



Pressemitteilung

Vielfältig aus Tradition: Das Dreikornbrot ist das Brot des Jahres 2021

Berlin, 21. Januar 2021 – Bei der Wahl des Brotes des Jahres hat sich 2021 erneut ein Klassiker durchgesetzt: Das Dreikornbrot. Seine Getreidevielfalt und die deutschlandweite Verbreitung waren nur einige der Beweggründe für die Entscheidung des Wissenschaftlichen Beirates des Deutschen Brotinstituts e.V. Den ersten offiziellen Brotanschnitt machte die Bundesministerin für Ernährung und Landwirtschaft, Julia Klöckner.

Bundesernährungsministerin Julia Klöckner hat heute in Berlin gemeinsam mit Michael Wippler, Vorstandsvorsitzender des Deutschen Brotinstituts, und Daniel Schneider, Geschäftsführender Vorstand des Deutschen Brotinstituts, das Brot des Jahres offiziell vorgestellt und verkostet: Das Dreikornbrot. Aus heimischen Getreidearten gebacken überzeugte es nicht nur die Experten-Jury. „Das Dreikornbrot, das nach den Leitsätzen für Brot aus drei Getreidearten gebacken wird, sieht ansprechend aus, schmeckt aromatisch-nussig und spiegelt die einzigartige Getreidevielfalt Deutschlands wider“, betont auch Michael Wippler. Diese gelte es zu bewahren. Neben Weizen- und Roggenmehl wird als dritte Mehlsorte oft Hafer genommen. „Es gibt nicht ein bestimmtes Rezept für das Dreikornbrot, es wird von jedem Bäckermeister anders gebacken. Gerade deswegen steht es für die einzigartige Brotvielfalt Deutschlands Bäcker“, so Wippler weiter.

In der aktuellen Krise besinnen sich die Menschen noch stärker auf regional und handwerklich erzeugte Lebensmittel. „Die Verbraucher wissen deren Qualität zu schätzen und interessieren sich mehr denn je dafür, wie diese in den Handwerksbetrieben entstehen“, fasst Michael Wippler zusammen. Mit seinen mehr als 10.000 backenden Betrieben habe das Bäckerhandwerk gerade in der Krise seine Stärke bewiesen und dank seiner dezentralen Struktur die Verbraucher vor Ort mit Deutschlands Grundnahrungsmittel Nummer 1 versorgt.

Aus gegebenem Anlass fand der erste Auftritt des Brotes des Jahres nicht wie sonst auf der Internationalen Grünen Woche vor viel Publikum in der Halle des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) statt, sondern im kleinen Rahmen und mit viel Abstand im BMEL selbst.



Pressemitteilung

Bundesernährungsministerin Julia Klöckner betont: „In Deutschland pflegen wir eine weltweit einmalige Brotkultur. Brot ist ein Stück Vertrautheit, das Backen ein Traditions Handwerk – Wissen, Können und Liebe zum Produkt werden in den Betrieben oft seit Jahrzehnten weitergereicht. Wertschätzung für unser Handwerk, das ist mir wichtig. Es ist eine Ehre, auch dieses Jahr wieder das Brot des Jahres anschneiden zu dürfen. Zudem freut mich, dass der Zentralverband im Rahmen unserer Innovations- und Reduktionsstrategie für einen maßvollen Umgang mit Salz wirbt, um Salzsitzen in Brot zu reduzieren. Auch das Brot des Jahres 2021 zeigt: Guter Geschmack und niedriger Salzgehalt sind kein Widerspruch.“

Das Deutsche Brotinstitut in Berlin und seine Weinheimer Geschäftsstelle wahren die traditionsreiche heimische Brotkultur und sind mit ihren Brotprüfern zugleich in der modernen Qualitätssicherung aktiv. Beim Dreikornbrot wird je nach regionaltypischer Ausprägung Weizen- und Roggenmehl verwendet, ergänzt um eine weitere Getreideart wie Hafer oder Gerste – Dreikorn eben. Während sich Weizen und Roggen über Jahrhunderte als Brotgetreide bewährt haben und Gerste sogar schon von den alten Ägyptern und Griechen kultiviert wurde, liegt Hafer erst seit kurzer Zeit bei gesundheitsbewussten Verbrauchern (wieder) groß im Trend. Gut zu wissen: Als einzige heimische Getreideart enthält Hafer wichtige essenzielle Fettsäuren. Die meisten Bäcker verwenden beim Dreikornbrot zusätzlich Ölsaaten wie etwa Sonnenblumenkerne oder Leinsaat. Diese, meist als vollständiges Korn im Brot des Jahres verarbeitet, sorgen für gesundheitlichen Zusatznutzen, fördern den kernigen Biss und tragen durch leichtes Anrösten zum besonders nussigen Geschmack bei. Saaten sind Ballaststoffe pur und für eine gesunde Darmgesundheit förderlich. „Beim Dreikornbrot, das in zahlreichen Varianten sowohl rund als auch länglich gebacken werden kann, handelt es sich um echtes heimisches Superfood.“, so Daniel Schneider, Geschäftsführender Vorstand des Brotinstituts. Das Brot, das bei vielen Innungsbäckern als Brot des Jahres angeboten wird, passt dabei nicht nur zu süßen, sondern auch zu herzhaften Brotaufstrichen und bleibt lange frisch.



Pressemitteilung

Fakten zum Deutschen Brotinstitut

Das Deutsche Brotinstitut ist ein eingetragener Verein, der auf dem in den 50er-Jahren etablierten Brotprüf- und Beratungsdienst des Deutschen Bäckerhandwerks gründet. Der Verein hat laut Satzung die Aufgabe, das von der Deutschen UNESCO-Kommission anerkannte immaterielle Kulturgut Deutsche Brotkultur zu sichern, zu erhalten und zu fördern wie auch das Wissen zu Brot zu sammeln, zu bewerten und weiterzugeben. Hierzu erfasst das Institut in seinem Deutschen Brotregister die Brotvielfalt unseres Landes, mit derzeit rund 3.200 unterschiedlichen Brotsorten, die täglich in Deutschland gebacken und angeboten werden. Das Deutsche Brotinstitut dient Medien und Verbrauchern als Ansprechpartner zum Thema Brot und Deutsche Brotkultur. Darüber hinaus führte das Institut im Bäckerhandwerk im Jahr 2020 rund 15.000 sensorische Qualitätsprüfungen durch und publiziert auf seiner Website unter brotinstitut.de die positiven Ergebnisse, als Empfehlung für Verbraucher. Bei seiner Arbeit wird das Deutsche Brotinstitut von einem Wissenschaftlichen Beirat unterstützt, bestehend aus fünf renommierten Getreideforschern und Ernährungswissenschaftlern. Das Deutsche Brotinstitut hat seinen Sitz in Berlin und betreibt eine Geschäftsstelle an der Akademie des Deutschen Bäckerhandwerks in Weinheim (Baden-Württemberg).

Fakten zum Brot des Jahres

Um über die Bedeutung des Brotes für die menschliche Ernährung zu informieren, wählt der Wissenschaftliche Beirat des Deutschen Brotinstituts jedes Jahr eine besonders traditionelle, beliebte und ernährungsphysiologisch hochwertige Brotsorte zum „Brot des Jahres“. Ziel ist es, das Wissen über die verschiedenen Brotsorten zu verbessern und die Deutsche Brotkultur als anerkanntes Kulturgut unseres Landes zu stärken. Das Brot des Jahres 2020 war das Roggen-Vollkornbrot, im Jahr 2019 wurde das Bauernbrot gewählt und 2018 das Dinkel-Vollkornbrot.

Pressekontakt

Susan Hasse

Tel: (030) 20 64 55-42



Zentralverband des
Deutschen Bäckerhandwerks e.V.

Pressemitteilung

E-Mail: presse@baeckerhandwerk.de

Internet: www.baeckerhandwerk.de