

BRANCHENPORTRAIT PRODUKTE

Neustädtische Kirchstraße 7A
10117 Berlin

www.vgms.de | info@vgms.de
T 030 212 33 69-0 | F 030 212 33 69-99

Präsidium:
Gustav Deiters, Dr. Stefan Geiser,
Michael Gutting, Karl-Rainer Rubin

Geschäftsführung:
Dr. Peter Haarbeck

AG Charlottenburg VR 35572 B
Steuernummer: 27/620/59290

Commerzbank, BIC: COBADEFFXXX
IBAN: DE68 1004 0000 0302 4411 00

Berlin, 21. Januar 2020

PRODUKTE DER GETREIDE-, MÜHLEN- UND STÄRKEWIRTSCHAFT

In Deutschland und darüber hinaus versorgen die 575 Mitgliedsunternehmen im VGMS Tag für Tag Millionen Menschen mit hochwertigen, sicheren und zugleich preiswerten Lebensmitteln. Darüber hinaus stellen sie innovative Produkte für die chemisch-technische und medizinisch-pharmazeutische Industrie sowie Einzelfuttermittel für die Tierernährung her.

Die in den Betrieben verarbeiteten Rohstoffe umfassen Getreide – Weichweizen, Hartweizen, Roggen, Gerste, Dinkel, Hafer, Reis und Mais, Pseudogetreidearten wie Buchweizen, Quinoa und Amaranth – und Stärkekartoffeln.

Insgesamt werden in den VGMS-Unternehmen rund 14 Millionen Tonnen pflanzlicher Rohstoffe und Lebensmittel verarbeitet oder weiterverarbeitet. Die Rohstoffe stammen zum überwiegenden Teil aus Deutschland, Importe kommen zumeist aus den europäischen Nachbarländern, aber natürlich auch aus Übersee, wie Reis oder Amaranth.

Getreide begleitet die Menschen durch ihren Alltag. Die in den Betrieben der Getreide-, Mühlen- und Stärkewirtschaft erzeugten Lebensmittel haben einen festen Platz im Alltag der Verbraucher/-innen – vom Frühstück bis zum Abendessen. Die Produktpalette reicht von Mehl über Haferflocken, Frühstückscerealien, Nudeln und Reis bis zu nativen und modifizierten Stärken sowie Stärkeverzuckerungsprodukten.

Jeder Deutsche verbraucht – ohne Getränke – durchschnittlich 500 Kilogramm Lebensmittel pro Jahr rechnet das Bundesumweltministerium vor. Knapp ein Fünftel davon kommt aus VGMS-Unternehmen.

MEHL- UND MAHLERZEUGNISSE

Die deutschen Mühlen verarbeiten gut 7,75 Millionen Tonnen Weichweizen, etwa 800.000 Tonnen Roggen und knapp 400.000 Tonnen Hartweizen zu 24 Standardmahlerzeugnissen und vielen weiteren Getreideprodukten. Der Anteil von Dinkel an der Weichweizenvermahlung macht knapp 140.000 Tonnen aus. In der Regel kommen 95 Prozent der verarbeiteten Rohstoffe aus Deutschland.

In den Mühlen wird das Getreide in mehreren Verarbeitungsschritten rein mechanisch gereinigt und anschließend zerkleinert. Je nach Vermahlungsgrad entstehen dabei – von grob nach fein – Schrot, Grieß, Dunst und Mehl.

Aus dem Getreide entstehen 6,2 Millionen Tonnen Mahlerzeugnissen aus Weizen und Dinkel sowie 680.000 Tonnen aus Roggen. Von den insgesamt knapp 6,9 Millionen Tonnen Getreidemahlerzeugnisse sind 140.000 Tonnen aus ökologisch erzeugtem Getreide hergestellt.

Mit 4 Millionen Tonnen hat Weizenmehl Type 550, das typische Bäckermehl zur Herstellung heller Brotsorten, Brötchen und mediterraner Brote, wie Ciabatta oder Baguette, mengenmäßig die größte Bedeutung, gefolgt von Weizenmehl Type 405, dem typischen Haushalts- und Konditorenmehl. Etwa 40 Prozent der knapp 700.000 Tonnen des 2018 produzierten Weizenmehls der Type 405 wurden in Kleinpackungen abgefüllt über den Einzelhandel verkauft. Dies entspricht rund 280 Millionen 1-kg-Mehl-Kleinpackungen allein aus dieser Type.

Der Anteil von Weizenvollkornmehlen und -schroten hat sich im Laufe der vergangenen 20 Jahren verdoppelt. Bei der Betrachtung der Gesamtvermahlung spielt der Anteil an Vollkornmehlen beim Weizen jedoch weiter eher eine untergeordnete Rolle.

Dagegen hat der Vollkornanteil bei der Herstellung von Roggenmehl mit gut 150.000 Tonnen Vollkornmehl und Vollkornschat eine weit größere Bedeutung. Mit knapp 300.000 Tonnen wird mengenmäßig am meisten Roggenmehl der Type 1150 hergestellt, auf die Type 997 entfallen gut 100.000 Tonnen. Roggenmehle und -schrote sind unverzichtbar für die typisch deutsche Brotvielfalt.

Dunste und Grieße aus Weich- bzw. Hartweizen werden für die Herstellung von Nudeln, Suppeneinlagen oder Puddings eingesetzt. Neben den Standardmahlerzeugnissen stellen die Müllerinnen und Müller viele Spezialprodukte nach Kundenspezifikation her oder auch thermisch behandelte Mehle für Babynahrung oder Cookie Dough.

Der Pro-Kopf-Verbrauch an Getreidemahlerzeugnissen im Getreidewirtschaftsjahr 2017/18 in Deutschland lag bei 64,4kg.

Wissenswertes zu Mehl und Mahlerzeugnissen auf: www.mein-mehl.de und bei [instagram/meinmehl](https://www.instagram.com/meinmehl)

HAFERFLOCKEN & ANDERE HAFERERZEUGNISSE

Die Hafermühlen verarbeiteten 2018 rund 500.000 Tonnen Hafer vor allem zu kernigen und zarten Haferflocken, die wiederum in fertigen Müslimischungen oder im selbst gemischten Müsli zum Einsatz kommen. Kernige Haferflocken werden aus dem ganzen Haferkern, zarte Haferflocken aus dem zuvor in kleine Stücke geschnittenen Haferkern ausgewalzt.

Die Vielfalt an Lebensmitteln aus Hafer geht über die klassischen Flocken hinaus und ist in den vergangenen Jahren gewachsen. So gibt es lösliche Haferflocken für Smoothies und Shakes, Haferkleie, Cerealien aus Hafer, Convenience-Produkte, wie fertige Porridge-Mischungen zum Aufgießen, und Haferdrinks mit und ohne Geschmackszusätze als Alternative zu Kuhmilch.

Alle Hafererzeugnisse sind Vollkornprodukte oder haben einen besonders hohen Nährstoffgehalt. *Vollkorn* bedeutet, dass alle Bestandteile des Haferkerns – der Mehlkörper im Inneren, die Randschichten und der Keimling – mitverarbeitet sind. Daher zeichnen sich Haferprodukte durch ein hochwertiges Nährstoffprofil mit wichtigen Ballaststoffen sowie zahlreichen Vitaminen und Mineralstoffen aus.

Die Nachfrage nach Hafer und damit die Verarbeitungsmengen steigen seit Jahren, wohingegen der Anbau des Hafers in Deutschland zurückgeht. Ein Großteil des in Deutschland angebauten Hafers von aktuell etwa 550.000 Tonnen geht derzeit in die Futtermittelherstellung. „Grund ist“, so schreibt die Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung, „nicht nur die zu geringe Ernte, sondern auch die Tatsache, dass die deutschen Qualitäten für die Nahrungsmittelindustrie nicht ausreichend sind“.

Die Qualitätsanforderungen an die Rohstoffe für die Herstellung von Lebensmitteln unterscheiden sich deutlich von denen für die Herstellung von Futtermitteln. Vor allem die Größe des Haferkerns, der Kernanteil und die gute Schälbarkeit sind für den Schälprozess in der Lebensmittelverarbeitung maßgebend.

Zurzeit beschaffen die Hafermühlen ihre Rohstoffe in Europa, vor allem in Skandinavien. Mit der im Jahr 2019 gestarteten *Initiative Haferanbau* engagieren sie sich für eine Renaissance des Haferanbaus in Deutschland. Hafer erfreut sich nicht nur in Deutschland großer Beliebtheit, die Hafermühlen beliefern Kunden in ganz Europa mit Haferflocken und -mehl. 2018 wurden gut 145.000 Tonnen exportiert, über 80 Prozent davon ins EU-Ausland. Der Pro-Kopf-Verbrauch an Hafer in Deutschland liegt rein rechnerisch bei 3,2 kg.

Wissenswertes zu Hafer und den verschiedenen Produkten, zu Nährwerten, Verwendung und Anbau auf: www.alleskoerner.de

FRÜHSTÜCKSCEREALIEN

Unter dem Begriff *Frühstückscerealien* oder auch *Cerealien* wird die Gesamtheit der Müslis, Cornflakes und anderen knusprigen Getreideerzeugnisse verstanden. Ihr Name leitet sich ab von der römischen Göttin des Ackerbaus *Ceres*. Das Wort *Cerealien* bedeutet *Getreide* beziehungsweise *Produkte aus Getreide*.

Die Auswahl an Frühstückscerealien aus verschiedenen Getreidearten für einen nährstoff- und abwechslungsreichen Start in den Tag ist groß. Klassische Flockenmüslis mit Früchten, Nüssen oder Schokolade, Knuspermüslis aus gerösteten Getreideflocken und weiteren Zutaten sowie knusprige Cerealien in Form von Flakes, Ringen, geschichteten oder gefüllten Getreideprodukten liefern zum Frühstück und als Zwischenmahlzeit den Energie- und Nährstoffspeichern im Organismus wieder Nachschub.

In Deutschland betrug der Absatz von Cerealien im Lebensmitteleinzelhandel etwa 78.000 Tonnen und der von Müslis, ohne reine Getreideflocken, gut 100.000 t. Bei einer Bevölkerungszahl von etwa 82,5 Mio. errechnet sich daraus ein Pro-Kopf-Verzehr von 2,2 kg pro Jahr.

Wissenswertes zur Vielfalt der Frühstückscerealien auf: www.besser-fruehstuecken.com

TEIGWAREN

Teigwaren sind bei den Mahlzeiten in deutschen Haushalten nicht wegzudenken. Ob als Beilage zu Fleisch und Fisch oder als eigenständiges Gericht mit einer geschmackvollen Sauce: Nudeln erfreuen sich großer Beliebtheit.

Deutsche Teigwaren zeichnen sich mit mehr als 100 Sorten durch eine große Formenvielfalt aus. Hinzu kommen unterschiedliche Varianten, wie Vollkornnudeln und Teigwaren mit und ohne Ei. Hauptgetreide für Teigwaren ist Hartweizen, doch es werden auch Teigwaren aus Dinkel, Weichweizen, Roggen und Reis sowie aus Buchweizen, Gerste oder Hafer angeboten.

Teigwaren werden getrocknet oder frisch angeboten. Besonders variationsreich sind die Formen: klein oder groß, mit runden oder flachen Formen, gerillt oder gedreht. Die Hitliste führen Spaghetti, Spiralen, Bandnudeln, Röhrennudeln sowie die regionale Spezialität Spätzle an.

In Deutschland wurden 2018 345.000 Tonnen Teigwaren produziert und insgesamt 650.000 Tonnen verbraucht. Hauptlieferant in den deutschen Markt ist Italien mit 322.000 Tonnen. Von der deutschen Produktion wiederum werden knapp 56.000 Tonnen exportiert, vornehmlich in EU-Staaten. Der Pro-Kopf-Verbrauch in Deutschland lag 2018 bei 7,9 Kilogramm.

Wissenswertes zur Vielfalt an Teigwaren aus deutscher Herstellung auf: www.nudelmachengluecklich.de

REISERZEUGNISSE UND HÜLSENFRÜCHTE

Die Schäl- und Reismühlen in Deutschland verarbeiteten 2018 rund 430.000 Tonnen Reis und 108.000 Tonnen Hülsenfrüchte, wie Erbsen, Linsen und Bohnen.

Die Vielfalt an Reissorten – Langkorn-, Mittelkorn- und Rundkornreis sowie Basmati und Jasmin – bietet eine große Bandbreite an Verwendungsmöglichkeiten: vom Milchreis über Risotto und die klassische Reisbeilage bis hin zu asiatisch inspirierten Reisgerichten.

Die Einteilung in die drei Reisklassen Langkorn, Mittelkorn und Rundkorn beruht auf der Beschaffenheit des Reiskorns. Form und Größe des Reiskorns beziehungsweise das Verhältnis zwischen Länge und Breite entscheiden über die Klassenzugehörigkeit.

Darüber hinaus werden auch durch die Verarbeitungs- und Veredelungsschritte Kategorien gebildet: Bei Natur- oder Vollkornreis werden die das Korn umgebende Silberhaut und der Keimling angeschliffen und durch Polieren geglättet. Für Weißreis werden die Körner geschliffen und poliert und dabei Silberhaut und Keimling entfernt. Für Parboiled Reis wird das sogenannte Parboiling-Verfahrens angewendet, das es ermöglicht, einen in Textur und Konsistenz zarten Reis anzubieten, der gleichzeitig viele Nährstoffe enthält.

Auch das Angebot an Hülsenfrüchten ist sehr vielfältig. Diverse Sorten Linsen, Erbsen und Bohnen werden in den Mühlen im Ganzen verarbeitet, zu Mehl vermahlen oder auch extrudiert. Hülsenfrüchte sind reich an Eiweiß und Ballaststoffen. Sie kommen in der kalten und warmen Küche zum Einsatz. Mehle und Extrudate werden zum Beispiel zu Snacks oder Nudeln weiterverarbeitet oder als Bindemittel eingesetzt.

2018 wurden etwa 5,5 kg Reis und 1,3 kg Hülsenfrüchte pro Kopf in Deutschland verzehrt.

STÄRKEERZEUGNISSE IM LEBENSMITTELBEREICH

Die Stärkeindustrie in Deutschland verarbeitete 2018 gut 3,7 Millionen Tonnen Rohstoffe. Daraus wurden 1,4 Millionen Tonnen Stärkeprodukte und gut 225.000 Tonnen pflanzliche Proteine gewonnen. Knapp 60 Prozent der in den Stärkefabriken hergestellten Stärkeprodukte aus Weizen, Mais und Kartoffeln finden im Lebensmittelbereich Anwendung. Dazu gehören die klassische Speisestärke aber auch Stärkeerzeugnisse als Zutaten und Verzuckerungsprodukte in Süßwaren, Backwaren, Fertiggerichten, Fleischwaren, Molkereiprodukten und Getränken. Durch Stärke erhalten Lebensmittel eine optimale und appetitliche Textur. Darüber hinaus haben Stärkeprodukte besondere gelierende, emulgierende und kristallisationshemmende Eigenschaften.

Native Stärke, direkt aus dem pflanzlichen Rohstoff gewonnen, wird in der Zutatenliste auf der Verpackung grundsätzlich als *Stärke* gekennzeichnet.

Modifizierte Stärke entsteht durch die physikalische, chemische oder enzymatische Veränderung von nativer Stärke. Dadurch werden besondere Eigenschaften erzielt.

Die bei der Stärkeproduktion gewonnenen Eiweiße werden abhängig von den funktionellen Eigenschaften und vom Aminosäureprofil in einer Vielzahl an Produkten eingesetzt, von Backwaren bis hin zu Spezialnahrung (Kinder-, Senioren- und Sportlernahrung, Fleischalternativen) sowie Fisch- und Heimtierfutter.

Etwa 14 kg Stärkeprodukte pro Kopf und Jahr verbrauchen die Bundesbürger.

Informationen zur Herstellung von Stärkeerzeugnissen auf:

www.staerkeindustrie.de

FUTTERMITTEL

Die Herstellungsprozesse in der Getreide-, Mühlen- und Stärkewirtschaft sind sehr nachhaltig. Die bei der Produktion anfallenden Nebenprodukte werden vollständig verwertet und finden zum großen Teil als Einzelfuttermittel Verwendung in der Tiernahrung.

Nebenprodukte bei der Mehlherstellung – rund 20 Prozent aus der eingesetzten Getreidemenge – sind zum Beispiel die Kleie (Randschichten des Getreidekerns), Grießkleie oder Nachmehle, bei der Verarbeitung von Hafer auch die Spelzen. Bei der Stärkeproduktion fallen Proteinfraktionen und stärkehaltige Waschwässer an. Sie alle enthalten wichtige Nährstoffe für Tiere, wie Kohlenhydrate, Ballaststoffe, Proteine und Fette.

Diese Produkte werden an Mischfutterhersteller geliefert und bilden einen wesentlichen Bestandteil der Futtermischungen für Nutz- und Heimtiere. Die Betriebe sind somit nicht nur Lebensmittelhersteller, sondern auch Hersteller von Einzelfuttermitteln. Für die Produktion von Futtermitteln müssen ähnlich strenge Anforderungen wie für Lebensmittel erfüllt werden.

Neben gesetzlichen Anforderungen sind in den Betrieben daher auch Eigenkontrollsysteme integriert und es werden Qualitätsmanagementsysteme

angewandt, die speziell auf den Futtermittelbereich abgestimmt sind. Dabei sind die Qualitätsmanagementsysteme der QS Qualität und Sicherheit GmbH sowie die GMP+ International am weitesten verbreitet. Damit einher gehen zusätzliche Untersuchungen der Einzelfuttermittel auf bestimmte Kontaminanten und unerwünschte Stoffe. Die bereits bei der Rohwareingangskontrolle durchgeführten Produktkontrollen am Getreide ergänzen diese und stellen sicher, dass die Einzelfuttermittel der Mühlenwirtschaft die gleichen hohen Standards erreichen wie ihre Lebensmittel.

TECHNISCHE & STOFFLICHE NUTZUNG

Gut 40 Prozent der Stärkerzeugnisse gehen in den Non-Food-Bereich. Kartoffelstärke, Maisstärke und Weizenstärke kommen aufgrund ihrer vielfältigen Anwendungsmöglichkeiten in der chemisch-technischen sowie in der pharmazeutisch-medizinischen und der kosmetischen Industrie als wichtige nachwachsende Rohstoffe zum Einsatz.

Die Herstellung von Papier, Wellpappen und Klebstoffen sind Hauptanwendungsbereiche für Stärke. Darüber hinaus dienen sie im Druckereibetrieb zum Verdicken von Farben oder zur Beschleunigung des Trocknens der Farben. Pro Kopf werden in Deutschland rund 9 kg Stärke für die Herstellung von Papier- und Wellpappe „verbraucht“.

In den letzten Jahren gewachsen ist der Einsatz von Stärke in der Produktion von Biokunststoffen, zum Beispiel für Behältnisse von Getränken und Molkereiprodukten, für Pflanzschalen von Blumen- und Gemüsepflanzen und andere Artikel im Garten- und Freizeitbedarf sowie für Füllmaterial bei Verpackungen.

Darüber hinaus wird Stärke im Textilbereich sowie für Brennstoffe in Briquettes und Pellets eingesetzt. Im medizinisch-pharmazeutischen Bereich wird Stärke als Bindemittel in Tabletten oder als Grundlage für Puder sowie für Operationsmaterial in der Chirurgie verwendet.

Ansprechpartnerin:

Anne-Kristin Barth
Presse- und Öffentlichkeitsarbeit

T 030 2123369 34

E anne-kristin.barth@vgms.de