

PRESSEMITTEILUNG

Neustädtische Kirchstraße 7A
10117 Berlin

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

Präsidium:

Jochen Brüggem, Gustav Deiters,
Michael Gutting, Ralph Seibold

Geschäftsführung:
Dr. Peter Haarbeck

AG Charlottenburg VR 35572 B
Lobbyregister R003156

Berlin, 16. März 2023

Weltmehltag 2023: Mehl ist Zukunft!

Der Weltmehltag am 20. März 2023 steht unter dem Motto „the future of flour“. Mehl und Mahlerzeugnisse waren, sind und bleiben von zentraler Bedeutung für die tägliche Ernährung und die Versorgung der Bevölkerung mit wichtigen Nährstoffen. Sie erfüllen darüber hinaus auch die Anforderungen für eine klimafreundliche, nachhaltige Ernährung. So punktet Getreide nicht nur mit einem geringen CO₂-Fußabdruck, sondern auch mit einer sehr regionalen Wertschöpfungskette. Das Getreide wird regional angebaut und von den Mühlen vor Ort vermahlen und vermarktet. 70 Prozent des Mehls wird in dem Bundesland weiterverarbeitet, in dem es produziert wurde. Mehl ist und bleibt die Grundlage für eine große Bandbreite an pflanzenbasierten, gesunden und klimafreundlichen Lebensmitteln. Mehl ist Zukunft!

Abwechslungsreich und klimafreundlich: Ernährung mit Getreide

Mehl- und Mahlerzeugnisse bieten eine unglaubliche kulinarische Vielfalt: Verarbeitet zu herzhaften oder süßen Backwaren, als Porridges, Cerealien oder Müsli, als Beilage in Bowls oder Zutat für Suppen und Salate bieten sie eine unübertroffene Zubereitungs- und Einsatzvielfalt. Sie sind ein echter Schatz in unserer Ernährung.

Gerade heimische Getreide wie Weizen, Roggen, Dinkel, Gerste oder Hafer punkten mit ihrer Regionalität und Nachhaltigkeit. Damit erfüllen sie schon seit langem ganz aktuelle Forderungen der Politik, die unlängst auch in der Ernährungsstrategie der Bundesregierung mit „gesund, nachhaltig, pflanzenbetont“ formuliert worden sind. Im Hinblick auf die Gesundheit und Klimaziele wirbt sowohl die Bundesregierung als auch die EU dafür, den Verzehr von Vollkornprodukten und Hülsenfrüchten zu steigern und auf mehr pflanzliche Ernährung zu setzen. Mehl- und Mahlerzeugnisse sind dafür die unabdingbare Basis, Müllerinnen und Müller die unverzichtbare Berufsgruppe für deren Herstellung. Damit steht fest: Mehl ist Zukunft!

Verband der Getreide-, Mühlen- und Stärkewirtschaft VGMS

Im VGMS sind 575 Unternehmen organisiert, von mittelständischen, familiengeführten Unternehmen bis hin zu großen internationalen Konzernen. In den Betrieben werden rund 14 Millionen Tonnen landwirtschaftlicher Rohstoffe verarbeitet, unter anderem Weizen, Roggen, Hafer, Hartweizen,

Mais, Reis und Stärkekartoffeln. Die Unternehmen sind wichtige Partner der Landwirtschaft sowie von Lebensmittelhandwerk, Industrie und Handel. Die Produktpalette reicht von Mehl über Haferflocken, Frühstückscerealien, Nudeln und Reis bis zu nativen und modifizierten Stärken sowie Stärkeverzuckerungsprodukten. In Deutschland und darüber hinaus versorgen die Unternehmen Tag für Tag Millionen Menschen mit hochwertigen, sicheren und zugleich preiswerten Lebensmitteln. Daneben stellen sie Produkte für die chemisch-technische und pharmazeutische Industrie sowie Einzelfuttermittel für die Tierernährung her.

Mit ihren rund 12.000 Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern erwirtschaften die im VGMS zusammengeschlossenen Branchen einen Umsatz von etwa sechs Milliarden Euro, mit ihren Produkten sind sie weltweit erfolgreich. Der VGMS vertritt ihre wirtschafts- und sozialpolitischen Interessen gegenüber deutschen und europäischen Institutionen.

Ansprechpartnerin:

Anne-Kristin Barth
Presse- und Öffentlichkeitsarbeit

T 030 2123369 34

E anne-kristin.barth@vgms.de