



UNSER TÄGLICH BROT

Mit über 300 Brotsorten ist Deutschland Weltmeister in der Sparte Brotvielfalt. Dabei zeigt die heimische Brotliebe ein deutliches Nord-Süd-Gefälle. Ein Blick in deutsche Brotkörbe.

Regionale, handwerklich gefertigte Brotspezialitäten liegen im Trend. Doch obwohl Brote mit einem würzig-aromatischem Geschmack und einer knusprigen Kruste immer mehr Anhänger finden: Das Lieblingsbrot der Deutschen ist nach wie vor das Mischbrot, gefolgt von Toastbrot und Brot mit Körnern und Saaten. Schaut man die landsmannschaftlichen Vorlieben genauer an, dann liegen in Hamburg, Bremen und Schleswig-Holstein die kräftigen Vollkornbrote mit weitem Abstand an der Spitze. Schwere, dunkle, kräftigsäuerliche Brotsorten kommen im Norden am liebsten auf den Tisch. Ganz anders sieht es im Süden aus. Jedes dritte verkaufte Brot ist ein mildes Weizenmischbrot, ob Schwarzwälder Brot oder Münchner Hausbrot. Und im Osten Deutschlands sind seit Generationen Roggenmischbrote die Nummer eins.

Das Mehl macht's

Wie so viele kulinarische Vorlieben hat auch der unterschiedliche Brotgeschmack topografische und politische Gründe: Noch Ende des 18. Jahrhunderts war Deutschland ein Flickenteppich von Kleinstaaten. Während in dem einen Fürstentum der ertragreiche Weizen auf fruchtbarem Boden wuchs, konnten in ungünstiger gelegenen Herrschaftsgebieten nur robuste Getreidearten wie Roggen, Gerste und Hafer kultiviert werden. Wegen der hohen Einfuhrzölle waren die Bäcker gezwungen, Brot vor allem aus dem regional angebauten Getreide zu backen.

Bis heute bestimmen Mehlsorte und Ausmahlungsgrad den Nährwert und zum großen Teil auch den Geschmack eines Brots. Dabei gilt die Faustregel: Je höher der Ausmahlungs-

grad, umso mehr ist vom ganzen Getreidekorn und seinen Nährwerten im Mehl und damit auch im Brot enthalten. Neben Getreide in vielerlei Form dürfen für die Herstellung von Brot verwendet werden: Erzeugnisse aus Hülsenfrüchten oder Kartoffeln, Ölsamen sowie Keime, Kleien und Stärken der Getreide, Lockerungsmittel, Trinkwasser, Salz, Zucker, Fette, Milch und Milchprodukte, Gewürze, Rosinen und Restbrot.

Vom Grundnahrungsmittel zum Weltkulturerbe

In den letzten Jahrzehnten hat die deutsche Brottradition viele neue Impulse erhalten. Einwanderer und Reisende brachten aus ihren Heimatländern und aus dem Urlaub neue, bis dahin unbekannte Brotspezialitäten mit: italienisches Ciabatta, französisches Baguette, türkisches Fladenbrot und schwedisches Knäckebrötchen. Sie alle bereichern den deutschen Brotkorb, manche sind inzwischen mit heimischen Zutaten „eingedeutscht“.

Brot ist längst mehr als „nur“ ein Grundnahrungsmittel. Es ist für die Alltagskultur so prägend, dass der Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks die weltweit einmalige deutsche Brotvielfalt von der Unesco als Kulturerbe schützen lassen will. Seit 2011 können Bäcker auf der Internetplattform www.brotregister.de ihre Kreationen registrieren. Über 3.400 Spezialitäten sind hier bisher erfasst, vom Andechser Brot mit Biertreber bis zur doppelt gebackenen Wellnesskruste mit Natursauerteig.

Übrigens: 94 Prozent aller Bundesbürger zwischen 18 und 69 Jahren essen mindestens einmal am Tag Brot. Knapp 52 Kilogramm Brot und Backwaren wurden 2012 in jedem deutschen Haushalt konsumiert. Doch die Zahl trügt: Rund 20 Prozent davon wandert in die Tonne. Schuld daran sei, so der Handel, der Konsument, der eine große Sortenvielfalt erwartet weshalb mehr in den Brotregalen liegt, als verkauft werden kann. Eigentlich schade.

Tipp: Haltbarkeit oder Aufbewahrung

Eine einfache Regel besagt: Je heller das Brot, also je größer der Weizenmehlanteil, desto geringer die Haltbarkeit. Brote mit höherem Roggenanteil bleiben länger frisch. Am besten lagert man Brot bei Zimmertemperatur in sauberen, trockenen und belüfteten Behältnissen wie Brottöpfen, -kästen oder -säcken.

