



Pressemitteilung zum  
**Welttag des Brotes am Dienstag, 16. Oktober 2018**

## **Das Bauernbrot ist das Brot des Jahres 2019**

**Am 16. Oktober ist der internationale Welttag des Brotes. Das Deutsche Brotinstitut hat zu diesem Anlass das Bauernbrot zum Brot des Jahres 2019 gewählt. Es folgt damit dem Dinkel-Vollkornbrot als Brot des Jahres 2018.**

Bauernbrote sind traditionelle Mischbrote aus Roggenmehl und Weizenmehl, deren Teig unter Zugabe von Sauerteig sowie Wasser, Hefe und Salz hergestellt wird. Bei Bauernbroten handelt es sich in der Regel um runde Brotlaibe, die direkt auf der heißen Ofenfläche recht kräftig gebacken werden. Charakteristisch sind eine bemehlte, rissige Kruste und damit ein rustikales Aussehen nebst einem kräftigen Aroma in Kruste und Krume. Aufgrund der weiten Genussskombination mit verschiedensten Brotbelägen ist das Bauernbrot **insbesondere bei traditionellen Brotmahlzeiten wie dem Pausenbrot oder dem Abendbrot sehr beliebt.**

Der wissenschaftliche Beirat des Deutschen Brotinstituts hat sich für das Bauernbrot auch wegen dessen **Roggenanteil** entschieden. Der Roggen ist das traditionelle Brotgetreide Deutschlands, wurde im Jahr 1960 aber durch den Weizen abgelöst. Heute wird in Deutschland zehnmal mehr Weizen als Roggen geerntet! Ein höherer Verzehr von roggenhaltigen Broten wäre **aus Sicht der landwirtschaftlichen Fruchtfolge sowie für die Vielfalt der Ernährung sinnvoll**, nicht nur aufgrund des hohen Ballaststoffanteils von roggenhaltigen Mehlen.

In der **als immaterielles Kulturerbe anerkannten Deutschen Brotkultur** mit ihren über 3.200 verschiedenen Brotspezialitäten stellt das Bauernbrot eine besonders weit verbreitete Spezialität dar, die fast überall zu erwerben ist. Es gibt dabei **unterschiedliche regionale Ausprägungen**. Während Bauernbrote in weiten Teilen des Landes Roggenmischbrote mit hohem Roggenanteil sind, überwiegt im Westen und Südwesten Deutschlands meist der Weizenanteil im Brot. Im Münsterland wird dem Bauernbrot oft noch etwas Butter oder Schmalz zugesetzt und das Brot als „Bauernstuten“ bezeichnet. In Franken und der Oberpfalz werden Bauernbrote traditionell mit Koriander, Kümmel und Fenchel gewürzt und zuweilen als besonders große Brotlaibe angeboten.

Für das Deutsche Brotinstitut verbindet das Bauernbrot **Tradition, Emotion, Ernährung, Ökologie sowie Genusswert** in allerbesten Weise, daher wird es zum Brot des Jahres 2019 ernannt.



### **Bildmaterial:**

Verschiedene Bauernbrote. Abdruck honorarfrei. Bitte Bildquelle in den Klammern der Dateinamen beachten.

### **Kontakt für Rückfragen:**

Deutsches Brotinstitut e.V.  
Bernd Kütscher  
Tel.: 06201-1070  
E-Mail: [kuetscher@brotinstitut.de](mailto:kuetscher@brotinstitut.de)  
Website: [www.brotinstitut.de](http://www.brotinstitut.de)

### **Ergänzende Fakten zum Welttag des Brotes**

Seit dem Jahr 2006 ruft der Weltverband der Bäcker und Konditoren (International Union of Bakers and Confectioners UIBC) mit Sitz in Madrid **den 16. Oktober zum Welttag des Brotes** aus, parallel zum Welternährungstag der Food and Agriculture Organization of the United Nations (FAO). Ziel ist es, auf die Bedeutung des Brotes für die menschliche Ernährung hinzuweisen. Deutschland ist das Land mit der größten Brotvielfalt weltweit. Im Jahr 2014 wurde die Deutsche Brotkultur von der Deutschen UNESCO-Kommission in die Liste der immateriellen Kulturgüter aufgenommen. Seitdem feiert der Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks Anfang Mai stets auch einen „Tag des Deutschen Brotes“ als nationalen Gedenktag des Brotes, nicht zu verwechseln mit dem internationalen Welttag des Brotes am 16. Oktober.

### **Ergänzende 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. Das Deutsche Brotinstitut dient Medien und Verbrauchern als Ansprechpartner zum Thema Brot und Deutsche Brotkultur. Darüber hinaus führt das Institut im Bäckerhandwerk rund 20.000 sensorische Qualitätsprüfungen pro Jahr durch und publiziert auf seiner Website unter [brotinstitut.de](http://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).