

VDM: *Kein Risiko durch Roggen*

Bonn. (19.10. / vdm) Deutsches Roggenmehl stellt kein gesundheitliches Risiko für die Bevölkerung dar. Darauf weist der Verband Deutscher Mühlen e.V. (VDM) in Bonn hin. Schon immer gehörte es zu den Hauptaufgaben verantwortungsvoller Getreidemühlen, möglicherweise mit Mutterkorn belastete Getreidepartien zu erkennen und sicher von der Verarbeitung auszuschließen. Die Mühlen nutzen hierzu alle verfügbaren technischen Möglichkeiten. Dazu wird in den deutschen Mühlen ein umfangreiches Qualitäts- und Hygienemanagement durchgeführt, das ausgeklügelte und effektive Reinigungsmaßnahmen umfasst. Zudem wird durch vertragliche Vereinbarungen mit Landwirtschaft und Landhandel bereits die Anlieferung von Getreide mit überhöhtem Mutterkornanteil ausgeschlossen.

Erste Untersuchungsergebnisse an Roggen und Roggenmehlen der diesjährigen Ernte haben gezeigt, dass die Mutterkorngehalte auf einem so niedrigen Niveau liegen, dass gesundheitliche Gefährdungen praktisch auszuschließen sind. Das gilt auch für Risikogruppen wie Schwangere, stillende Mütter und Kleinkinder.

Die Mühlenwirtschaft ist sich der Mutterkorn-Problematik durchaus bewusst. Sie hat sich daher in den letzten Jahren kontinuierlich und verstärkt darum bemüht, durch optimierte Reinigungsverfahren und den Einsatz modernster Technologien die auf dem Feld gewachsene Mutterkornbelastung weitestgehend zu minimieren. Allerdings haben die extreme Trockenheit und Hitze des Sommers 2003 mit ihrer großen Bandbreite im Befall besonders hohe Anforderungen gestellt. Die Abtrennung von Mutterkörnern mit physikalischen Methoden war insbesondere bei Partien mit sehr vielen zerbrochenen Körnern schwierig. So erscheint es auch erklärlich, dass trotz größtmöglicher Sorgfalt jetzt über teilweise leicht erhöhte Analysenwerte in Roggenmehlen aus der Ernte 2003 berichtet wird. Allerdings kommen Produkte aus Roggenpartien mit deutlich überhöhten Mutterkornanteilen entsprechend einer Empfehlung des Bundesinstituts für Risikobewertung in der Regel gar nicht erst in den Verkehr. Bei Getreide der diesjährigen Ernte ist nicht mit Mutterkornproblemen zu rechnen, wie erste Ergebnisse der Bundesforschungsanstalt für Ernährung und Landwirtschaft im Rahmen ihrer Besonderen Ernteermittlung zeigen, für die bundesweit repräsentative Proben untersucht werden.

Es gibt daher es aus Sicht von Mühlen und Backgewerbe keine Veranlassung, die Verzehrsgewohnheiten zu ändern. Im Gegenteil ist es aus ernährungswissenschaftlicher Sicht zu empfehlen, Roggenprodukten einen hohen Stellenwert in der täglichen Ernährung einzuräumen. Denn Roggen ist das Getreide mit dem höchsten Gehalt an verdauungsfördernden Ballast- und bioaktiven Inhaltsstoffen, weshalb Ernährungsexperten beim Griff in den Brotkorb zu roggen- und vollkornhaltigen Sorten raten. Zudem kann der Verbraucher damit Gesundheit und Geschmack verbinden, denn Roggen trägt entscheidend zur Vielfalt und Qualität unseres weltweit einmaligen Brot- und Backwarenangebots bei.

Info: <http://www.muehlen.org>