

flour art museum

A worldwide Gallery of Flour Sacks
Eine weltumspannende Galerie der Mehlsäcke



by Mühlenchemie GmbH & Co. KG

“flour art museum – A Worldwide Gallery of Flour Sacks” invites you to take a closer look at what would seem to be a very ordinary, everyday article: the flour sack.

The bag made of jute, paper or polyethylene is not just a reliable protective covering for one of the world's most important foods. It is also a fascinating collector's item, as this catalogue shows. The book depicts the entire collection of flour sacks, the biggest collection of its kind in the world.

What started in 1998 with a sack found by chance on the beach has now grown to over 2,400 exhibits from more than 120 countries.* With their great diversity of powerfully expressive motifs the flour sacks are invaluable evidence both of local traditions and of a world of symbolism surrounding flour that is common to all.

„flour art museum – Eine weltumspannende Galerie der Mehlsäcke“ möchte Sie dazu einladen, einen scheinbar gewöhnlichen Gebrauchsgegenstand neu zu entdecken: den Mehlsack.

Die Hülle aus Jute, Papier oder Polyäthylen schützt nicht nur verlässlich eines der wichtigsten Nahrungsmittel der Welt. Sie ist auch ein faszinierendes Sammelobjekt, wie dieser Katalog beweist. Darin ist die größte Mehlsacksammlung der Welt vollständig abgebildet.

Was im Jahr 1998 mit einem zufällig am Strand gefundenen Mehlsack begann, umfasst mittlerweile über 2.400 Exemplare aus mehr als 120 Ländern.* Mit ihren vielfältigen, grafisch kraftvollen Aufdrucken berichten diese unschätzbaren Kulturzeugnisse von Ländertraditionen und universellen Symbolwelten rund ums Mehl.

* Status of 1 August 2011
2,404 flour sacks from 121 countries

* Stand 1. August 2011
2.404 Mehlsäcke aus 121 Ländern

Publisher

ROBERT WENZEL 

Distributor

 **WORLD GRAIN.**

ISBN 978-3-9807275-6-3

Good Fortune is to have Flour
Glücklich ist, der Mehl hat

Trinidad and Tobago
 Trinidad und Tobago



Thailand Thailand

Thailand Thailand



Japan Japan

Italy Italian



Flour for export



Vietnam Vietnam



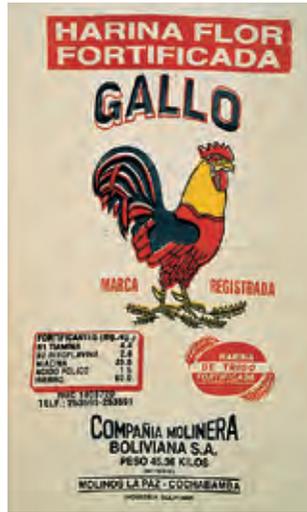
India Indien



Myanmar Myanmar



Germany Deutschland



Bolivia Bolivien

Selection of illustrations

Thanks to the help of numerous mills, our collection already comprises over 2,400 flour sacks – too many to present each one with the prominence it deserves in this book. So the question of illustrations posed a problem. What criteria were we to use for selecting the sacks that would finally be shown in the book?

We decided on a solution that we hope will be fair to all the contributors. The illustrations were selected by independent advertising experts; business considerations played no part in the choice. And in the overview at the end of the book, every mill that has contributed to the collection is represented by at least one flour sack.

Zur Auswahl der Abbildungen

Dank der Mithilfe zahlreicher Mühlen umfasst die Sammlung schon jetzt über 2.400 Mehlsäcke – zu viele, um jedes Exemplar in gebührender Größe in diesem Buch präsentieren zu können. Die Bebilderung stellte uns deshalb vor ein Problem: Nach welchen Kriterien sollten wir die Mehlsäcke auswählen, die schließlich im Buch zu sehen sein würden?

Wir haben uns für eine Lösung entschieden, die hoffentlich allen Einsendern gerecht wird. Die Abbildungen wählten unabhängige Werbefachleute aus, wirtschaftliche Erwägungen spielten dabei keine Rolle. Und in der Übersicht am Ende des Buches ist jede Mühle, die Mehlsäcke zur Sammlung beigesteuert hat, mit mindestens einem Exemplar vertreten.

| | | |
|------------------------------------|-----------|---|
| | 3 | Dedication // Widmung |
| | 5 | Acknowledgement // Danksagung |
| | 6 | Good Fortune is to have Flour <i>Glücklich ist, der Mehl hat</i> |
| | 9 | Table of Contents // Inhalt |
| Volkmar Wywiol | 10 | Foreword // Vorwort |
| Dr. Peter Ramsauer | 12 | Welcome // Grußwort |
| Volkmar Wywiol | 14 | An Eccentric Idea // Eine spleenige Idee |
| Angela Jannelli, Martina Schneider | 16 | The flour art museum // Das flour art museum |
| | 44 | Millers and Bakers // Müller und Bäcker |
| Angela Jannelli | 46 | The Life-Giving Power of Corn <i>Die lebensspendende Kraft des Korns</i> |
| | 66 | Wheat and Woman <i>Das Weibliche am Weizen</i> |
| Martin Paetsch | 68 | Wheat Growing According to Continents <i>Weizenanbau nach Kontinenten</i> |
| | 84 | Animals Convey the Message of Corn <i>Tiere als Botschafter des Korns</i> |
| | 86 | THE COLLECTION // DIE SAMMLUNG |
| Martin Paetsch | 294 | Corn in the World of Art <i>Korn im Spiegel der Kunst</i> |
| | 320 | Grain – The Gold of the Soil <i>Ähren – Gold der Erde</i> |
| Martin Paetsch | 322 | The History of Flour <i>Die Geschichte des Mehls</i> |
| | 344 | Of Windmills and Modern Industrial Mills <i>Von Windmühlen und modernen Großmühlen</i> |
| | 346 | Flour Sacks Testify to History <i>Mehlsäcke als Zeugnis der Geschichte</i> |
| | 348 | Imprint // Impressum |

Volkmar Wywiol:
in the flour art museum
im flour art museum



**Dear friends of milling,
and all who enjoy bread, pastries and pasta,**

This is the third edition of the catalogue “flour art museum – a Worldwide Gallery of Flour Sacks”. Over 13 years ago a flour sack I found washed up on the beach triggered a passion for collecting. Since then, over 2,400 sacks from more than 120 countries have found their way into the collection, and the diversity and profound significance of the motifs fascinate me more than ever. There is nothing like it anywhere in the world, and it would certainly deserve an entry in Guinness World Records. My own employees and a host of millers from five continents have helped to create this collection, which seems odd at first glance and is full of surprises on closer examination. My thanks go to all who have made their contribution.

Simple and commonplace as this packaging material may seem, it proves to be a mine of information. Thousands of stories can be read from it, for each motif is the result of historical developments and experience that emphasize the value of the “white gold” as one of the basic foods of man. The printed symbols offer a unique overview of the concepts associated with wheat throughout the world. Grain, flour, bread and pasta have accompanied mankind continuously for thousands of years. The motifs on the flour sacks reflect the many myths, folk tales and legends that surround these pillars of our diet – evidence of the centuries-old tradition of milling.

The enthusiasm of flour makers around the world and the enquiring response of visitors to the museum have encouraged me to add new aspects to the present cultural and historical view of the flour sacks. On the first floor of the museum we intend to take a deeper look into the sacks and give more attention to their contents – namely the flour. We hope to provide insights into the history of cereal growing, processing and consumption, but above all into present-day methods. As the working title “Corn Worlds” suggests, we will naturally take a global view of the subject, for the production, sale and processing of flour have long ceased to be a regional matter. By enlarging the museum we hope to extend our own expert knowledge of flour – one of the world’s most important staple foods – and make it accessible to a broad section of the public.

Flour is life. Allow yourself to be captured by its fascinating story!

Volkmar Wywiol
Managing Partner of Mühlenchemie GmbH & Co. KG

**Liebe Freunde der Müllerei,
liebe Genießer von Mehlspeisen, Teig- und Backwaren,**

vor Ihnen liegt die 3. Auflage des Katalogs „flour art museum – eine weltumspannende Galerie der Mehlsäcke“. Vor über 13 Jahren packte mich das Sammelfieber, als ich am Strand einen angespülten Mehlsack fand. Heute umfasst sie über 2.400 Säcke aus mehr als 120 Ländern, und die Vielfalt und der Bedeutungsreichtum der Mehlsackmotive faszinieren mich mehr denn je! Die Sammlung ist weltweit einzigartig und eine Eintragung in das Guinnessbuch der Rekorde wert. Am Entstehen dieser auf den ersten Blick kuriosen und auf den zweiten Blick äußerst überraschenden Sammlung haben meine Mitarbeiter und viele Müller aus fünf Kontinenten mitgewirkt. Ihnen allen gebührt mein Dank.

Die scheinbar so alltäglichen und banal anmutenden Verpackungen können viel erzählen. Es sind tausende von Geschichten, die sich aus ihnen herauslesen lassen, denn hinter jedem Motiv stecken historische Entwicklungen und Erfahrungen, die das „weiße Gold“ als Grundnahrungsmittel der Menschheit hervorheben. Diese Aufdrucke bieten einen einzigartigen Überblick über die Vorstellungen, die sich weltweit mit dem Weizen verbinden. Seit Jahrtausenden sind Korn, Mehl, Brot und Teigwaren ständige Begleiter des Menschen. Die zahlreichen Mythen, Märchen und Legenden, die sich um diese Säule der Ernährung ranken, finden sich in den Motiven der Mehlsäcke wieder – Belege für die jahrtausendalte Tradition des Mehles.

Die Begeisterung der Mehlmacher aus aller Welt und die neugierigen Reaktionen der Museumsgäste haben mich ermuntert, die bisherige kulturhistorische Betrachtung der Mehlsäcke zu ergänzen: Im ersten Stockwerk des Museum wollen wir zukünftig einen tiefen Blick in den Sack werfen und uns um seinen Inhalt, das Mehl kümmern. Wir möchten historische, in erster Linie aber zeitgenössische Einblicke in Anbau, Verarbeitung und Konsum von Getreide geben. Wie der Arbeitstitel „KornWelten“ nahelegt, ist es für uns selbstverständlich, dabei eine globale Perspektive einzunehmen, denn die Herstellung, der Verkauf und die Verarbeitung von Mehl sind schon längst keine regionalen Angelegenheiten mehr. Mit dem Ausbau des Museums wollen wir unser Expertenwissen über Mehl – eines der wichtigsten Grundnahrungsmittel weltweit – erweitern und einem breitem Publikum zugänglich machen.

Mehl ist Leben. Lassen Sie sich anstecken von der Faszination Mehl!

Volkmar Wywiol
Geschäftsführender Gesellschafter der Mühlenchemie GmbH & Co. KG

THE FLOUR ART MUSEUM
DAS FLOUR ART MUSEUM



The flour art museum in Wittenburg, Mecklenburg-West Pomerania, Germany
Das flour art museum in Wittenburg, Mecklenburg Vorpommern, Deutschland

СИ И ТОЙ ЩЕ СЪ
ЕТО СИ И ТО ЩЕ



Bagilah rotimu dan rotimu
akan menjadi lebih enak.

کے ساتھ بانٹنے سے روٹی کا مزہ بہتر ہو جاتا ہے۔
بانٹنے سے خوش قسمتی اور زیادہ ہو جاتی ہے۔

Bagilah kebahagiaanmu dan kebahagiaanmu
akan menjadi lebih besar.

Μοιράσου το ψωμί σου με άλλους και αυτό θα γίνει πιο
Μοιράσου την τύχη σου και αυτή θα μεγαλώσει.



Dividi il tu
sarà pi
Condivic
ed e



as schme
ck und e



Share your bread
and it will taste better.
Share your happiness
and it will increase.

面包，其味更美。
幸福，其乐融融。

Compa tu pan y sabrá mejor.
Comparte tuicdad, y será más grande.



Podziel się chlebem,
a będzie ci lepiej smakował.
Podziel się szczęściem,
to ono się powiększy.



воим хлебо
вкуснее.
поделись св
и его станет

あなたのパンを分かち合えば、それはもつと美味しくなる。
あなたの幸せを分かち合えば、それはもつと大きくなる。



**A tour of the museum –
Around the World in
32 Flour Sacks**

Flour links the nations! The introduction to the exhibition is impressive evidence that this “white gold” is to be found in every corner of the earth. A map of the world let into the floor shows in colour all the countries in which flour sacks have been collected for the flour art museum. Together with the sacks hanging from the ceiling it demonstrates the strength and extent of the links forged by this valuable basic food. The sack motifs illustrate the common language of the international Milling Family, that knows no linguistic or political boundaries.

**Ein Rundgang durch die
Ausstellung – In 32 Mehlsäcken
um die Welt**

Mehl verbindet! Der Auftakt der Ausstellung ist der eindrucksvolle Beweis dafür, dass das „weiße Gold“ tatsächlich überall auf der Welt zu Hause ist. Auf einer in den Boden eingelassenen Weltkarte sind alle Länder farbig hervorgehoben, aus denen die Mehlsäcke für die Sammlung des flour art museum stammen. Im Zusammenspiel mit den von der Decke hängenden Mehlsäcken wird deutlich, wie groß die verbindende Wirkung des begehrten Grundnahrungsmittels ist. Über Sprach- und Ländergrenzen hinweg sind die Sackmotive Ausdruck der gemeinsamen Sprache der internationalen Müllerei-Familie.



Share your bread and it will taste better.
Share your happiness and it will increase.

*Teile Dein Brot und es schmeckt besser.
Teile Dein Glück und es wird größer.*

Volkmar Wywiol explaining the international significance of flour.

Volkmar Wywiol erläutert die internationale Bedeutung des Mehls.



Corn grinding servant-girl 2450 B.C.
Kornmahlende Dienerin 2450 v. Chr.

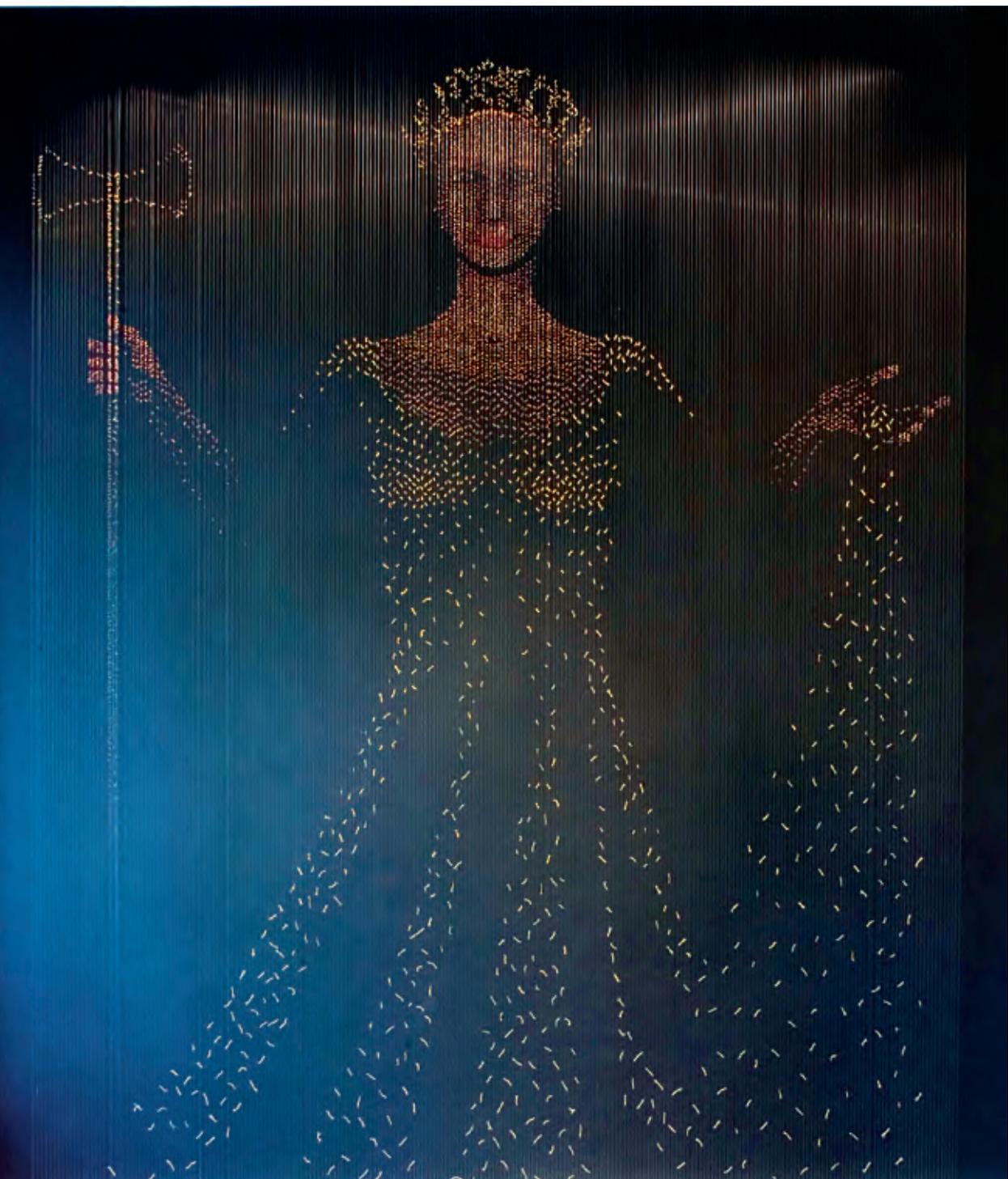
Moulin Rouge Paris

**Flour Myths
Brought to Light**

The myth of flour. In the mysteriously darkened Myth Room you, as a visitor, can throw light on a selection of myths surrounding flour and milling. In ten showcases let into the wall you will find exhibits from all manner of different cultures and epochs – from the statuette of an Egyptian servant-girl grinding corn from the year 2450 B.C. through a Mexican Day of the Dead altar with the “pan de muertos” (bread of the dead) to the story of the Old Wives Mill.

**Mehlmythen
ans Licht gebracht**

Mythos Mehl. Im geheimnisvoll abgedunkelten Mythenraum können Sie als Besucher Licht ins Dunkel ausgewählter Mehl- und Müllereimythen bringen. Hinter zehn in die Wand eingelassenen Klappen verbergen sich Exponate aus unterschiedlichen Kulturen und Epochen – von der Statuette einer kornmahlenden ägyptischen Dienerin aus dem Jahr 2450 v. Chr. über einen mexikanischen Totenaltar mit dem „pan de muertos“ (Totenbrot) bis hin zur Erzählung von der Altweibermühle.



Demeter: Goddess of grain and fertility,
Kathinka Willinek, 2008,
String art (string on nylon)
Demeter: Getreide und Fruchtbarkeitsgöttin
Kathinka Willinek, 2008,
Fadenkunst (Bindfäden an Nylon)

The Sackothèque

Over 2,400 flour sacks from more than 121 countries – a number that takes some “digesting”. The world’s biggest flour sack collection has found a home in the Sackothèque of the flour art museum. All the sacks are arranged systematically according to the names of the countries of origin, and each sack has its own individual place of honour. In the Sackothèque you can delve among the items on the shelves to your heart’s content, as you would in a library, and discover yet another highlight of the exhibition: specially for the flour art museum, the artist Kathinka Willinek from Berlin has created a filigree string-on-nylon network with ten thousand hand-made knots which brings Demeter, the Greek goddess of fertility, to life.



The bran puker: The curator Angela Jannelli explains the bran puker.
Der Kleiekotzer: Die Kuratorin Angela Jannelli erklärt den Kleiekotzer.

Die Sackothek

Mehr als 2.400 Mehlsäcke aus über 121 Ländern – diese Zahlen muss man erst mal „sacken“ lassen. Die weltweit größte Mehlsacksammlung hat in der Sackothek des flour art museum ihr Zuhause gefunden. Hier wird jeder Mehlsack systematisch nach Ländernamen geordnet und erhält seinen ganz individuellen Ehrenplatz. In der Sackothek können Sie wie in einer Bibliothek nach Herzenslust stöbern und ein weiteres Highlight der Ausstellung bewundern: Speziell für das Mehlsackmuseum hat die Berliner Künstlerin Kathinka Willinek ein filigranes Flechtwerk aus zehntausenden handgeknüpften Knoten geschaffen, das die griechische Fruchtbarkeitsgöttin Demeter zum Leben erweckt.

PRIMA

IKAN TERBANG BRAND

BEST USED FOR ROTI PRATA

FLOUR

百
齡
麥



飞
鱼
标

面粉

最适合做印度式煎饼

PRIMA LIMITED
SINGAPORE

GROSS WEIGHT 25KG



Asia and Australia

Harvests in deserts and mountains

13,000 years ago, in the Middle East, an invention took place that was to change the history of man like no other: the beginning of agriculture. Wheat – one of the first types of grain to be cultivated – spread from the region in various directions and reached what is now China by about 4,000 B.C. Although rice was more important for the development of the East Asian cultures, wheat became the staple food of many parts of West Asia.

In a continent characterized by extremes of climate, the hardiness of wheat contributed greatly to its success. In Tibet the plant was grown at 4,570 metres above sea level. In recent decades, modern methods of cultivation have enabled a higher yield in many countries: in 1993, for example, enormous irrigation projects temporarily made Saudi Arabia the world's sixth largest wheat producer.

But in the last few decades it has been India and China that have made the greatest progress. In 2008 India was the world's second-largest producer, with a yield of 78.6 million tons, after China with about 112.5 million tons. The "Central Kingdom" was able to maintain its supremacy although the yield fell below the record year 1997. The main growing areas are in the eastern part of the country, in the provinces Henan, Shandong and Hebei. However, China only exported a fraction of its vast harvest in 2008. The region's biggest exporter was Australia, with nearly 8.3 million tons. Japan, on the other hand, which imports large amounts of food every year, was the world's fourth-largest wheat importer with nearly 5.8 million tons.



← **WHEAT IMPORTERS**
WEIZENIMPORTEURE

| | |
|-------|-------------|
| 5,781 | JAPAN |
| 5,197 | IRAN |
| 4,497 | INDONESIA |
| 2,963 | IRAQ |
| 2,682 | SOUTH KOREA |
| 2,252 | PHILIPPINES |
| 2,127 | YEMEN |
| 1,820 | PAKISTAN |
| 1,663 | ISRAEL |
| 1,331 | BANGLADESH |

→ **WHEAT EXPORTERS**
WEIZENEXPORTEURE

| | |
|-------|------------|
| 8,278 | AUSTRALIA |
| 4,951 | KAZAKHSTAN |
| 126 | CHINA |
| 102 | SYRIA |
| 102 | IRAN |
| 40 | INDONESIA |
| 30 | PAKISTAN |
| 30 | LEBANON |
| 20 | UAE |
| 14 | OMAN |

Wheat quantity in 1,000 tonnes, 2008
Source: UN Food and Agriculture Organization

Weizenmenge in 1000 Tonnen, Jahr 2008
Quelle: FAO (Food and Agriculture Organization of the United Nations)

Asien und Australien
Wachstum in Wüsten und Hochgebirgen

In Vorderasien wurde vor rund 13 000 Jahren eine Erfindung gemacht, die wie keine andere die Geschichte der Menschheit veränderte: der Ackerbau. Von dort breitete sich der Weizen, eine der ersten kultivierten Getreidearten, in verschiedene Richtungen aus und hatte bis 4000 vor Christus das heutige China erreicht. Obwohl Reis für die Entwicklung der ostasiatischen Kulturen wichtiger war, wurde Weizen zum Hauptnahrungsmittel in vielen Gebieten Westasiens.

In einem Kontinent, der von extremen klimatischen Gegensätzen geprägt ist, hat die Widerstandsfähigkeit des Weizens wesentlich zu seinem Erfolg beigetragen. In Tibet wurde die Nutzpflanze sogar noch auf 4570 Metern über dem Meeresspiegel angebaut. In den letzten Jahrzehnten haben moderne Anbaumethoden in vielen Ländern eine höhere Produktion ermöglicht: So wurde Saudi-Arabien durch einen enormen Bewässerungsaufwand im Jahr 1993 vorübergehend zum sechstgrößten Weizenproduzenten der Welt.

In den letzten Jahrzehnten haben sich jedoch vor allem Indien und China hervorgetan. Indien war 2008 mit fast 78,6 Mio. Tonnen Ertrag der weltweit zweitgrößte Produzent, hinter China mit rund 112,5 Mio. Tonnen. Das Reich der Mitte konnte seine Vormachtstellung behaupten, obwohl der Ertrag unter dem des Rekordjahres 1997 blieb. Die wichtigsten Anbaugelände liegen im Osten des Landes in den Provinzen Henan, Shandong und Hebei. Von seiner enormen Ernte führte China im Jahr 2008 allerdings nur einen Bruchteil aus. Der größte Exporteur der Region war Australien mit nahezu 8,3 Mio. Tonnen. Japan dagegen, das jährlich große Mengen an Nahrungsmitteln einführt, war mit fast 5,8 Mio. Tonnen der weltweit viertgrößte Weizenimporteur.



Matza, Israel The unleavened bread is eaten by the Jews during Passover as a reminder of the exodus of the Israelites from Egypt.
Matzou, Israel Das ungesäuerte Brot wird zum Pessachfest gereicht, um an die Vertreibung der Juden aus Ägypten zu erinnern.



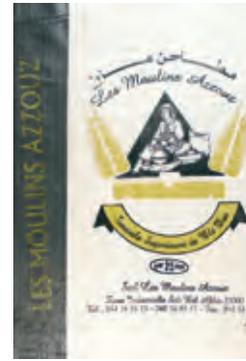
Chapatti, India The pancake of unleavened bread cooked on a cast-iron griddle is popular in East Africa as well as the northern parts of India.
Chapati, Indien Das in einer gusseisernen Pfanne gebackene Fladenbrot ist nicht nur in Nordindien beliebt, sondern auch in Ostafrika.



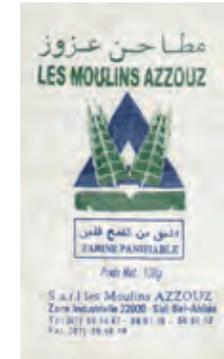
Mantou, China According to a legend the steamed bread roll owes its name to the word for a "barbarian's head", which is pronounced similarly.
Mantou, China Das Dampfbrötchen verdankt seinen Namen, so eine Legende, dem genauso ausgesprochenen Wort für „Barbarenkopf“.

MAJOR WHEAT GROWING AREAS
WICHTIGE WEIZENANBAUGEBIETE

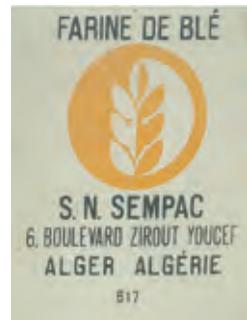
Albania
Albanien



Algeria
Algérien



Algeria
Algérien



Algeria
Algerien



Angola
Angola



Argentina
Argentinien

