

*Pressemitteilung anlässlich des  
Welttages des Brotes am Mittwoch, 16. Oktober 2019*

## **Deutsches Brotinstitut weist auf den Rückgang des Roggens hin und empfiehlt Verbrauchern in Zeiten des Klimawandels das traditionelle Abendbrot**

***Am 16. Oktober feiert die Welt das Brot. Das Deutsche Brotinstitut nimmt dies zum Anlass, um auf die hohe Dominanz des Weizens im Brotgetreideanbau hinzuweisen und dem Verbraucher traditionelle Brotmahlzeiten mit roggenhaltigen Broten wie z.B. das Abendbrot zu empfehlen. Roggen ist sehr typisch für Deutschland und Basis unserer beliebtesten Brotsorte. Er hat auch ökologische und gesundheitliche Vorteile.***

### **Roggen fördert Biodiversität und bietet Vorteile beim Klimawandel**

Während der Weizen boomt, stagniert seit Jahrzehnten die Verwendung von Roggen im Anbau und in der Verarbeitung, so auch im Erntejahr 2019. Roggen ist in vielen traditionellen Broten zu finden und auch eine Basis der nach wie vor beliebtesten Brotsorte in Deutschland, dem Mischbrot (28,1 % Marktanteil im letzten Jahr). Mischbrot wird aus einer Mischung von Weizen und Roggen gebacken, bei Roggenmischbroten überwiegt der Roggenanteil sogar. Für Prof. Dr. Meinolf Lindhauer, langjähriger Leiter des MRI-Institutes für Sicherheit und Qualität bei Getreide, hat der Roggen auch ökologische Vorteile: „Mit einer verstärkten Nachfrage nach roggenhaltigen Backwaren können Verbraucher einen nicht unerheblichen Beitrag zur Ausweitung der Fruchtfolge im Pflanzenbau leisten, damit also zur Biodiversität.“ In Zeiten des Klimawandels sei es zudem bedeutsam, dass Roggen genügsamer ist und auch auf trockenen Böden gut wächst.

Hinzu kommen ernährungsphysiologische Vorzüge, wie Ernährungswissenschaftler Dr. Heiko Zentgraf aus Bonn betont: „Ballaststoffe sind für eine ausgewogene Ernährung unverzichtbar. Brot ist deren Hauptlieferant in unserer Ernährung und Roggen besitzt den höchsten Ballaststoffanteil aller Getreidearten. Wissenschaftliche Studien belegen Schutzfunktionen von Ballaststoffen gegen Erkrankungen wie z.B. Darmentzündungen, Darmkrebs oder Hämorrhiden. Der regelmäßige Verzehr von Brot, gerade in Form von Vollkornbrot, trägt somit zur Erhaltung unserer Gesundheit bei.“

Auch das Deutsche Brotinstitut empfiehlt einen höheren Verzehr von Roggen und hat hierzu das Bauernbrot bereits zum „Brot des Jahres 2019“ ernannt. Hierzu Bernd Kütscher vom Brotinstitut: „Roggenhaltige Brote wie z.B. das Bauernbrot sind in der Regel saftiger und halten sich länger frisch, was Lebensmittelverschwendung vermeidet. Insbesondere bei traditionellen Brotmahlzeiten wie dem Pausenbrot oder dem Abendbrot sind roggenhaltige Brote aus unserer Sicht besonders empfehlenswert. Der beim Backen mit Roggen notwendige Einsatz von Sauerteig und die kräftige, charakterstarke Kruste machen roggenhaltige Brote besonders aromatisch, zudem sind sie mit Brotaufstrichen und Brotbelägen sehr vielfältig kombinierbar.“

## **Weizen dominiert die Landwirtschaft, Roggen ist rückläufig**

Über 1.200 Jahre lang war der Roggen das beherrschende Kulturgetreide in Mitteleuropa, von unseren Vorfahren oft nur „das Korn“ genannt. Auch in Deutschland wurde stets mehr Roggen als Weizen geerntet und gemahlen. Vor 60 Jahren, im Erntejahr 1959, war es erstmals umgekehrt und seitdem steigt der Weizenanbau Jahr für Jahr, während der Roggen stagniert. Nach Erhebungen des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft wurden in diesem Jahr hierzulande rund 23 Millionen Tonnen Weizen (*Triticum*) geerntet, aber nur noch 3,3 Millionen Tonnen *Secale Cereale*, wie der Brotroggen botanisch bezeichnet wird. In der Gesamt-EU ist der Unterschied noch deutlicher, hier wurden laut Eurostat in diesem Jahr 143,5 Millionen Tonnen Weizen und nur 8,5 Millionen Tonnen Roggen geerntet. Lediglich ein Teil der Ernten wird für die Brotherstellung vermahlen, im letzten Erntezahl waren dies in Deutschland 6,9 Millionen Tonnen: 6,2 Millionen Tonnen Weichweizen und 0,678 Millionen Tonnen Roggen. Somit entfällt nicht einmal mehr 10 % der Gesamtvermahlung von Brotgetreide in Deutschland auf den Roggen.

Die Gründe dafür sind vielfältig. Neben der veränderten Nachfrage seitens der Verbraucher ist auch der Anbau von Roggen schwieriger, weil das Getreide oft sehr langstrohig und damit anfälliger ist. Der Roggenpreis liegt zudem pro 100 kg immer ein bis zwei Euro unter dem Weizenpreis, was ihn für Landwirte ökonomisch unattraktiver macht. Hinzu kommt, dass in Deutschland viel gedüngt wird, was es beim Roggen nicht in diesem Maße braucht. „Beim Roggenanbau müssen deutlich weniger Dünger und auch Pflanzenschutzmittel als beim Weizen eingesetzt werden, z.B. bei Fungiziden gegenüber dem Weizen in der Regel nur ein Drittel“, so Prof. Dr. Thomas Miedaner von der Landessaatzuchtanstalt der Universität Hohenheim: „In Dänemark stieg die Roggenanbaufläche um das 3,5 fache, als strikte Düngungsrichtlinien von der Regierung verabschiedet wurden, somit weniger Stickstoff.“

### **Anlagen (Abdruck honorarfrei)**

- Anlage 1: Infografik zur Entwicklung des Getreideanbaus seit 1950
- Anlage 2: Infografik zur Vermahlung von Weizen und Roggen in den letzten Jahren
- Anlage 3: Infos zum Welttag des Brotes und zum Deutschen Brotinstitut
- Anlage 4: Fünf Fakten zu Brot
- Anlage 5: Foto eines typischen Bauernbrotes (Brot des Jahres 2019)

### **Kontakt für Rückfragen**

Deutsches Brotinstitut e.V.,  
Bernd Kütscher, E-Mail: [kuetscher@brotinstitut.de](mailto:kuetscher@brotinstitut.de)