



Pressemitteilung

Zum Welttag des Brotes am 16. Oktober: nachhaltiger leben mit der Deutschen Brotkultur

Berlin, 13.10.2023 – Am internationalen Tag des Brotes feiert die Welt eines der wichtigsten und ältesten Lebensmittel und macht damit auf die Bedeutung von Brot für die globale Ernährung aufmerksam. Der Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks zeigt, wie Brot zu einer nachhaltigeren Ernährung beitragen kann und warum es auf keinem Tisch fehlen darf.

Zum Welttag des Brotes am 16. Oktober macht der Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks einmal mehr auf die Bedeutung von Brot für die globale Ernährung aufmerksam. Hintergrund des Gedenktages ist die Gründung der Welternährungsorganisation der Vereinten Nationen am 16. Oktober 1945. Deren Motto und Logo lautet „Fiat panis“ – „Es werde Brot“ und unterstreicht damit die besondere Bedeutung des Brotes für die Welternährung.

Heute backen tagtäglich allein in Deutschland über 9.600 Handwerksbäcker frisches Brot und sichern so die Versorgung mit einem der wichtigsten Grundnahrungsmittel.

Nachhaltige Ernährung: vom Bäckerhandwerk gelebt

Das Deutsche Brotinstitut hat jetzt mit wissenschaftlicher Begleitung belegt, dass Getreide und Brot maßgeblich einen Beitrag zu einer nachhaltigeren Ernährung leisten kann. Nachhaltige Ernährung bedeutet, dass sie mit geringen Umweltauswirkungen zur Lebensmittel- und Ernährungssicherheit, zu einem gesunden Leben und zum Klimaschutz für heutige und zukünftige Generationen beiträgt. Bernd Kütscher, Geschäftsführer des Brotinstituts, erklärt: „Eine nachhaltige Ernährung schützt und respektiert die biologische Vielfalt und die Ökosysteme. Sie sollte ressourcenschonend, kulturell akzeptiert, sowie wirtschaftlich fair produziert und erschwinglich sein.“

Eine nachhaltige Ernährungskultur ist demnach verträglich für Gesundheit, Umwelt, Wirtschaft und Gesellschaft. Brot und Backwaren vom Handwerksbäcker erfüllen diese Anforderungen seit jeher: Das Getreide und das Mehl wird von vielen Handwerksbäckern regional eingekauft und regional verarbeitet. Ohne lange Transportwege wird in der Region für die Region produziert. Brot vom



Pressemitteilung

Handwerksbäcker kommt als lose Ware zudem ohne Kunststoffverpackung aus. Bereits in der Produktion wird auf energiesparende Technik gesetzt und hohe Retourenquoten werden vermieden.

Vollkornbrot als nachhaltiges Superfood

Gleichzeitig ist Brot als nachhaltiges Superfood auch gesund: Vor allem Vollkornbrote enthalten wertvolle Nährstoffe, Mineralien und Vitamine, die Brot und Getreide zu einem wichtigen Bestandteil der Ernährung machen. Der Ökotrophologe Prof. Dr. Claus Leitzmann betont dabei in einer Publikation des Brotinstituts die enormen ernährungsphysiologischen Eigenschaften von regionalem Vollkornbrot: „Es gibt kein anderes Lebensmittel, das als einzige Nahrung ein Überleben so lange sichern kann wie Brot. Das gesundheitliche Potential von Vollkornbrot wird leider viel zu wenig genutzt.“

Als lokales Superfood trägt Brot zu einer nachhaltigeren Lebensweise bei, während andere als Superfood geltende Lebensmittel wie Avocado, Chiasamen oder Quinoa unter anderem auf Grund langer Transportwege eine schlechte Ökobilanz aufweisen.

Tipps für eine nachhaltige Ernährungskultur

Damit sich jeder an einer nachhaltigen Ernährungskultur beteiligen kann, gibt das Brotinstitut folgende einfach umzusetzende Tipps:

- **Regionaler essen:** regelmäßig beim lokalen Handwerksbäcker und auf Wochenmärkten einkaufen
- **Pflanzlicher essen:** handwerklich hergestelltes Brot und Getreide in den Fokus der Ernährung setzen
- **Ressourcenschonender essen:** große Brote teilen oder in Scheiben geschnitten einfrieren, um Reste zu vermeiden
- **Genussvoller essen:** mehr Zeit zum Genießen nehmen sowie in Gemeinschaft einkaufen und essen, um Lebensmittel stärker wertzuschätzen
- **Vermeidung von hochverarbeiteten Lebensmitteln:** lieber frische Backwaren beim Handwerksbäcker kaufen als industriell hergestellte und verpackte Produkte



Pressemitteilung

Über den Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks e.V.

Der 1948 gegründete Zentralverband vertritt die deutschen Innungsbäcker auf lokaler und regionaler sowie Bundes- und EU-Ebene. Als Spitzenverband des backenden Gewerbes in Deutschland verfolgt er die Interessen von deutschlandweit über 9.600 Betrieben mit knapp 240.000 Beschäftigten und einem Jahresumsatz von 16,27 Milliarden Euro in Bäckereien und Konditoreien. Der Zentralverband setzt sich auf allen politischen Ebenen gemeinsam mit den Landesinnungsverbänden und den Bäckerinnungen für die Interessen seiner Mitglieder ein und sichert bzw. verbessert so die unternehmerischen Rahmenbedingungen der deutschen Innungsbäcker. Auch die Förderung des Nachwuchses ist ein zentraler Punkt in der Verbandsarbeit. Mit Initiativen wie „Bäckman“ oder „Back dir deine Zukunft“ werden gezielt Kinder und Jugendliche auf den Beruf des Bäckers aufmerksam gemacht. Genuss- und backinteressierte Verbraucher können sich zudem über die sozialen Kanäle und die Internetseite der Innungsbäcker www.innungsbäcker.de rund um die Themen Brot, Backwaren und das Bäckerhandwerk informieren. Der Zentralverband wird durch das Präsidium des Bäckerhandwerks mit Michael Wippler als Präsidenten sowie dem stellvertretenden Hauptgeschäftsführer Dr. Friedemann Berg vertreten. Weitere Informationen zum ZV unter: www.baeckerhandwerk.de.

Kontakt Zentralverband

Meike Bennewitz

Pressereferentin

Tel: (030) 20 64 55-45

E-Mail: presse@baeckerhandwerk.de

Internet: www.baeckerhandwerk.de