

**M**it rund 6.000 Beschäftigten, darunter 600 Auszubildenden, erwirtschaften die Mühlen einen Jahresumsatz von knapp 2,5 Milliarden Euro. Eine ausgewogene Struktur kleiner, mittlerer und großer Betriebe in Deutschland garantiert eine stabile Versorgung.

## MÜLLEREI ALS SCHLÜSSELBRANCHE UNVERZICHTBAR

Im Durchschnitt ernährt jede Mühle in Deutschland über 300.000 Einwohner. In 260 Mühlen werden mehr als 500 Tonnen Brotgetreide pro Jahr vermahlen.

### IMPRESSUM

Herausgeber:  
 Verband Deutscher Mühlen e.V. (VDM)  
 Neustädtische Kirchstraße 7A  
 10117 Berlin  
 Tel.: 030 / 212 33 69-0  
 Fax: 030 / 212 33 69-99  
 E-Mail: vdm@muehlen.org  
 Internet: www.muehlen.org

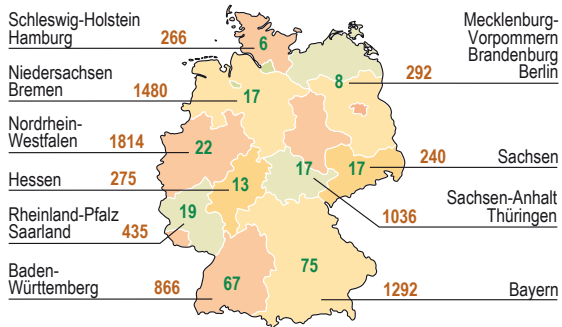


Gestaltung: MediaCompany GmbH, Bonn  
 Druck: Bonnprint.com GmbH, Bonn  
 Bildnachweis: VDM

**WEITERE INFORMATIONEN  
 ZUR MÜHLENBRANCHE UNTER:**  
[www.muehlen.org](http://www.muehlen.org)

### 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

Die Müllerei ist eine Schlüsselbranche in der Lebensmittelwirtschaft. Ihr kommt eine weitaus größere Bedeutung zu als allgemein angenommen wird. Denn für die große Breite unseres Lebensmittelangebots sind die in den Mühlen hergestellten Mahlprodukte unverzichtbar.





## GARANT FÜR SICHERE UND GESUNDE ERNÄHRUNG

**D**ie 550 deutschen Getreidemühlen liefern mit ihren Erzeugnissen – Mehl, Schrot, Grieß, Dunst, Kleie und Vollkornprodukte – die Grundlage für die einzigartige Vielfalt an Brot und Backwaren sowie zahlreiche weitere Lebensmittel. Jahr für Jahr vermahlen sie rund acht Millionen Tonnen Weizen und Roggen zu 6,5 Millionen Tonnen Mahlerzeugnissen – 5,7 Millionen Tonnen Weizen- und 800.000 Tonnen Roggenmehl. Mit 1,5 Millionen Tonnen Futtermitteln leisten die Mühlen einen unverzichtbaren Beitrag zu einer hochwertigen Tierernährung.

Praktisch jede/r in Deutschland isst Tag für Tag Backwaren – im Jahr fast 70 kg Mahlerzeugnisse. Die Mühlen legen die Basis für unsere sichere und gesunde Ernährung. Von der heimischen Getreideernte suchen sie die besten Qualitäten für unser täglich Brot aus. Sie sind deshalb ein wichtiger Partner für Landwirte, Getreidehändler, Bäcker, Lebensmittelhersteller und Verbraucher. Für die Verwendung in der heimischen Küche liefern die Mühlen ein breites Sortiment, u. a. Getreideflocken und Frühstückscerealien, Backmischungen – und natürlich das klassische Haushaltsmehl.



## VERANTWORTLICH WIRTSCHAFTEN

**M**ühlen sind seit Jahrhunderten verwurzelt in den Regionen und eng verbunden mit der Landwirtschaft. Sie beziehen ihr Brotgetreide zu weit über 90 Prozent aus Deutschland – meist regional von landwirtschaftlichen Betrieben sowie größeren und kleineren Landhandelsunternehmen. Nur in Ausnahmeh Jahren muss aus Qualitätsgründen Getreide überregional eingekauft werden.

Mit ihrem nachhaltigen wirtschaftlichen Handeln schonen die Getreidemühlen unsere natürlichen Lebensgrundlagen. Typischerweise beziehen sie ihr Getreide ohne lange Transportwege und liefern ihre Mahlprodukte regional aus.

Mit Blick auf die Lebensmittelqualität und Versorgungssicherheit ist die zunehmende Subventionierung der Energieerzeugung auf landwirtschaftlichen Anbauflächen kritisch zu betrachten. Die Gewinnung von Strom und Treibstoffen sollte nicht zu Lasten wertvoller Ackerflächen zur Nahrungsmittelproduktion gehen: Denn der ökologische Nutzen steht in keinem Verhältnis zu den sich ergebenden Risiken für die Ernährung einer wachsenden Weltbevölkerung.



## WERTVOLLE LEBENSMITTEL, WERTVOLLE LEISTUNG

**D**ie Mühlenbetriebe stellen 24 Standard-Mahlerzeugnisse sowie viele Spezialmehle und -schrote für die unterschiedlichsten Verwendungszwecke in Lebensmitteln her. Ihre vielfältigen Produkte sind bedeutsam für die gesamte Lebensmittelwirtschaft. Neben der Verwendung in Backwaren finden sie sich z. B. in Pizza und Pasta, Soßen und Suppen, Süßwaren, Fertiggerichten und Babynahrung. Die Mühlen garantieren damit Vielfalt und Genuss in unserer täglichen Ernährung.

Die Getreidepreise in Deutschland werden dominiert von den stark schwankenden, tendenziell steigenden Weltmarktpreisen. Die Zahl der Mühlenkunden in Backgewerbe, Lebensmittelindustrie und Handel ist traditionell groß. Doch einige wenige Kunden nehmen große Mengen ab und bestimmen damit maßgeblich die Mehlpreise. So sind die Mühlen einem enormen Preisdruck ausgesetzt, der den Gestaltungsrahmen für laufende Investitionen, Produktentwicklungen, Risikoversorge und den Ausgleich schwankender Rohstoffpreise einengt. Mehl ist mehr wert als es momentan kostet.

**BESTES AUS DEUTSCHEN MÜHLEN. SICHERE MEHLQUALITÄT. JEDEN TAG.**

