

## 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:  
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, 18. März 2021

### **Weltmehltag 2021: Mehl rettet die Welt!**

*Der Weltmehltag am 20. März 2021 erinnert daran, wie wichtig Mehl und Mahlerzeugnisse für die tägliche Ernährung und die Versorgung der Bevölkerung mit wichtigen Nährstoffen sind. Und, dass hinter jeder Tüte Mehl, jedem Brötchen im Handel, jeder Pizza in der Tiefkühltruhe Menschen stehen, die die Herstellung dieses wichtigen Grundnahrungsmittels verantworten: die Müllerinnen und Müller. Die Bedeutung der Getreideprodukte und des Müllerberufs werden mit dem diesjährigen Motto des Weltmehltages „Weißes Gold“ und „MehlheldInnen“ noch einmal herausgestellt. Kurz und gut: Ohne MüllerInnen kein Mehl, ohne Mehl keine klimafreundlichere Ernährung!*

### **Mehl ist Gold wert**

Für Ernährung und Gesundheit sind Mehl und Mühlenprodukte aus Weizen, Roggen, Dinkel, Hafer und vielen anderen Getreidearten Gold wert. Sie liefern einen wesentlichen Beitrag zur Ballaststoffversorgung der Bevölkerung. Wer viele Ballaststoffe verzehrt, so die zentrale Botschaft der Deutschen Gesellschaft für Ernährung „hat ein verringertes Risiko für zahlreiche ernährungsmitbedingte Krankheiten“.

Vollkornprodukte enthalten je nach Getreide zwischen 8 und 14 Gramm Ballaststoffe und selbst helle Typenmehle gelten mit 3 Gramm Ballaststoffen je 100 Gramm Mehl als „Ballaststoffquelle“. Damit liefern sie meist sogar mehr als viele Obst- und Gemüsesorten und leisten einen wesentlichen Beitrag zur Erreichung der empfohlenen Aufnahmemenge von 30 Gramm Ballaststoffen am Tag. Mahlerzeugnisse besitzen darüber hinaus positive Nährwertprofile mit B-Vitaminen, Mineralstoffen und hochwertigen pflanzlichen Fetten. Ihr Beitrag an der täglichen Nährstoffversorgung ist immens. Ein Drittel des Energie- und Ballaststoff-, des Thiamin-(B1) und Niacinbedarfs-(B3), ein Viertel des Eisenbedarfs und ein Fünftel des Zinkbedarfs decken die Menschen in Deutschland allein durch die Menge an verzehrten Weizen-, Dinkel- und Roggenmahlerzeugnissen (Siehe Grafik „Getreide, Mehl und Brot sichern Nährstoffvielfalt“).

## Abwechslungsreich und klimafreundlich: Ernährung mit Getreide

Gleichzeitig bieten Mehl- und Mahlerzeugnisse eine unglaubliche kulinarische Vielfalt: Verarbeitet zu herzhaften oder süßen Backwaren, als Porridge, 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 unsere Ernährung, „weißes Gold“ sozusagen. 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 im Rahmen der Farm to Fork-Strategie der europäischen Union formuliert worden sind. Im Hinblick auf die Gesundheit und Klimaziele wirbt 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.

## 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

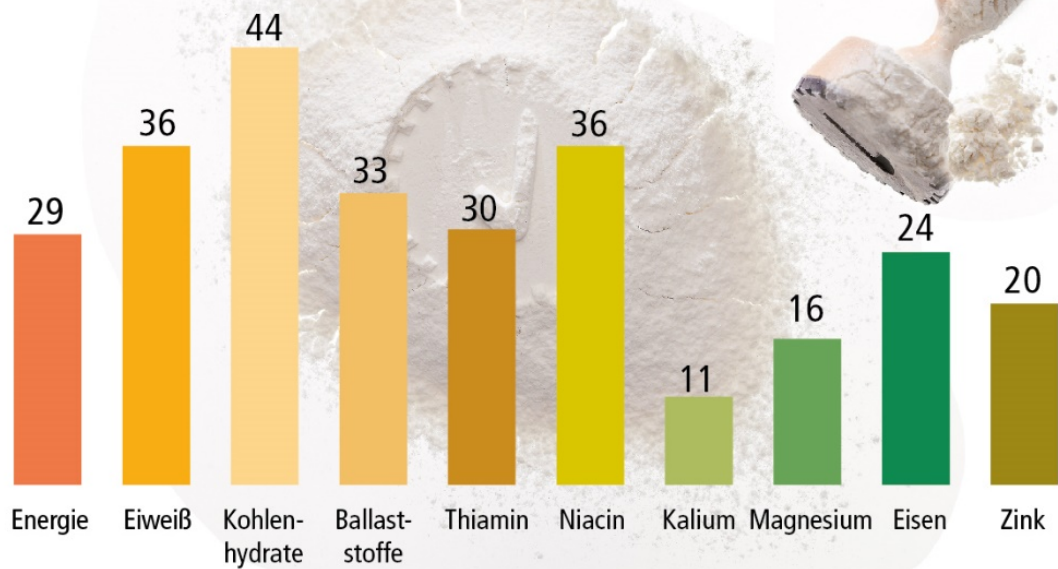
E [anne-kristin.barth@vgms.de](mailto:anne-kristin.barth@vgms.de)

### *Anlage:*

- Grafik „Getreide, Mehl und Brot sichern Nährstoffvielfalt“

## GETREIDE, MEHL UND BROT SICHERN NÄHRSTOFFVIELFALT

TÄGLICHER BEITRAG ZUR EMPFOHLENE MITTLEREN BEDARFSMENGE



Anteile in % errechnet aus dem mittleren Pro-Kopf-Verbrauch von Mahlerzeugnissen deutscher Mühlen

Quelle: GMF 2020

Grafik: Bundesmühlenkontor GmbH