

World Flour Day: Der Tag zu Ehren des Mehls

Am 20. März feiert die globale Mehl-Community den World Flour Day, einen Tag, der die Bedeutung für Mehl in unserer täglichen Ernährung würdigt.



© Shutterstock / Jade Thai Catwalk

Ins Leben gerufen wurde der Tag des Mehls im Jahr 2020 vom **MehlWelten Museum** im deutschen Wittenburg, das die weltweit größte Sammlung von Mehlsäcken mit mehr als 3.800 Säcken aus 140 Ländern beherbergt. Der 20. März wurde für den **World Flour Day** gewählt, da das Datum in der Mitte der Sonnenwende liegt. Auf der Nordhalbkugel beginnt der Frühling und die Zeit der Aussaat, auf der Südhalbkugel der Herbst und die Erntezeit. Seit der Initiierung hat sich der World Flour Day zu einem Fixpunkt im Kalender der Müllerei und Backbranche entwickelt.

Grundnahrungsmittel im Fokus

Die Müllerei gehört zu den ältesten handwerklichen Tätigkeiten der Menschheit. **Mehl** ist seit Jahrtausenden ein unverzichtbarer Bestandteil der Ernährung und trägt entscheidend zu Gesundheit, Wohlstand und kulinarischer Vielfalt bei. Mit der wachsenden Weltbevölkerung und zunehmenden klimatischen sowie geopolitischen Herausforderungen wird seine Bedeutung weiter steigen. Jährlich ruft das MehlWelten Museum daher die gesamte Mehl-Community zu weltweiten Aktionen, Beiträgen und Feiern auf, mit dem Ziel, soziale Verantwortung und die Rolle des Mehls als Lebensgrundlage in den Mittelpunkt zu rücken. Der World Flour Day beleuchtet auch die zukünftige Entwicklung der Müllerei und lädt Experten ein, über Themen wie Produktinnovationen, den Einfluss des Klimawandels auf den Getreideanbau und technologische Fortschritte zu diskutieren.

Mehl in Österreich: Tradition trifft Innovation

Die Kunst des Müllers liegt nicht nur im Mahlen, sondern auch im präzisen Mischen von Mehlen, um eine gleichbleibende Qualität sicherzustellen. In der EU sind rund zwei Drittel der Kunden von Mühlen Bäckereien, 14 Prozent Zwieback- und Waffelhersteller und 12 Prozent Haushalte. In Österreich gibt es hierzu keine spezifischen Zahlen, wobei Brancheninsider von einer ähnlichen Verteilung ausgehen. Während große **Mühlen** täglich bis zu 30 LKW-Ladungen Getreide verarbeiten, spielen kleinere Spezialmühlen eine zunehmend wichtige Rolle in der Nische hochqualitativer Mehlsorten. Die Struktur der österreichischen Mühlen hat sich durch den EU-Beitritt stark verändert – die Zahl der Mühlen sank von 284 (1994) auf nur noch 92 Mühlen im Jahr 2020. Die fünf größten Mühlen mahlen dabei 63 % des Mehls, während die kleinsten 40 Mühlen weniger als 1 % der Gesamtproduktion ausmachen.

Kurze Wege – kleiner CO2-Rucksack

Getreide liefert essenzielle Kohlenhydrate, Ballaststoffe und

Proteine. 100 Gramm Mehl enthalten je nach Sorte zwischen 300 und 350 Kalorien. Während Weißmehl weniger Ballaststoffe enthält, sind Vollkornmehle nährstoffreicher, da sie Keimling und Randschichten des Korns beinhalten. Die Zusammensetzung variiert je nach Sorte, Bodenbeschaffenheit und Klima. Besonders die Mehltypen gibt Aufschluss über den Mineralstoffgehalt: Je höher die Zahl, desto mehr Mineralstoffe sind enthalten. Österreichische Mühlen beziehen ihr Getreide meist regional, wodurch die Transportwege vergleichsweise kurz bleiben. **GoodMills Österreich**, der größte Mühlenbetrieb des Landes, verarbeitet Getreide, das im Durchschnitt weniger als 80 km zurücklegt. Auch **Haberfellner Mühle** und **Dyk-Mühle** setzen auf **regionale Rohstoffe** und nachhaltige Produktionswege. Der Verein „**Land schafft Leben**“ hat hierzu Interviews und Videos auf der Homepage www.landschafttleben.at zusammengestellt. Gleichzeitig geht etwa die Hälfte der österreichischen Weizenernte in den Export, vor allem nach Italien und die Schweiz. Während kurze Transportwege klimafreundlich sind, müssen weite Strecken per LKW zurückgelegt werden, da die Infrastruktur für den Schienentransport vielerorts fehlt.

Für Zukunft und Verantwortung

Der World Flour Day verbindet Tradition mit Innovation und sensibilisiert für die zentrale Rolle des Mehls – nicht nur als Grundnahrungsmittel, sondern auch als sozialer Faktor. Mit Backaktionen, Spendenkampagnen und interaktiven Initiativen kann jede Mühle und Bäckerei einen Beitrag leisten.

Auf der Website www.worldflourday.com werden Perspektiven aus der ganzen Welt gesammelt, während die Social-Media-Kampagnen unter diesen Hashtags laufend aktuelle Inhalte verbreiten.

#worldflourday

#futureofflour

Besuchen Sie uns auf: baeckerzeitung.at