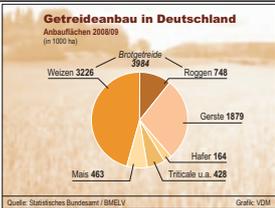
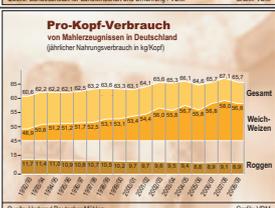
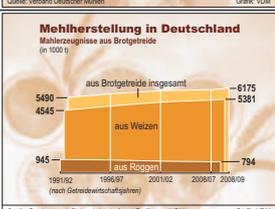
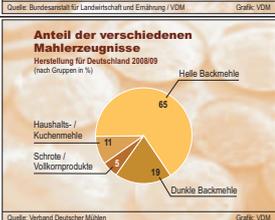
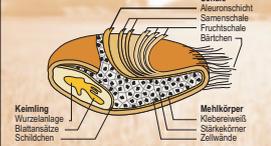


Nr.	Titel	Diagramm																																				
00	Mahlen in Zahlen																																					
01	Getreideanbau in Deutschland – Anbauflächen 2008/09	 <table border="1"> <caption>Getreideanbau in Deutschland (in 1000 ha)</caption> <thead> <tr> <th>Getreideart</th> <th>Anbaufläche</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Brotgetreide</td> <td>3984</td> </tr> <tr> <td>Weizen</td> <td>3228</td> </tr> <tr> <td>Roggen</td> <td>748</td> </tr> <tr> <td>Gerste</td> <td>1879</td> </tr> <tr> <td>Hafer</td> <td>164</td> </tr> <tr> <td>Triticale u.a.</td> <td>428</td> </tr> <tr> <td>Mais</td> <td>463</td> </tr> </tbody> </table>	Getreideart	Anbaufläche	Brotgetreide	3984	Weizen	3228	Roggen	748	Gerste	1879	Hafer	164	Triticale u.a.	428	Mais	463																				
Getreideart	Anbaufläche																																					
Brotgetreide	3984																																					
Weizen	3228																																					
Roggen	748																																					
Gerste	1879																																					
Hafer	164																																					
Triticale u.a.	428																																					
Mais	463																																					
02	Brotgetreide-Ernte in Deutschland – Erntemengen bei Weichweizen und Roggen	 <table border="1"> <caption>Erntemengen bei Weichweizen und Roggen (in 1000 t)</caption> <thead> <tr> <th>Jahr</th> <th>Weichweizen</th> <th>Roggen</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>2001/06</td> <td>22.891</td> <td>3.350</td> </tr> <tr> <td>2007</td> <td>20.790</td> <td>2.698</td> </tr> <tr> <td>2008</td> <td>25.900</td> <td>3.344</td> </tr> <tr> <td>2009</td> <td>25.121</td> <td>4.264</td> </tr> </tbody> </table>	Jahr	Weichweizen	Roggen	2001/06	22.891	3.350	2007	20.790	2.698	2008	25.900	3.344	2009	25.121	4.264																					
Jahr	Weichweizen	Roggen																																				
2001/06	22.891	3.350																																				
2007	20.790	2.698																																				
2008	25.900	3.344																																				
2009	25.121	4.264																																				
03	Brotgetreide-Vermahlung der deutschen Mühlen	 <table border="1"> <caption>Brotgetreide-Vermahlung (in 1000 t)</caption> <thead> <tr> <th>Jahr</th> <th>Gesamt</th> <th>Weichweizen</th> <th>Roggen</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1991/92</td> <td>945</td> <td>734</td> <td>211</td> </tr> <tr> <td>2008/09</td> <td>6175</td> <td>5381</td> <td>794</td> </tr> </tbody> </table>	Jahr	Gesamt	Weichweizen	Roggen	1991/92	945	734	211	2008/09	6175	5381	794																								
Jahr	Gesamt	Weichweizen	Roggen																																			
1991/92	945	734	211																																			
2008/09	6175	5381	794																																			
04	Pro-Kopf-Verbrauch von Mahlerzeugnissen in Deutschland	 <table border="1"> <caption>Pro-Kopf-Verbrauch (jährlicher Nahrungsverbrauch in kg/Kopf)</caption> <thead> <tr> <th>Jahr</th> <th>Gesamt</th> <th>Weichweizen</th> <th>Roggen</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1991/92</td> <td>62,2</td> <td>51,2</td> <td>11,0</td> </tr> <tr> <td>2008/09</td> <td>62,7</td> <td>52,8</td> <td>9,9</td> </tr> </tbody> </table>	Jahr	Gesamt	Weichweizen	Roggen	1991/92	62,2	51,2	11,0	2008/09	62,7	52,8	9,9																								
Jahr	Gesamt	Weichweizen	Roggen																																			
1991/92	62,2	51,2	11,0																																			
2008/09	62,7	52,8	9,9																																			
05	Mehlherstellung in Deutschland – Mahlerzeugnisse aus Brotgetreide	 <table border="1"> <caption>Mehlherstellung in Deutschland (in 1000 t)</caption> <thead> <tr> <th>Jahr</th> <th>aus Weizen</th> <th>aus Roggen</th> <th>aus Brotgetreide insgesamt</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1991/92</td> <td>4545</td> <td>945</td> <td>5490</td> </tr> <tr> <td>2008/09</td> <td>5381</td> <td>794</td> <td>6175</td> </tr> </tbody> </table>	Jahr	aus Weizen	aus Roggen	aus Brotgetreide insgesamt	1991/92	4545	945	5490	2008/09	5381	794	6175																								
Jahr	aus Weizen	aus Roggen	aus Brotgetreide insgesamt																																			
1991/92	4545	945	5490																																			
2008/09	5381	794	6175																																			
06	Deutsches Mehl für den Export – Ausfuhr von Weizen-Mahlerzeugnissen 2008	 <table border="1"> <caption>Ausfuhr von Weizen-Mahlerzeugnissen 2008 (in 1000 t)</caption> <thead> <tr> <th>Land</th> <th>Menge</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Drittländer weltweit</td> <td>182,1</td> </tr> <tr> <td>Niederlande</td> <td>156,7</td> </tr> <tr> <td>Frankreich</td> <td>69,6</td> </tr> <tr> <td>Dänemark</td> <td>30,6</td> </tr> <tr> <td>Österreich</td> <td>30,0</td> </tr> <tr> <td>Polen</td> <td>23,6</td> </tr> <tr> <td>Belgien</td> <td>26,1</td> </tr> <tr> <td>andere EU-Staaten</td> <td>31,5</td> </tr> </tbody> </table>	Land	Menge	Drittländer weltweit	182,1	Niederlande	156,7	Frankreich	69,6	Dänemark	30,6	Österreich	30,0	Polen	23,6	Belgien	26,1	andere EU-Staaten	31,5																		
Land	Menge																																					
Drittländer weltweit	182,1																																					
Niederlande	156,7																																					
Frankreich	69,6																																					
Dänemark	30,6																																					
Österreich	30,0																																					
Polen	23,6																																					
Belgien	26,1																																					
andere EU-Staaten	31,5																																					
07	Herstellung von Mahlerzeugnissen – nach Mehltypen für Deutschland 2008/09	 <table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">Weichweizenmehlherzeugnisse</th> <th colspan="2">Roggenmehlherzeugnisse</th> </tr> <tr> <th>Type</th> <th>Menge</th> <th>Type</th> <th>Menge</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>405</td> <td>629,3</td> <td>815</td> <td>17,2</td> </tr> <tr> <td>550/630</td> <td>3797,1</td> <td>897</td> <td>169,9</td> </tr> <tr> <td>812</td> <td>179,3</td> <td>1150</td> <td>334,3</td> </tr> <tr> <td>1050</td> <td>278,8</td> <td>1320</td> <td>75,3</td> </tr> <tr> <td>1600</td> <td>65,2</td> <td>1740</td> <td>8,3</td> </tr> <tr> <td>Backmehl 1700</td> <td>18,8</td> <td>Backmehl 1800</td> <td>74,7</td> </tr> <tr> <td>Vollkornmehl land-schrot</td> <td>110,3</td> <td>Vollkornmehl land-schrot</td> <td>114,1</td> </tr> </tbody> </table>	Weichweizenmehlherzeugnisse		Roggenmehlherzeugnisse		Type	Menge	Type	Menge	405	629,3	815	17,2	550/630	3797,1	897	169,9	812	179,3	1150	334,3	1050	278,8	1320	75,3	1600	65,2	1740	8,3	Backmehl 1700	18,8	Backmehl 1800	74,7	Vollkornmehl land-schrot	110,3	Vollkornmehl land-schrot	114,1
Weichweizenmehlherzeugnisse		Roggenmehlherzeugnisse																																				
Type	Menge	Type	Menge																																			
405	629,3	815	17,2																																			
550/630	3797,1	897	169,9																																			
812	179,3	1150	334,3																																			
1050	278,8	1320	75,3																																			
1600	65,2	1740	8,3																																			
Backmehl 1700	18,8	Backmehl 1800	74,7																																			
Vollkornmehl land-schrot	110,3	Vollkornmehl land-schrot	114,1																																			
08	Anteil der verschiedenen Mahlerzeugnisse – Herstellung für Deutschland 2008/09	 <table border="1"> <caption>Anteil der verschiedenen Mahlerzeugnisse (nach Gruppen in %)</caption> <thead> <tr> <th>Gruppe</th> <th>Anteil</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Helle Backmehle</td> <td>65</td> </tr> <tr> <td>Dunkle Backmehle</td> <td>19</td> </tr> <tr> <td>Haushalts- / Kuchenmehle</td> <td>11</td> </tr> <tr> <td>Schrote / Vollkomprodukte</td> <td>5</td> </tr> </tbody> </table>	Gruppe	Anteil	Helle Backmehle	65	Dunkle Backmehle	19	Haushalts- / Kuchenmehle	11	Schrote / Vollkomprodukte	5																										
Gruppe	Anteil																																					
Helle Backmehle	65																																					
Dunkle Backmehle	19																																					
Haushalts- / Kuchenmehle	11																																					
Schrote / Vollkomprodukte	5																																					

Nr.	Titel	Diagramm																																								
09	Mühlenwirtschaft in Deutschland (1) Betriebe und ihre Vermahlung nach Größenklassen	<p>Mühlenwirtschaft in Deutschland (1) Betriebe und ihre Vermahlung nach Größenklassen (Möhlen mit über 500 t Jahresvermahlung in 2009)</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Größenklassen nach Jahresvermahlung (in t)</th> <th>Anzahl</th> <th>in %</th> <th>Brotgetreide-Vermahlung in 1000 t</th> <th>in %</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>500 - 5.000</td> <td>185</td> <td>26,1</td> <td>318</td> <td>4,1</td> </tr> <tr> <td>5.000 - 10.000</td> <td>31</td> <td>10,1</td> <td>204</td> <td>2,7</td> </tr> <tr> <td>10.000 - 25.000</td> <td>30</td> <td>9,7</td> <td>467</td> <td>6,0</td> </tr> <tr> <td>25.000 - 50.000</td> <td>20</td> <td>6,5</td> <td>678</td> <td>8,7</td> </tr> <tr> <td>50.000 - 100.000</td> <td>16</td> <td>5,2</td> <td>1992</td> <td>13,1</td> </tr> <tr> <td>100.000 - 200.000</td> <td>17</td> <td>5,5</td> <td>2440</td> <td>11,5</td> </tr> <tr> <td>über 200.000</td> <td>9</td> <td>2,9</td> <td>2582</td> <td>11,2</td> </tr> </tbody> </table> <p>Quelle: Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung / VOM Grafik: VOM</p>	Größenklassen nach Jahresvermahlung (in t)	Anzahl	in %	Brotgetreide-Vermahlung in 1000 t	in %	500 - 5.000	185	26,1	318	4,1	5.000 - 10.000	31	10,1	204	2,7	10.000 - 25.000	30	9,7	467	6,0	25.000 - 50.000	20	6,5	678	8,7	50.000 - 100.000	16	5,2	1992	13,1	100.000 - 200.000	17	5,5	2440	11,5	über 200.000	9	2,9	2582	11,2
Größenklassen nach Jahresvermahlung (in t)	Anzahl	in %	Brotgetreide-Vermahlung in 1000 t	in %																																						
500 - 5.000	185	26,1	318	4,1																																						
5.000 - 10.000	31	10,1	204	2,7																																						
10.000 - 25.000	30	9,7	467	6,0																																						
25.000 - 50.000	20	6,5	678	8,7																																						
50.000 - 100.000	16	5,2	1992	13,1																																						
100.000 - 200.000	17	5,5	2440	11,5																																						
über 200.000	9	2,9	2582	11,2																																						
10	Mühlenwirtschaft in Deutschland (2) Betriebe und ihre Vermahlung nach Bundesländern	<p>Mühlenwirtschaft in Deutschland (2) Betriebe und ihre Vermahlung nach Bundesländern (Möhlen mit über 500 t Jahresvermahlung in 2009) (Vermahlung in 1000 t)</p> <p>Quelle: Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung / VOM Grafik: VOM</p>																																								
11	Preise für Getreide, Mehl und Brötchen – Mittelfristige Entwicklung 2000 bis 2009	<p>Preise für Getreide, Mehl und Brötchen Mittelfristige Entwicklung 2000 bis 2009 (Preisindex 2000 = 100; Angaben für Kalenderjahre)</p> <p>Quelle: Statistisches Bundesamt Grafik: VOM</p>																																								
12	Getreidepreis aus dem Gleichgewicht – Kurzfristige Entwicklung 2007 bis 2009	<p>Getreidepreis aus dem Gleichgewicht Kurzfristige Entwicklung 2007 bis 2009 (Preisindex 2000 = 100; Angaben für Quartale)</p> <p>Quelle: Statistisches Bundesamt Grafik: VOM</p>																																								
13	Unser täglich Mehl und Brot – Verzehrhäufigkeiten bei Brot	<p>Unser täglich Mehl und Brot Verzehrhäufigkeiten bei Brot (Angaben in %)</p> <p>Quelle: GfK-Mehreport 09, bundesweite Repräsentativbefragung Grafik: VOM</p>																																								
14	Unsere Brötchen und Kleingebäcke – Verzehrhäufigkeiten bei Kleingebäck	<p>Unsere Brötchen und Kleingebäcke Verzehrhäufigkeiten bei Kleingebäck (Angaben in %)</p> <p>Quelle: GfK-Mehreport 11, bundesweite Repräsentativbefragung Grafik: VOM</p>																																								
15	Getreide, Mehl und Brot sichern Nährstoffvielfalt – Täglicher Beitrag zur empfohlenen mittleren Bedarfsmenge	<p>Getreide, Mehl und Brot sichern Nährstoffvielfalt Täglicher Beitrag zur empfohlenen mittleren Bedarfsmenge (Anteile in % aus dem Pro-Kopf-Verbrauch von Maklerzeugnissen in Deutschland)</p> <p>Quelle: GfK 2008, nach DACHGESELLSCHAFT Grafik: VOM</p>																																								
16	Ballaststoffe in unseren Lebensmitteln (1) Anteile verdauungsfördernder Ballaststoffe nach Gruppen	<p>Ballaststoffe in unseren Lebensmitteln (1) Anteile verdauungsfördernder Ballaststoffe nach Gruppen (Brotkrumen und Müllwerg in g pro 100 g)</p> <p>Quelle: GfK / Institut für Sicherheit und Qualität bei Getreide des MfL Grafik: VOM</p>																																								
17	Ballaststoffe in unseren Lebensmitteln (2) Anteile verdauungsfördernder Ballaststoffe in Getreideprodukten	<p>Ballaststoffe in unseren Lebensmitteln (2) Anteile verdauungsfördernder Ballaststoffe in Getreideprodukten (bei typischer deutscher Männererzeugung in g pro 100 g)</p> <p>Quelle: GfK / Institut für Sicherheit und Qualität bei Getreide des MfL Grafik: VOM</p>																																								

Nr.	Titel	Diagramm																							
18	Ballaststoffe in unseren Lebensmitteln (3) Anteile verdauungsfördernder Ballaststoffe in Backwaren	<p>Ballaststoffe in unseren Lebensmitteln (3) Anteile verdauungsfördernder Ballaststoffe in Backwaren des typischen deutschen Brotes (in g pro 100 g)</p>  <table border="1"> <thead> <tr> <th>Brotart</th> <th>Anteil (g pro 100 g)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Roggenvollkornbrot</td> <td>8,9</td> </tr> <tr> <td>Weizenvollkornbrot</td> <td>6,9</td> </tr> <tr> <td>Mehlkornbrot</td> <td>8,0</td> </tr> <tr> <td>Roggenbrot</td> <td>6,8</td> </tr> <tr> <td>Weizenbrot</td> <td>3,2</td> </tr> <tr> <td>Roggenschmibrot</td> <td>6,0</td> </tr> <tr> <td>Weizenschmibrot</td> <td>4,8</td> </tr> <tr> <td>Toastbrot</td> <td>3,8</td> </tr> </tbody> </table> <p>Quelle: GMF / Institut für Sicherheit und Qualität bei Getreide des MfL Grafik: VDM</p>	Brotart	Anteil (g pro 100 g)	Roggenvollkornbrot	8,9	Weizenvollkornbrot	6,9	Mehlkornbrot	8,0	Roggenbrot	6,8	Weizenbrot	3,2	Roggenschmibrot	6,0	Weizenschmibrot	4,8	Toastbrot	3,8					
Brotart	Anteil (g pro 100 g)																								
Roggenvollkornbrot	8,9																								
Weizenvollkornbrot	6,9																								
Mehlkornbrot	8,0																								
Roggenbrot	6,8																								
Weizenbrot	3,2																								
Roggenschmibrot	6,0																								
Weizenschmibrot	4,8																								
Toastbrot	3,8																								
19	Empfohlene tägliche Verzehrsmengen pro Kopf nach Alter, Geschlecht und individuellem Energiebedarf	<p>Empfohlene tägliche Verzehrsmengen pro Kopf nach Alter, Geschlecht und individuellem Energiebedarf (Kategorie für Getreideprodukte in g bzw. Portionsen, z.B. Scheiben Brot / Stück Brötchen)</p>  <table border="1"> <thead> <tr> <th>Alter</th> <th>Geschlecht</th> <th>Empfohlene Menge (g)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td rowspan="2">Kinder 7-12 J.</td> <td>weiblich</td> <td>200 bis 250</td> </tr> <tr> <td>männlich</td> <td>230 bis 300</td> </tr> <tr> <td rowspan="2">Jugendliche 13-19 J.</td> <td>weiblich</td> <td>300 bis 350</td> </tr> <tr> <td>männlich</td> <td>300 bis 350</td> </tr> <tr> <td rowspan="2">Erwachsene 19-49 J.</td> <td>weiblich</td> <td>200 bis 250</td> </tr> <tr> <td>männlich</td> <td>250 bis 300</td> </tr> <tr> <td rowspan="2">über 65 J.</td> <td>weiblich</td> <td>175 bis 225</td> </tr> <tr> <td>männlich</td> <td>200 bis 250</td> </tr> </tbody> </table> <p>Quelle: GMF nach nationalen und internationalen Ernährungsempfehlungen Grafik: VDM</p>	Alter	Geschlecht	Empfohlene Menge (g)	Kinder 7-12 J.	weiblich	200 bis 250	männlich	230 bis 300	Jugendliche 13-19 J.	weiblich	300 bis 350	männlich	300 bis 350	Erwachsene 19-49 J.	weiblich	200 bis 250	männlich	250 bis 300	über 65 J.	weiblich	175 bis 225	männlich	200 bis 250
Alter	Geschlecht	Empfohlene Menge (g)																							
Kinder 7-12 J.	weiblich	200 bis 250																							
	männlich	230 bis 300																							
Jugendliche 13-19 J.	weiblich	300 bis 350																							
	männlich	300 bis 350																							
Erwachsene 19-49 J.	weiblich	200 bis 250																							
	männlich	250 bis 300																							
über 65 J.	weiblich	175 bis 225																							
	männlich	200 bis 250																							
20	Das Getreidekorn – Längsschnitt durch ein Weizenkorn	<p>Das Getreidekorn Längsschnitt durch ein Weizenkorn</p>  <ul style="list-style-type: none"> Schale Aleuronschicht Samenschale Fruchtschale Bärtchen Keimling Wurzelsanlage Blattansätze Schälhüllen Mehlkörper Klebereiweiß Stärkekörner Zellwände <p>Quelle: GMF Grafik: VDM</p>																							
21	Mahlen in Zahlen – Weitere Informationen	<p>Mahlen in Zahlen Weitere Informationen zu Mühlen, Müllern und Mehlern vom Verband Deutscher Mühlen, Postfach 380162, 53161 Bonn und im Internet</p> <p>Verbands-Homepage: www.muehlen.org Website für Verbraucher: www.mein-mehl.de Beruf und Ausbildung: www.muehler-in.de</p> <p>Sowie zu Erprobungen aus Getreide-, Mehl- und Ernährungsforschung in Webangebot der GMF: www.gmf-info.de</p> <p>Bestes aus deutschen Mühlen: Sichere Mehlqualität, jeden Tag.</p>																							