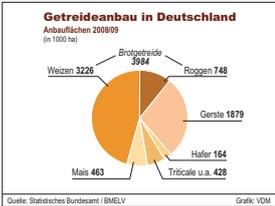
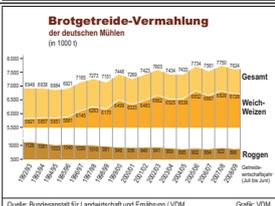
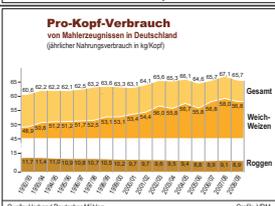
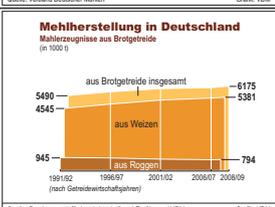
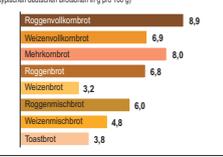
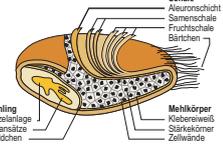


Nr.	Titel	Grafik																																				
00	Mahlen in Zahlen																																					
01	Getreideanbau in Deutschland – Anbauflächen 2008/09																																					
02	Brotgetreide-Ernte in Deutschland – Erntemengen bei Weichweizen und Roggen																																					
03	Brotgetreide-Vermahlung der deutschen Mühlen																																					
04	Pro-Kopf-Verbrauch von Mahlerzeugnissen in Deutschland																																					
05	Mehlherstellung in Deutschland – Mahlerzeugnisse aus Brotgetreide																																					
06	Deutsches Mehl für den Export – Ausfuhr von Weizen-Mahlerzeugnissen 2008																																					
07	Herstellung von Mahlerzeugnissen – nach Mehltypen für Deutschland 2008/09	<table border="1" data-bbox="1107 1657 1382 1863"> <thead> <tr> <th colspan="2">Weizenmehlerzeugnisse</th> <th colspan="2">Roggenmehlerzeugnisse</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>79,3</td> </tr> <tr> <td>1600</td> <td>65,2</td> <td>1740</td> <td>8,3</td> </tr> <tr> <td>Bäckstroh 1700</td> <td>18,8</td> <td>Bäckstroh 1800</td> <td>74,7</td> </tr> <tr> <td>Vollkornmehl (and. schrot)</td> <td>110,3</td> <td>Vollkornmehl (and. schrot)</td> <td>114,1</td> </tr> </tbody> </table>	Weizenmehlerzeugnisse		Roggenmehlerzeugnisse		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	79,3	1600	65,2	1740	8,3	Bäckstroh 1700	18,8	Bäckstroh 1800	74,7	Vollkornmehl (and. schrot)	110,3	Vollkornmehl (and. schrot)	114,1
Weizenmehlerzeugnisse		Roggenmehlerzeugnisse																																				
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	79,3																																			
1600	65,2	1740	8,3																																			
Bäckstroh 1700	18,8	Bäckstroh 1800	74,7																																			
Vollkornmehl (and. schrot)	110,3	Vollkornmehl (and. schrot)	114,1																																			
08	Anteil der verschiedenen Mahlerzeugnisse – Herstellung für Deutschland 2008/09																																					

Nr.	Titel	Grafik																																								
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>in 1000 t</th> <th>in %</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>500 - 5.000</td> <td>186</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>8,7</td> <td>467</td> <td>6,0</td> </tr> <tr> <td>25.000 - 50.000</td> <td>20</td> <td>6,5</td> <td>676</td> <td>8,7</td> </tr> <tr> <td>50.000 - 100.000</td> <td>16</td> <td>5,2</td> <td>1892</td> <td>13,7</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>11,3</td> </tr> </tbody> </table> <p>Quelle: Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung / VDM Grafik: VDM</p>	Größenklassen nach Jahresvermahlung (in t)	Anzahl	in %	in 1000 t	in %	500 - 5.000	186	26,1	318	4,1	5.000 - 10.000	31	10,1	204	2,7	10.000 - 25.000	30	8,7	467	6,0	25.000 - 50.000	20	6,5	676	8,7	50.000 - 100.000	16	5,2	1892	13,7	100.000 - 200.000	17	5,5	2440	11,5	über 200.000	9	2,9	2582	11,3
Größenklassen nach Jahresvermahlung (in t)	Anzahl	in %	in 1000 t	in %																																						
500 - 5.000	186	26,1	318	4,1																																						
5.000 - 10.000	31	10,1	204	2,7																																						
10.000 - 25.000	30	8,7	467	6,0																																						
25.000 - 50.000	20	6,5	676	8,7																																						
50.000 - 100.000	16	5,2	1892	13,7																																						
100.000 - 200.000	17	5,5	2440	11,5																																						
über 200.000	9	2,9	2582	11,3																																						
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) (Einspeisungsvermahlung in 1000 t)</p> <p>Quelle: Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung / VDM Grafik: VDM</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: VDM</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: VDM</p>																																								
13	Unser täglich Mehl und Brot – Verzehrshäufigkeiten bei Brot	<p>Unser täglich Mehl und Brot Verzehrshäufigkeiten bei Brot (Angaben in %)</p> <p>Quelle: GfK-Mehreport 09, bundesweite Repräsentativbefragung Grafik: VDM</p>																																								
14	Unsere Brötchen und Kleingebäcke – Verzehrshäufigkeiten bei Kleingebäck	<p>Unsere Brötchen und Kleingebäcke Verzehrshäufigkeiten bei Kleingebäck (Angaben in %)</p> <p>Quelle: GfK-Mehreport 11, bundesweite Repräsentativbefragung Grafik: VDM</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 Mähdreschererzeugnissen in Deutschland)</p> <p>Quelle: GfK 2008; nach D-A-CH-DGE/BLVDM Grafik: VDM</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: VDM</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 Mähdreschererzeugung in g pro 100 g)</p> <p>Quelle: GfK / Institut für Sicherheit und Qualität bei Getreide des MfL Grafik: VDM</p>																																								

Nr.	Titel	Grafik																		
18	Ballaststoffe in unseren Lebensmitteln (3) Anteile verdauungsfördernder Ballaststoffe in Backwaren	<p>Ballaststoffe in unseren Lebensmitteln (3) Anteile verdauungsfördernder Ballaststoffe in Backwaren (bei typischen deutschen Backwaren in g pro 100 g)</p>  <table border="1"> <thead> <tr> <th>Backwarentyp</th> <th>Anteil (g/100g)</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>Roggengerichtbrot</td> <td>6,0</td> </tr> <tr> <td>Weizenmischbrot</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>	Backwarentyp	Anteil (g/100g)	Roggenvollkornbrot	8,9	Weizenvollkornbrot	6,9	Mehlkornbrot	8,0	Roggenbrot	6,8	Weizenbrot	3,2	Roggengerichtbrot	6,0	Weizenmischbrot	4,8	Toastbrot	3,8
Backwarentyp	Anteil (g/100g)																			
Roggenvollkornbrot	8,9																			
Weizenvollkornbrot	6,9																			
Mehlkornbrot	8,0																			
Roggenbrot	6,8																			
Weizenbrot	3,2																			
Roggengerichtbrot	6,0																			
Weizenmischbrot	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. Scheibenbrot / Stück Brötchen)</p>  <table border="1"> <thead> <tr> <th>Alter / Geschlecht</th> <th>Empfohlene Menge (g)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Kinder 7-12 J</td> <td>200</td> </tr> <tr> <td>Jugendliche 13-18 J (weiblich)</td> <td>230</td> </tr> <tr> <td>Jugendliche 13-18 J (männlich)</td> <td>300</td> </tr> <tr> <td>Erwachsene 19-65 J (weiblich)</td> <td>200</td> </tr> <tr> <td>Erwachsene 19-65 J (männlich)</td> <td>250</td> </tr> <tr> <td>Seniors über 65 J</td> <td>175</td> </tr> </tbody> </table> <p>Quelle: GMF nach nationalen und internationalen Ernährungsempfehlungen Grafik: VDM</p>	Alter / Geschlecht	Empfohlene Menge (g)	Kinder 7-12 J	200	Jugendliche 13-18 J (weiblich)	230	Jugendliche 13-18 J (männlich)	300	Erwachsene 19-65 J (weiblich)	200	Erwachsene 19-65 J (männlich)	250	Seniors über 65 J	175				
Alter / Geschlecht	Empfohlene Menge (g)																			
Kinder 7-12 J	200																			
Jugendliche 13-18 J (weiblich)	230																			
Jugendliche 13-18 J (männlich)	300																			
Erwachsene 19-65 J (weiblich)	200																			
Erwachsene 19-65 J (männlich)	250																			
Seniors über 65 J	175																			
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 Bürstchen Mehlkörper Klebereiweiß Stärkekörner Zellwände Keimling Wurzelsäule Blattansätze Schalbüchsen <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.muehlen-in.de sowie zu Erprobungen aus Getreide-, Mehl- und Ernährungsforschung im Webangebot der GMF: www.gmf-info.de</p> <p>Beutes aus deutschen Mühlen: Sichere Mehlqualität, jeden Tag.</p>																		