



Internationaler Besuch in Wittenburg

Müller aus Asien, Afrika. Lateinamerika und Europa besuchten unlängst das MehlWelten Museum

WITTENBURG Müller aus Asien, Afrika. Lateinamerika und Europa besuchten unlängst das MehlWelten Museum am Amtsberg. Darüber informiert Marc v. Bandemer als Zuständiger für die Öffentlichkeitsarbeit unsere Lokalredaktion.

Die Visite war der Abschluss des ersten Global Miller's Symposium, bei dem sich über 350 Vertreter der internationalen Mühlenbranche zum Erfahrungsaustausch in Hamburg zwei Tage zuvor trafen. Hier tauschten sie neueste Erkenntnisse darüber aus, wie sich die Herausforderungen an diesen wichtigsten Zweig der Ernährungsindustrie in Zukunft meistern lassen. Jährlich werden ca. 400 Millionen Tonnen Mehl für Brot, Kekse, Cracker und Pasta verarbeitet.

Welche kulturhistorische Rolle Mehl als Grundnahrungsmittel für die Welt spielt, konnten die Teilnehmer dann in Wittenburg erle-



Die Visite im MehlWelten Museum war der Abschluss des ersten Global Miller's Symposium, bei dem sich über 350 Vertreter der internationalen Mühlenbranche zum Erfahrungsaustausch in Hamburg zwei Tage zuvor trafen.

FOTO: PRIVAT

ben. In der einzigartigen Sammlung erzählen 3.400 Mehlsäcke die Bedeutung, die Weizens und Mehls auf den verschiedenen Kontinenten. Für den Initiator des Museums und Inhaber des Unternehmens Mühlenchemie, Volkmar Wywiol, ist die Sammlung eine Ehrerbietung an alle Müller dieser

Welt, die sich tagtäglich um die Ernährung der Weltbevölkerung einsetzen. Auch der französische Präsident der European Flour Milling Association Bernard Valluis war unter den Gästen und war von der Besonderheit und Einzigartigkeit des Museums begeistert. Spontan sagte er zu, die Zusammenar-

beit mit anderen französischen Museum der Ernährungsindustrie zu unterstützen und das Wittenburger Museum als Wissensforum für Mehl & Getreide noch stärker in den Mittelpunkt der Gesellschaft zu stellen.

Das F&E Unternehmen Mühlenchemie – ein Schwes-terunternehmen der Wittenburger Produktionsgesellschaft SternMaid – zählt zu den weltweit wichtigsten Unternehmen in der Mehlbehandlung und Mehlanreicherung (Vitamine). Mehle unterliegen in ihrer Backqualität großen Schwankungen, je nach Klimabedingungen, Bodenqualität und Saatenauswahl.

Das Unternehmen exportiert seine Produkte in über 120 Länder und pflegt eine enge Partnerschaft mit über 2000 Mühlen weltweit. Alle Produkte werden von der SternMaid hergestellt und von Wittenburg aus weltweit verschifft, heißt es abschließend.