report Ausgabe 17 Januar 2010

Infos für Profis ...

Mehlthema

Getreide-Monitoring:
Alles unter Ko(r)ntrolle

Seite 2

Mehlpraxis

Aktuelle Fragen und Antworten zum Thema »Gentechnik« Seite 3

Mehlrezept

Snack als moderne Back-Kultur: Blätterteigstrudel Seite 4



...von den deutschen Mühlen

Editorial

Liebe Leserin, lieber Leser,

bei den »gefühlten« Risiken der Bundesbürger wird klar, dass auch die Getreidekette teilweise davon betroffen ist. Wie emotional – und sachlich ungerechtfertigt – vielfach die Gefühlslage beeinflusst ist, zeigt das Beispiel Vitamin C: Beim nach Chemie klingenden Begriff »Ascorbinsäure« leuchtet für jede(n) Zehnte(n) die »Risiko-Warnleuchte« auf.

Die tatsächliche Risikolage ist häufig ganz anders, auch wenn man mit den repräsentativ ermittelten Einstellungen rechnen und umgehen muss. In dieser Ausgabe geben wir Ihnen deshalb einige belegbare Argumente zum »gewussten« Risiko bei Pflanzenschutzmittel-Rückständen und Schimmelgiften (sowie einigen weiteren) an die Hand.

Das kontrovers diskutierte Thema »Gentechnik« hat durch den »Leinsaat-Fall« im Backgewerbe neue Relevanz erhalten, auch wenn nach wie vor bei Weizen und Roggen keine gentechnisch veränderten Getreidesorten gehandelt werden. Auf juristische Fragen zu diesem Themenfeld geben wir aktuelle Antworten.

Heiko Zentgraf
Redaktion »Mehlreport«

Mehlonline

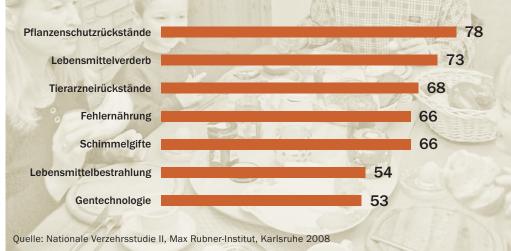
Die aktuelle Ausgabe (und alle früheren) finden Sie auch im Internet als pdf-Datei unter www.mehlreport.de

Risikoeinschätzung bei Lebensmitteln:

Gefühlt vs. gewusst

Zuerst die gute Nachricht: Von Lebensmitteln gehen nach Verbrauchermeinung kaum Gesundheitsgefahren aus. Stattdessen stehen Zigaretten und Radioaktivität bei den subjektiven Befürchtungen ganz oben, gefolgt von Stress im Beruf und Verkehr. Auch Umweltfaktoren wie Luft, Lärm und Klima sowie Arzneimittel werden als noch gefährlicher für die persönliche Gesundheit eingeschätzt. Erst an vorletzter bzw. letzter Stelle unter zehn Themenfeldern rangieren Nahrungsmittel/Getränke und Wasser. Zu diesem repräsentativen Ergebnis kommt die Nationale Verzehrstudie II, die das Max Rubner-Institut im Auftrag des BMELV durchgeführt hat. Nun die schlechte Nachricht: Im vertiefend untersuchten Bereich Lebensmittelqualität/ Ernährung ist bei den Bundesbürgern mit "gefühlten« Risiken zu rechnen. Diese haben zwar mit den tatsächlichen Gefährdungspotenzialen wenig zu tun, aber es ist wichtig zu wissen, auf welche "Gefühlslage« der Kundschaft man sich einzustellen hat.

»Gefühlte« Risiken der Bundesbürger Subjektive Risikoeinschätzung im Bereich Lebensmittelqualität/Ernährung (Zustimmungen über 50 % mit Mehrfachnennungen)



en Top 7 der Grafik folgen sieben weitere Themen, die weniger als die Hälfte der Deutschen subjektiv als Risiko wahrnehmen – in absteigender Reihenfolge Alkohol, Zusatzstoffe, Cholesterin, natürliche Giftstoffe, unverarbeitete/rohe sowie biotechnologisch veränderte Lebensmittel und Ascorbinsäure (...!).

Verbraucher- und Expertenmeinung decken sich dabei nur in wenigen Punkten. Prof. Dr. Andreas Hensel, Präsident des Bundesinstituts für Risikobewertung, zeichnete in einem Vortrag ein ganz anderes Bild der Gesundheitsrisiken aus Expertensicht: Wenig Bewegung, hoher Spirituosenkonsum, zu viel und zu fettes Essen bergen die größten Gesundheitsgefahren – hinter dem übereinstimmend als Top-Risiko genannten Zigarettenrauchen und gefolgt vom »Non-Food-Sortiment« an Risiken wie Sex ohne Kondome, Atomkraft und Autofahren.

Nichtsdestotrotz – oder gerade deswegen – ist es wichtig, für die Diskussion in der Öffentlichkeit und Gespräche mit Verbrauchern stichhaltige Argumente parat zu haben, die auf »harten« Zahlen mit guter Datenbasis beruhen.

Zwar bleibt es immer schwierig, emotional gefärbten Meinungen mit rationalen Erklärungen zu begegnen, aber Qualitätssicherung und vorbeugender Verbraucherschutz sind geeignete Instrumente, um bestehende Ängste abzubauen bzw. deren Entstehung vorzubeugen.

Dazu leisten neben Konzepten wie GHP/GMP (Gute Herstellungs-Praxis) und HACCP/ISO etc. zur Kontrolle der Verfahrenssicherheit insbesondere Monitoring-Programme zur Rohstoffsicherheit in der Getreidekette einen wichtigen Beitrag.



Alles unter Ko(r)ntrolle

Die subjektiven Befürchtungen der Bundesbürger bezüglich möglicher gesundheitsgefährdender Inhaltsstoffe oder Rückstände sind bei Getreide und Getreideprodukten sachlich völlig unbegründet.

Selbstverständlich lässt sich dank hoch entwickelter moderner Analysetechnik (fast immer) »etwas« finden, so wie der viel zitierte Tropfen Wein im Bodensee. Aber selbst wenn die "Getreide-Analysten" fündig werden, überschreiten die Werte nur in sehr seltenen Ausnahmefällen einen gesetzlich festgelegten Grenzwert. Mögliche Risikostoffe sind zumeist überhaupt nicht nachweisbar oder liegen im für die Verbrauchersicherheit "grünen Bereich«.

Andererseits geben einzelne kritische Proben den Getreide anbauenden Landwirten auch gezielte Hinweise, an welchen Punkten gegebenenfalls Handlungsbedarf besteht – und Landhandel und Mühlen erfahren, wo sie besonders achtgeben müssen.

as Europäische Getreidemonitoring (EGM) wurde vom Verband Deutscher Mühlen vor mehr als zehn Jahren initiiert und wird in Zusammenarbeit mit einem unabhängig-neutralen Labor (SGS Germany/Institut Fresenius) durchgeführt. Es dient dazu, die Konzentration von unerwünschten Stoffen im Getreide zu überwachen und zu dokumentieren. Im Getreidewirtschaftsjahr 2008/09 wurden über 1000 Proben aus Deutschland untersucht, 79 % davon aus den am Programm teilnehmenden Mühlen, die anderen aus dem Landhandel. Hier die wichtigsten Fakten aus dem wissenschaftlichen Report.

Pflanzenschutzmittel: Nachweise rückläufig – Situation unkritisch!

In den SGS-Labors wird mit wissenschaftlicher Genauigkeit nach 165 verschiedenen Pflanzenschutzmitteln »gefahndet«: In 72 % der Untersuchungen wurden gar keine Rückstände nachgewiesen, gegenüber dem Vorjahr stieg die Quote »ohne Befund« um acht Prozentpunkte. Bei der überwiegenden Zahl der »Fahndungserfolge« handelte es sich um das Vorratsschutzmittel Pirimiphos-methyl, allerdings ohne Grenzwertüberschreitungen. Insgesamt gab es lediglich drei Proben, die unter Berücksichtigung der durch die EU (DG SANCO) festgelegten analytischen Messunsicherheit einen gültigen Grenzwert überschritten: Das sind 0,3 % aller untersuchten Proben, ausschließlich mit den selten anzutreffenden Wirkstoffen Dichlorphos und Phoxim. Dazu die Monitoring-Wissenschaftler in ihrem Report: »Die Belastung des Getreides

Pflanzenschutzmittel in Getreideproben aus Deutschland	Anzahl absolut	Anteil in %
Proben ohne jeden Befund (= unter Nachweisgrenze)	732	72,4
Nachweisproben mit Gehalt unterhalb der Grenzwerte		
mit 1 Rückstand	219	21,7
mit 2 Rückständen mit 3–5 Rückständen	44 13	4,4 13
Nachweisproben mit Gehalt oberhalb der Grenzwerte *	3	0,3
* unter Berücksichtigung der Messunsicherheit von 50% Quelle: Europäisches Getreidemonitoring (EGM),		
Jahresbericht zum Getreidewirtschaftsjahr 2008/09		



Labor-Mitarbeiter werten Analysenergebnisse an Chromatographen aus.

an Rückständen mit Pflanzenschutzmitteln kann, wie in den Vorjahren auch, als unkritisch angesehen werden.«

Schwermetalle: Cadmium bleibt »unter Beobachtung«

Bei Getreide sind Blei und Cadmium die wesentlichen Untersuchungs-"Kandidaten". Blei ist weitgehend unproblematisch: Es war in 4 % aller Proben nachweisbar, wobei nur ein "Ausreißer" über dem Grenzwert lag.

Cadmium ist in unserer Umwelt so allgegenwärtig, dass es regelmäßig anzutreffen ist. Bei Rohstoffen für die Nahrungskette erscheinen deshalb weiterhin sorgfältige Prüfungen angebracht: Vier Weizenproben überschritten den Grenzwert. Trotz leicht gestiegener Anzahl von Proben mit positivem Nachweis blieb die Belastung insgesamt nach wie vor niedrig – der Median als Mittelwert lag für Cadmium in Weizen gegenüber dem Vorjahr unverändert bei 0,03 mg/kg.

Quecksilber konnte aus dem Untersuchungsprogramm gestrichen werden, weil die Analyseergebnisse auf Dauer völlig unauffällig waren.

Fusarientoxine: Risikomanagement zeitigt Erfolge

Die beiden Hauptvertreter der von Fusarien gebildeten Mykotoxine sind DON (Deoxynivalenol) und ZEA (Zearalenon). Hierbei stellt sich die Risikosituation unterschiedlich dar: In 2008/09 wurde bei Weizen bzw. Roggen in 91 % bzw. 80 % der Proben DON festgestellt. Allerdings zeigt das Risikomanagement der Getreidekette offensichtlich Wirkung: Die Anzahl der Grenzwert-Überschreitungen wurde bei Weizen von 17 auf 7 mehr als halbiert – bei Roggen sogar auf Null. Auch haben sich die auffindbaren DON-Gehalte im Vergleich zum Vorjahr deutlich verringert, der Medianwert aller Proben sank auf ein Drittel des Vorjahres.

ZEA ist in Brotgetreide wesentlich seltener anzutreffen – mit weiter fallender Tendenz: Es war nur in 16% aller Muster nachweisbar und lediglich in einem Weizenfall wurde der Grenzwert überschritten.

Schimmelgifte: Aflatoxine glänzen durch Abwesenheit

Bei den "klassischen« Schimmelgiften gehören die Aflatoxine B1, B2, G1 und G2 ebenso zum Untersuchungsprogramm wie Ochratoxin A. Keine der untersuchten Proben enthielt irgendeines der Aflatoxine trotz hochempfindlicher Analytik mit 0,001 mg/kg als Nachweisgrenze. Auch Ochratoxin A kam nur selten vor, d.h. in weniger als 2 % der Untersuchungen, allerdings dann "gleich richtig«: Dreimal wurde der Grenzwert überschritten, weshalb auf diesen Untersuchungsteil auch in Zukunft nicht verzichtet werden kann.

Mikrobiologie: Keine Hinweise auf hygienische Mängel

Escherichia coli ist ein zentraler Hygieneparameter. Nur in acht Proben konnten erhöhte Keimzahlen (über 100 kbE/g) festgestellt werden, was in diesen Ausnahmefällen auf hygienische Probleme bei Lagerung oder Transport hindeutet - ein vor Ort sicher lösbares Problem. Zur natürlichen - und folglich in der Regel nachweisbaren - Mikroflora gehören bei Getreide generell Enterobacteriaceae und Schimmel. Ebenso stehen Hefen, Clostridien und Staphylokokken auf dem EGM-Kontrollprogramm: Alle Werte lagen im getreidetypischen Bereich - ohne Hinweis auf mikrobiologische Probleme. Selbst die höchsten registrierten Keimzahlen lagen unterhalb der für Getreidemahlerzeugnisse empfohlenen Warnwerte. Fazit der Wissenschaftler: »Der mikrobiologische Status ist als unkritisch einzustufen.«

Zum guten Monitoring-Schluss: Drei wichtige Aspekte für den Backbetrieb

- Es werden bewusst Muster des Rohstoffs Getreide unter die Lupe genommen, weil der müllerische Verarbeitungsprozess keine weiteren Kontaminationsrisiken birgt...
- Vielmehr kann die Mühle dabei etwaige Probleme weiter reduzieren – je nach Stoffgruppe mehr oder weniger stark, wenn auch nicht beliebig...
- Die Verarbeiter k\u00f6nnen demzufolge damit rechnen, dass bei ihren Mahlerzeugnissen die R\u00fcckstandslage noch deutlich entspannter ist als bei den untersuchten Getreidemustern...

Mehlpraxis: Brotgetreide, Mahlerzeugnisse und Leinsaat

Aktuelle Fragen und Antworten zum Thema »Gentechnik«

Im Zusammenhang mit der Beanstandung der Verkehrsfähigkeit von gentechnisch verändertem Leinsamen wurde die Diskussion um Gentechnik in der Getreidekette neu entfacht - insbesondere unter dem Aspekt einer Deklaration von Backwaren als »gentechnikfrei«.



Gentechnik ist in der Öffentlichkeit heiß umstritten, entsprechend unterschiedlich sind die Ansichten und Interpretationen.

Umso wichtiger ist es, die rechtlichen Rahmenbedingungen genau zu kennen.

Eine Reihe von Mühlen sehen sich mit Forderungen konfrontiert, ihre Ware als garantiert »ohne Gentechnik« gekennzeichnet zu liefern, was aber aus rechtlichen Gründen gar nicht seriös umsetzbar ist. »Wir können dies unseren Mitgliedsbetrieben nicht empfehlen, wir raten ihnen aufgrund der geltenden Rechtslage sogar dezidiert davon ab«, unterstreicht Dr. Peter Haarbeck, Geschäftsführer beim Verband Deutscher Mühlen.

Wir möchten daher in dieser Ausgabe des Mehlreports Antworten auf die am häufigsten gestellten Fragen geben, die Alexander Meyer-Kretschmer aus der Rechtsabteilung des Mühlenverbandes in Abstimmung mit Backgewerbe und Backzutatenverband zusammengestellt hat:

Gibt es gentechnisch veränderten Weizen oder Roggen im Handel?

Nein! Zwar wird an der Züchtung gentechnisch veränderten Weizens geforscht, aber bisher und auch in absehbarer Zukunft gibt es weltweit keine zugelassenen gentechnisch veränderten Brotgetreidesorten. Weizen- und Roggenmehl sind somit prinzipiell nicht gentechnisch verändert.

Warum gelten Weizen- und Roggenmehl dann vor dem Gesetz nicht als »gentechnikfrei«?

Weil bereits kleinste Spuren fremder gentechnisch veränderter Feldfrüchte mit modernen Untersuchungsmethoden nachgewiesen werden können. Gentechnisch veränderte Mais-, Raps- oder Sojasorten werden in Nordund Südamerika auf nennenswerten Flächen angebaut. Im globalen Agrarhandel ist nicht auszuschließen, dass kleinste Spuren gentechnischer veränderter Organismen (GVO) auch in Partien »eigentlich gentechnikfreier« Ware zu finden sind. Aber auch Getreide heimischer Herkunft kann GVO-Spuren enthalten: Cross-Kontaminationen sind auf dem Feld, im Mähdrescher oder beim Transport nicht immer mit letzter Sicherheit auszuschließen.

Warum sind Weizen- und Roggenmehl dann nicht als "gentechnisch verändert" zu kennzeichnen?

Weil der Gesetzgeber »zufällige oder technisch unvermeidbare Beimischungen von gentechnisch veränderten Organismen« toleriert: Bei einem Anteil von in der EU zugelas-



Dr. Peter Haarbeck (rechts), Geschäftsführer beim Verband Deutscher Mühlen, und Alexander Meyer-Kretschmer aus der Rechtsabteilung des Mühlenverbandes

senen GVO von weniger als 0.9 % ist keine Kennzeichnung erforderlich. Die Zulassung von GVO in der EU erfolgt erst nach Abschluss eines aufwendigen wissenschaftlichen Prüfverfahrens durch die Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit.

Kann Mehl ohne Weiteres mit der »Ohne-Gentechnik«-Kennzeichnung ausgelobt werden?

Eindeutig nein! Und zwar aus folgenden Gründen: Die Nutzung des Begriffs »ohne Gentechnik« ist streng geregelt und für Produkte reserviert, die in jedem Produktionsschritt dokumentiert und nachgewiesen zu 100 % gentechnikfrei sind. Und hier kennt der Gesetzgeber kein Pardon: Auch zufällige oder technisch unvermeidbare Spuren von gentechnisch veränderten Organismen werden nicht toleriert, d. h. auch mit modernster Analytik darf keine Spur davon gefunden werden. Es gilt absolute »Nulltoleranz«.

Was sind die rechtlichen Konsequenzen?

Landwirtschaft und Agrarhandel bieten keine Weizen- oder Roggenpartien an, die diese strengen Anforderungen erfüllen können. Die Auflagen sind so hoch, dass die Mühlen ohne untragbare Risiken einzugehen - kein Mehl »ohne Gentechnik« liefern können; dies gilt in noch stärkeren Maße für Bäckereien, die Brot und Backwaren »ohne Gentechnik« ausloben wollen.

Die Betriebe würden trotz aller Sorgfalt fahrlässig handeln, mit allen - ungewollten rechtlichen, betriebswirtschaftlichen und versicherungstechnischen Konsequenzen. Und - viel schlimmer - letztlich ungewollt auch ihre Kunden in die Irre führen, weil sie die vom Gesetz für die »Ohne-Gentechnik-Kennzeichnung« geforderte Nulltoleranz nicht in aller Konsequenz garantieren können.

Was hat es mit der gentechnisch veränderten Leinsaat auf sich?

Die in den 1990er-Jahren entwickelte gentechnisch veränderte Leinsaat (TP 967 »Triffid«) hat in Kanada und in den USA eine Zulassung als Lebensmittel. Diese Zulassung gilt aber nicht in Europa! Damit gelten für die in Leinsamen entdeckten GVO-Spuren andere Regeln, hier gibt es keine 0,9 %-Toleranz, es

gilt vielmehr die absolute "Nulltoleranz" obwohl die in Übersee zugelassene Leinsaatsorte »Triffid« als gesundheitlich vollkommen unbedenklich gilt. Die Folgen: Bereits ein gentechnisch veränderter Leinsame, gefunden in einer Lkw-Ladung, führt dazu, dass die ganze Partie nicht mehr verkehrsfähig ist. Die deutschen Behörden verneinen jeden Ermessensspielraum bei ihrer Entscheidung, Versicherungen geben keine Deckung: Selbst bei sorgfältigster Arbeit ist das Risiko für die Unternehmer hier nicht kalkulierbar.



Was für Leinsamen gilt, würde genauso für Mehl, Backzutaten und Brot gelten, wenn darin Spuren von nicht in der EU zugelassenen GVO gefunden würden: Die Ware wäre nicht verkehrsfähig und dürfte nicht angeboten werden, auch wenn sie gesundheitlich völlig unbedenklich ist. Eine Gesundheitsgefährdung wäre aber im Schadensfall die Voraussetzung dafür, dass Produktschutz- und/oder Haftpflichtversicherungen zahlen.

Welches Fazit ist daraus für die Lebensmittelbranche zu ziehen?

Die weltweite Verbreitung gentechnisch veränderter Pflanzen in der Landwirtschaft führt dazu, dass trotz aller Sorgfalt winzigste GVO-Spuren in Weizen und Roggen - und damit auch in Mahlerzeugnissen und Backwaren nicht auszuschließen sind. Daher fordert die Lebensmittelwirtschaft rasch Lösungen zur praktikablen Handhabung des strengen EU-Gentechnikrechts. Bäckern und ihren Lieferanten rät der Verband Deutscher Mühlen dringend davon ab, Zusagen zu geben, von denen sie nicht sicher wissen, ob sie sie rechtsverbindlich einhalten können...

Mehlrezept

Snack als moderne Back-Kultur

Snack – nur ein Modewort? Was ist eigentlich (alles) unter diesem Terminus zu verstehen? Hier gibt es ein ganzes »Netzwerk« relevanter Begriffe, wie Imbiss, Vesper, Pausenbrot, Brotzeit, Zwischenmahlzeit usw.

Sehr früh und richtungsweisend hat Professor Dr. Martin Zobel dafür im bereits 1986 (!) und in der damaligen DDR erschienenen "Ernährungslexikon« unter dem Sammelbegriff "Zwischenverpflegung« folgende Definition vorgeschlagen: "... jede Nahrungsaufnahme zwischen den drei Hauptmahlzeiten Frühstück, Mittag- und Abendessen. Im engeren Sinne das sog. 2. Frühstück und die Mahlzeit am Nachmittag (sog. Vesper). Die Zwischenverpflegung hat für eine optimale Mahlzeitenfrequenz innerhalb des Tages und die Mahlzeitenstruktur in richtiger Zusammenstellung wesentliche Bedeutung für die gesunde Ernährung. (...) Die danach für die Zwischenverpflegung auszuwählenden Lebensmittel und deren Kombination sind abhängig von der Mahlzeit (2. Frühstück oder Vesper) sowie den individuellen Verzehrsgewohnheiten. (...)«

Blätterteigstrudel »Hack & Back«

Zunft eigentlich keine Grenzen gesetzt, wie beispielsweise:



Zutaten für 1 Strudel (ca. 40 cm Länge)

700 g betriebsüblicher Blätterteig

750 g Rindergehacktes

400 g Paprika (je 1 rote und gelbe Schote, mittelgroß)

100 g Eier (2 Stück)

100 g Vollkorntoast (oder 2-3 trockene Brötchen)

15 g grüne Pfefferkörner

80 g Zwiebel (2 Stück, mittelgroß)

15 g Öl

50 ml Saure Sahne

Salz (zum Abschmecken)

Paniermehl

Herstellung

Paprikaschoten fein würfeln, Zwiebeln schneiden, Pfefferkörner hacken. Hackfleisch krümelig braten, zum Schluss Paprika, Zwiebeln und Pfefferkörner kurz mitbraten. Kalt werden lassen.

Toast (oder trockene Brötchen) einweichen und anschließend gut ausdrücken.

Alle Zutaten nun zu einer Masse verkneten und abschmecken.

Betriebsüblichen Blätterteig wie zur Strudelherstellung ausrollen. Unterteil des Strudels mit ein bisschen Paniermehl bestreuen. Darauf die Hackmasse verteilen und wie gewohnt den Strudeldeckel darauf legen und mit Ei abstreichen.

Bei 200 ° C für ca. 20 – 30 min. im Ofen backen.

Tipp

Noch warm in Scheiben schneiden, kann in der Mikrowelle regeneriert werden. Als Bistroangebot gegebenfalls mit kleiner Salatportion servieren.

Rezeptbearbeitung: Bäckerfachverein Bonn

Mehlreport

Herausgeber: Verband Deutscher Mühlen e.V.

Dr. Heiko Zentgraf (Ltg. und v.i.S.d.P.), Olaf Peter Eul, Stephanie Müller Redaktionskontakt c/o GMF: Telefon (O2 28) 421250, Fax 4797559 E-Mail: mehlreport@gmf-info.de

Anschrift von Herausgeber und Redaktion: Beueler Bahnhofsplatz 18, 53225 Bonn

Mitarbeit an dieser Ausgabe: Bäckerfachverein Bonn, Alexander Meyer-Kretschmer (VDM)

Bildnachweis: GMF/VDM (5), SGS Germany GmbH (1) Redaktioneller Fachbeirat: Prof. Dr. Jürgen-Michael Brümmer (Detmold), Prof. Dr. Rudolf Klingler (Technische FH Berlin), Martin Schillo

(Bäckerfachverein Bonn), Bernd Kütscher (Akademie Deutsches Bäckerhandwerk Weinheim)

Marion Kölmel, Jürgen Plange und Theo Vontz (Verband Deutscher Mühlen e.V.)

Grafik und Gestaltung: MediaCompany GmbH, Büro Bonn Druck: Wolanski GmbH, Bonn Nachdruck, Übersetzung und digitale Verwendung dieses Newsletters und seiner Inhalte nur mit schriftlicher Genehmigung des Herausgebers.

Eine Übernahme einzelner Beiträge in unveränderter und ungekürzter Form ist unter Quellenangabe und bei Zusendung eines Belegs an den Herausgeber gestattet. ® VDM 2010



Mehlinfotipp

Mühlen und Mehl mit neuer Website

Unter www.mein-mehl.de startete im Dezember die neue Verbraucher-Website des Verbands Deutscher Mühlen (VDM). Damit präsentieren die Mühlen ihre Vielfalt von Mahlerzeugnissen nun auch online. Internetnutzer erfahren hier alles über Herstellungsprozesse, Produkte und Qualitätssicherung in der Mühlenbranche. Und es gibt nützliche Informationen über Mehl und andere Mahlerzeugnisse, gesunde Ernährung sowie kreative Rezeptideen.



»Mein Mehl - mein Tag!« unter diesem Motto verkörpern vier Personen auf der Startseite die verschiedenen Verbrauchertypen. Hinter Carola, Jonas, Peter und Olivia stehen Informationen zu Gebrauch, Wirkung, Herstellung und Nährstoffen von Mehl. Ein »Farbleitsystem« ordnet die Inhalte den vier Personen zu und begleitet den gesamten Inhalt - so weiß der Nutzer stets, in welcher Rubrik er sich gerade befindet. Ein »Mehl-Lexikon« zum Nachschlagen der wichtigsten Begriffe rund um die Mühlenwirtschaft ergänzt das Informationsangebot.

»Mehl ist ein Allrounder und der neue Internetauftritt verdeutlicht, dass Mehl ganz selbstverständlich zum Alltag für unterschiedliche Verbrauchergruppen gehört«, erläutert VDM-Hauptgeschäftsführer Manfred Weizbauer. »Und für die Backprofis stellen wir darüberhinaus auf unserer ebenfalls neu gestalteten Verbands-Homepage www.muehlen.org jetzt regelmäßig aktuelle Nachrichten und Brancheninfos ein – schauen Sie mal rein.«