

Das Weizenvollkornbrot ist das Brot des Jahres 2024. Der Bundesminister für Ernährung und Landwirtschaft, Cem Özdemir, hat am 24.02.24 auf der Grünen Woche zusammen mit Roland Ermer, Präsident des Zentralverbandes des Deutschen Bäckerhandwerks, den ballaststoffreichen und zugleich schmackhaften Klassiker offiziell angeschnitten. Dabei lobte er zugleich die Leistungen des Bäckerhandwerks.

Das Brot des Jahres 2024 ist das Weizenvollkornbrot. Bei diesem Brot werden auch die besonders ballaststoffreichen Schalen des Getreidekorns verbacken, weshalb es besonders nahrhaft ist. Bundesernährungsminister Cem Özdemir und Roland Ermer, Präsident des Zentralverbandes, haben es auf der Grünen Woche erstmals einem breiten Publikum vorgestellt.

„Das deutsche Bäckerhandwerk erfreut sich größter Beliebtheit – nicht nur in Deutschland. Weltweit gibt es inzwischen ‚German Bakeries‘, die gesundes, vollwertiges und nahrhaftes Brot ganz vorne in ihre Schaufenster legen“, sagte der Bundesminister. „Das große Ansehen hierzulande liegt auch daran, dass die Bäckerinnen und Bäcker bei aller Liebe zur Tradition immer mit der Zeit gehen. Dafür ist auch das Brot des Jahres 2024, das Weizenvollkornbrot, ein Beleg: Es ist aus weit verbreitetem, heimischem Getreide hergestellt, ballaststoffreich und mit moderatem Salzgehalt. Unsere Bäckereien sind ein wichtiger Wirtschaftsfaktor in Deutschland, das gilt besonders in ländlichen Regionen. Dort ist die örtliche Bäckerei oft ein Treffpunkt für Groß und Klein, sprich den ganzen Ort, wo man sich austauscht. Diese Strukturen zu erhalten, dafür setze ich mich ein.“

„Der hohe Ballaststoffgehalt macht das Weizenvollkornbrot als Grundnahrungsmittel besonders wertvoll. Abhängig vom Vermahlungsgrad des Getreidekorns variiert es im Geschmack und sättigt auch für einen langen Zeitraum“, so Roland Ermer, Präsident des Zentralverbandes, bei der offiziellen Vorstellung des Brotes des Jahres. Das Weizenvollkornbrot gehört bei den meisten der rund 9.600 Handwerksbäckereien in Deutschland zum Sortiment. Es wird dank der Wahl zum Brot des Jahres durch den wissenschaftlichen Beirat des Deutschen Brotinstituts in den kommenden Monaten vermehrt in den Fokus gestellt. „Weizen ist besser als sein Ruf“, erklärt ZV-Präsident Roland Ermer. Aufgrund der genügsamen Ansprüche des Getreides sorgt es hierzulande für sichere Ernten. Auch mit dem Vorurteil, dass Weizen nicht verträglich sei, räumt Bäckermeister Roland Ermer auf: „Eine lange Teigführung sorgt für Bekömmlichkeit, denn je länger der Teig ruht, desto besser für die Verdauung. Bäckermeisterinnen und Bäckermeister, die ihr Handwerk verstehen, backen bekömmliche Brote.“

Das Weizenvollkornbrot besticht vor allem durch seine Vielfalt und gilt als heimisches Superfood – sowohl in der Formgebung als Kastenbrot oder Brotlaib als auch hinsichtlich der Rezeptur: Einige Innungsbäcker verwenden das Vollkorn fein gemahlen, andere wiederum grob geschrotet. Kunden schätzen die unterschiedlichen Aromen: Wird das Korn grob gemahlen, schmeckt das Brot kernig-nussig. Besonders passend ist dann auch die Kombination mit Ölsaaten, beispielsweise Sonnenblumenkerne oder Kürbiskerne. Wird das Korn fein gemahlen, schmeckt das Weizenvollkornbrot eher wie ein klassisches Mischbrot und lässt sich gut mit herzhaften und süßen Belägen gleichermaßen kombinieren.

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 2023 war das Kürbiskernbrot.