entstehen 24 verschiedene Standard-Mahlerzeugnisse und viele weitere Getreideprodukte – vom Vollkornschrot, über Grieß und Dunst bis hin zu Spezialmehlen und Backmischungen.

Jeden Tag werden in Deutschland durchschnittlich eine Million Tüten Mehl gekauft. In einer 1 kg-Haushaltspackung Mehl der Type 405 stecken rund 40.000 Weizenkörner. Mehl ist ein regionales Produkt: 95 Prozent des in deutschen Mühlen vermahlenden Getreides kommen aus Deutschland und 82 Prozent des Mehls und der anderen Mahlerzeugnisse aus Getreide werden in der Region ausgeliefert. Das macht deutlich, dass die Mühlenwirtschaft eng mit den Partnern in der heimischen Getreidekette verbunden ist: Die hohen Anforderungen an Qualität und Sicherheit, Vielfalt und Geschmack von Getreideprodukten erfüllen sie gemeinsam.

Die Mehltypen informieren als Produktbeschreibung über den Mineralstoffgehalt und geben damit auch einen guten Hinweis auf den Ernährungswert. Sie sind in einer DIN-Norm festgelegt und erleichtern beim Einkauf die Wahl des richtigen Mahlprodukts. Die Mehltypen-Zahl gibt an, ob ein Mehl viel (hohe Typenzahl) oder wenig (niedrige Typenzahl) Randschichtenteile des Korns enthält: Zum Beispiel stecken in 100 g Weizenmehl der Type 1050 1.050 mg Mineralstoffe.

Mehr Informationen zu den Mehltypen und der Brotvielfalt sind im Internet unter [www.mein-mehl.de/mehl-guide](http://www.mein-mehl.de/mehl-guide) oder [www.mein-mehl.de/brot-guide](http://www.mein-mehl.de/brot-guide) zu finden.

*Ansprechpartnerin:*

Lena Salein  
Telefon 030 2123369 34  
E-Mail [salein@muehlen.org](mailto:salein@muehlen.org)