

Anlage zur Pressemitteilung zum **Welttag des Brotes** am Mittwoch, 16. Oktober 2019

Fünf Fakten zu Brot

1) Brot gibt es seit rund 22.000 Jahren - doppelt so lange wie die Landwirtschaft

Die Menschheit ernährt sich seit mindestens 30.000 Jahren von Getreidebrei, der seit ca. 22.000 Jahren auch als Fladenbrot gebacken wird. Das älteste bei Ausgrabungen gefundene Brot ist 14.400 Jahre alt. Die Züchtung und der Anbau von Getreide wurde erst vor ca. 11.000 Jahren „erfunden“. Die Menschen gründeten in der Folge Siedlungen, wurden also wegen des Brotes sesshaft. Die Ägypter haben vor ca. 6.000 Jahren erstmals Brot mit Sauerteig gelockert und in geschlossenen Töpfen gebacken, wodurch Brotlaibe entstehen konnten, wie wir sie heute kennen.

2) Deutschland ist das Land des Brotes, mit rund 3.200 verschiedenen Brotsorten täglich

Nirgendwo auf der Welt gibt es eine größere Vielfalt als in Deutschland. Gründe dafür sind die Getreidevielfalt, aber auch das Ausbildungssystem. Hierzulande muss man Bäckermeister sein, um eine Bäckerei zu eröffnen, während in den meisten anderen Ländern keinerlei Zulassung verlangt wird. Auf dem Weg zum Meister erlernt man, eigene Rezepte zu schaffen, was die Brotvielfalt fördert. Historisch gesehen haben auch der Föderalismus, traditionelle Bräuche und die traditionelle Walz von Bäckergelesen zur Brotvielfalt beigetragen. Das Deutsche Brotinstitut erfasst diese Vielfalt in seinem Brotregister mit derzeit rund 3.200 Sorten. Auf Basis dessen und anderer Faktoren wurde die Deutsche Brotkultur im Jahr 2014 von der UNESCO-Kommission sogar zum Kulturerbe unseres Landes erklärt.

3) Marktzahlen: Brot ist unser Lebensmittel Nummer 1

Im Jahr 2018 kauften die privaten Haushalte in Deutschland rund 1.681.000 Tonnen Brot. Hierdurch wurde ein Umsatz von 4,28 Milliarden Euro erzielt. Jeder Deutsche hat dabei im Schnitt 45,5 mal Brot gekauft, dabei wurden 21,2 kg Brot pro Kopf bzw. 42,4 kg Brot je Haushalt erworben. Handwerkliche Bäckereien inkl. Vorkassenzonen erwirtschafteten im letzten Jahr 46,1 % des Brotumsatzes und sind damit in Deutschland Marktführer. Discounter und der LEH erwirtschafteten je 24,2 % der Brotumsätze (Quelle: Gesellschaft für Konsumforschung GfK). In den 28 EU-Staaten werden 34 % aller Brote handwerklich hergestellt, 28 % aller Brote sind vorverpackte Brote aus industrieller Produktion, je 19 % sind frische Backwaren bzw. Aufbackwaren aus industrieller Herstellung (Quelle: Giro Compilation 2019). Durch den Wandel der Gesellschaft werden darüber hinaus viele kleine Gerichte - sogenannte Snacks - verzehrt, die meisten davon auf Basis von Brot, was in den genannten Zahlen nicht berücksichtigt ist. Egal ob belegtes Brötchen, Wrap, Döner oder Burger: Brot bzw. dessen Kleinform Brötchen (= kleine Brote bis 250 g) sind meist mit dabei.

4) Brot ist ein hochwertiges Lebensmittel

Verbreitete Mythen, z.B. dass Brot dick macht, halten keiner wissenschaftlichen Prüfung stand. Die Deutsche Gesellschaft für Ernährung (DGE) und die Weltgesundheitsorganisation (WHO) unterstreichen die Bedeutung von Brot in der Ernährung, u. a. wegen seines Ballaststoffgehalts. Ballaststoffe haben einen hohen gesundheitlichen Wert, der sich u. a. durch eine Verringerung des Herzinfarkt- und Darmkrebsrisikos zeigt. Hauptlieferant von Ballaststoffen sowie auch zahlreichen Vitaminen und Mineralstoffen in der Ernährung ist Brot. Hinzu kommt ein geringer Fettgehalt, dabei überwiegen besonders wertvolle einfach und mehrfach ungesättigte Fettsäuren.

5) Brot enthält ca. 500 natürliche Aromastoffe

Basierend auf der großen Zutatenvielfalt und den biologischen Prozessen bei der Teiggärung und im Ofen entsteht im Brot ein komplexes Aromaprofil. Die Akademie des Deutschen Bäckerhandwerks im badischen Weinheim hat seit 2015 hierzu bereits 75 Brot-Sommeliers ausgebildet, mit staatlich anerkannter Prüfung. Basis der Ausbildung ist auch die „Weinheimer Brotsprache“, welche den Brotgenuss ähnlich komplex beschreibt wie ein Weinsommelier den Wein.