



Pressemitteilung

Prominent angeschnitten: Das Brot des Jahres 2022 debütiert bei Cem Özdemir

Berlin, 1. Februar 2022 – Es ist vollbracht: Der Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks hat das traditionsreiche Holzofenbrot als Brot des Jahres 2022 verkündet. Den offiziellen Brotanschnitt nahm heute der Bundesminister für Ernährung und Landwirtschaft sowie Brotbotschafter a.D. Cem Özdemir vor.

Der Bundesminister für Ernährung und Landwirtschaft, Cem Özdemir, hat heute in Berlin gemeinsam mit Michael Wippler, Präsident des Zentralverbands des Deutschen Bäckerhandwerks, das Brot des Jahres 2022 offiziell vorgestellt und angeschnitten. Das Holzofenbrot, das aus heimischen Getreidearten gebacken wird, überzeugte nicht nur den wissenschaftlichen Beirat. Cem Özdemir: „Die deutsche Brotkultur und das Bäckerhandwerk stehen für große Vielfalt und Bodenständigkeit. Für mich ist das deutsche Brot auch die Verbindung von Tradition und moderner Lebenskultur, die international ein hohes Ansehen genießt. Als ehemaliger Botschafter des Brotes freue ich mich besonders, nun auch in neuer Rolle das traditionsreiche Backhandwerk zu würdigen, für die das Holzofenbrot steht. Als Ernährungsminister begrüße ich, dass der Zentralverband sich auch für einen maßvollen Umgang mit Salz einsetzt – das ist ein guter Ansatz, auf dem aufgebaut werden kann.“

Michael Wippler, der zugleich Vorstandsvorsitzender des Deutschen Brotinstituts ist, schätzt die Bekundung Özdemirs und bekräftigt dessen Worte: „Das meisterliche Handwerk in Deutschland muss bewahrt werden. Die traditionsreiche Herstellungsweise des Holzofenbrotes zeigt eindrücklich, dass die deutschen Bäcker das klassische Handwerk auch heute noch mit Leben füllen.“

Traditionelle Backkunst mit Brückenschlag in die Moderne

Das Brot des Jahres zeichnet sich durch eine kräftige Kruste mit intensivem Röstaroma aus. Bis Mitte des 19. Jahrhunderts waren hierzulande alle Brote Holzofenbrote. Sie wurden in mit Holz befeuerten Öfen in einem abgeschlossenen Backvorgang bei abfallendem Temperaturverlauf hergestellt. Die Erfindung des Dampfbackofens läutete die Wende ein, denn mit ihnen konnten Bäcker größere Mengen backen. Die Beliebtheit des Holzofenbrots ist jedoch geblieben, aktuell liegt



Pressemitteilung

es sogar wieder sehr im Trend. Neu ist heute der Brückenschlag in die Moderne: Nach den Leitsätzen für Brot und Kleingebäck kann das Holzofenbrot jetzt auch in Pellets-Holzöfen gebacken werden – ein nachhaltiger Aspekt, da für dieses Verfahren kein Scheitholz, sondern gepresste Holzabfälle verwendet werden dürfen.

Nachhaltigkeit wird im Bäckerhandwerk seit jeher großgeschrieben: Regional und handwerklich produzierte Backwaren haben sich gerade in der Corona-Krise als große Stärke der rund 10.000 Betriebe des Bäckerhandwerks herausgestellt. Neben der Verwendung von vielen regionalen Zutaten und der Zusammenarbeit mit lokalen Partnern bietet das Bäckerhandwerk auch in ländlichen Regionen zahlreiche Arbeitsplätze mit Zukunft.

Der offizielle Brotanschnitt findet üblicherweise auf der Internationalen Grünen Woche vor viel Publikum statt, in diesem Jahr schnitt der Bundesminister das Brot coronakonform im Ministerium selbst an.

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 mehr als 3000 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 führt das Institut im Bäckerhandwerk jährlich 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).



Zentralverband des
Deutschen Bäckerhandwerks e.V.

Pressemitteilung

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 2021 war das Dreikornbrot, im Jahr 2020 wurde das Roggenbrot gewählt.

Pressekontakt

Susan Hasse

Tel: (030) 20 64 55-42

E-Mail: presse@baeckerhandwerk.de

Internet: www.baeckerhandwerk.de