



# Knackiges Highlight mit Ge-Nuss: Nussbrot ist Brot des Jahres 2025

Pressemitteilung

Das Nussbrot ist das Brot des Jahres 2025. Es überzeugt vor allem durch seinen ernährungsphysiologischen Mehrwert und seine geschmackliche Vielseitigkeit. Das knackige Highlight der Grünen Woche wurde von Cem Özdemir, Bundesminister für Ernährung und Landwirtschaft zusammen mit Roland Ermer, Präsident des Zentralverbandes am Dienstag offiziell angeschnitten.

Das Nussbrot ist das Brot des Jahres: Bundesernährungsminister Cem Özdemir und Roland Ermer, Präsident des Zentralverbandes, haben es auf der Grünen Woche erstmals einem breiten Publikum vorgestellt. „Das Nussbrot enthält dank der Nüsse essenzielle Fettsäuren, Proteine und wichtige Mineralstoffe. Deutschlands Innungsbäcker backen es am liebsten mit Haselnüssen oder Walnüssen in verschiedenen Variationen, als helles Weizen-Walnuss-Brot, als nussiges Mischbrot oder als dunkles Vollkornbrot. Das Brot überzeugt vor allem mit seinen nussig-aromatischen Noten. Die knackige Konsistenz der Nüsse verändert die Textur des Brotes und sorgt für ein besonderes sensorisches Erlebnis. Nussbrot passt dabei zu süßen Belägen, aber auch zu herzhaften Belägen, insbesondere in Kombination mit Käse oder als Beilage beim Grillen. Dies macht Nussbrot zur vielseitigen Ergänzung bei jedem Abendbrot und trägt zur Vielfalt in der Ernährung bei“, so Roland Ermer, Präsident des Zentralverbandes.

Bundesminister Cem Özdemir gehörte zu den ersten, die das Brot des Jahres probieren konnten und zeigte sich begeistert: „Brot aus Deutschland ist weltberühmt für handwerkliche 

Qualität, hochwertige Zutaten und tollen Geschmack- das Nussbrot verkörpert all dies perfekt. Mit diesem Brot des Jahres zeigen unsere Bäckerinnen und Bäcker, wie vielfältig und kreativ ihr Beruf ist. Davon profitieren die Kundinnen und Kunden, die das breite Angebot und viele regionale Spezialitäten in den Bäckereien sehr schätzen. Vor allem in ländlichen Regionen sind Bäckereien nicht nur Wirtschaftsfaktor und Arbeitsplatz, sie sind auch ein Ort des Austauschs für die gesamte Dorfgemeinschaft. Ihr Erhalt liegt mir deshalb besonders am Herzen."

Dem kann Roland Ermer nur beipflichten: „Die deutsche Brotkultur ist weltweit einmalig. Sie wird jeden Tag von über 9.200 Handwerksbäckern mit Leben gefüllt. Die Innungsbäcker sorgen dafür, dass die Verbraucherinnen und Verbraucher mit bestem Brot und Backwaren versorgt werden. Damit dies auch künftig so bleibt, müssen auch die politischen Rahmenbedingungen stimmen“, betont Roland Ermer. Daher muss dringend Bürokratie und arbeitsrechtliche Hemmnisse abgebaut werden.

### 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 3.000 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 [www.brotinstitut.de](http://www.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.

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 2024 war das 

Weizenvollkornbrot.



## 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“...

MEHR LESEN



**Susan  
Hasse**

**Pressereferentin**

E-MAIL [presse@baeckerhandwerk.de](mailto:presse@baeckerhandwerk.de)

TEL [+49 30 206455-42](tel:+493020645542)