

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, 19. März 2024

Weltmehltag 2024: Mehl ist Leben!

Der Weltmehltag am 20. März 2024 steht unter dem Motto „Flour ist life“. Getreide ist überall auf der Welt die Basis für nahrhafte Mahlzeiten, das Handwerk der Müllerinnen und Müller Voraussetzung für die sichere Versorgung mit Lebensmitteln aus Getreide. In Deutschland decken sie den Bedarf an Energie zu 30, an Kohlenhydraten zu 44, an Eiweiß zu 36 sowie an Ballaststoffen zu 33 Prozent. Getreidemahlerzeugnisse sind preiswert und vielfältig einsetzbar: Mehl und Mahlerzeugnisse sind und bleiben zentraler Teil für die tägliche Ernährung. Sie erfüllen die Anforderungen an eine klimafreundliche, nachhaltige Ernährung. Getreide punktet mit regionaler Wertschöpfung: in Deutschland angebaut, vermahlen und vermarktet. Mehl ist und bleibt die Grundlage für eine große Bandbreite an pflanzenbasierten, gesunden und klimafreundlichen Lebensmitteln. Mehl ist Leben!

Mehl ist Leben: gesund, vielfältig, klimafreundlich

Ein wesentlicher Beitrag zur bedarfsgerechten Nährstoffversorgung der Bevölkerung stammt aus der *Kornkraft des Getreides*, wie eine Berechnung der *Vereinigung Getreide-, Markt- und Ernährungsforschung GMF* in der beiliegenden Grafik zeigt. Aus ernährungsmedizinischer Sicht sind dabei die günstigen Nährstoffrelationen hervorzuheben: hohe Nährstoffdichte bei mäßigem Energiegehalt. Getreideprodukte sind gute Lieferanten von komplexen Kohlenhydraten wie Stärke und anderen Polysacchariden, pflanzlichem Eiweiß und Ballaststoffen. Dazu liefern sie B-Vitamine, insbesondere Thiamin (B1) und Niacin, Mineralstoffe wie Kalium, Magnesium und Phosphor sowie Spurenelemente wie Eisen, Zink, Kupfer und Mangan. Insbesondere Brote und Kleingebäcke zählen mit rund 200 bis 250 Kilokalorien je 100 g oder 100 bis 125 Kilokalorien pro Scheibe oder Stück zu den Lebensmitteln mit mäßigem Energiegehalt.

Auch die *Deutsche Gesellschaft für Ernährung DGE* empfiehlt ausreichend Getreideprodukte für eine gesunde Ernährung: 5 Portionen á 60 Gramm Getreideprodukte, also insgesamt 300 Gramm täglich. Für jeden Lebensstil und jeden Geschmack lassen sich Lebensmittel aus Mehl und anderen Mahlerzeugnissen finden: Verarbeitet zu herzhaften oder süßen Backwaren, als Nudeln, Porridges, Cerealien oder Müsli, als Beilage in Bowls oder Zutat für Suppen und Salate bieten sie eine unglaubliche kulinarische Vielfalt und Einsatzbreite.

Außerdem punkten gerade heimische Getreide wie Weizen, Roggen, Dinkel, Gerste oder Hafer mit ihrer Regionalität und Nachhaltigkeit. Damit erfüllen sie schon seit langem ganz aktuelle Forderungen der Politik, die mit „gesund, nachhaltig, pflanzenbetont“ formuliert werden. Mit Blick auf Gesundheit wie auf Klimaziele werben Politik und Fachgesellschaften dafür, den Verzehr von Vollkornprodukten und Hülsenfrüchten zu steigern und vermehrt auf pflanzliche Ernährung zu setzen. Mehl- und Mahlerzeugnisse sind dafür die Basis, Müllerinnen und Müller mit ihrem Können die unverzichtbare Berufsgruppe für deren Herstellung. Denn Mehl ist Leben!

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

Anlage:

- Grafik: Getreide, Mehl und Brot sichern Nährstoffvielfalt