

Zum **Welttag des Brotes** am 16. Oktober 2020

## 10 aktuelle Brottrends aus Sicht des Deutschen Brotinstituts

### Trend 1: Wenige Zutaten und viel Zeit

Handwerklich hergestellte Brote nur aus Mehl, Salz und Wasser mit langen Teigreifzeiten, teilweise über mehrere Tage, sind im Trend. Die weichen Teige werden von Hand geformt, hierdurch bekommt jedes Brot eine individuelle Note. Fermentationsprozesse während der Teigreife bauen unverträgliche Stoffe im Mehl ab und bilden auf natürliche Weise eine Aromenvielfalt aus getreidigen, fruchtigen, erdigen, malzigen und vielen anderen Noten im Brot.

### Trend 2: Die Rückkehr des Roggens

Über 1.200 Jahre lang war der Roggen das vorherrschende Brotgetreide in Deutschland. Bis vor 60 Jahren wurde stets mehr Roggen als Weizen geerntet und gemahlen. Seither stieg der Anteil des Weizens deutlich, während der Roggen rückläufig war. Viele Brotbäcker sorgen nun für eine Trendumkehr und backen Brote aus 100 % Roggen und mit Roggensauerteig. Übrigens: Das Deutsche Brotinstitut hat das Roggen-Vollkornbrot zum „Brot des Jahres 2020“ gewählt.

### Trend 3: Große Brotlaibe

Früher waren Brotlaibe oft mehrere Kilogramm schwer. Sie wurden mehrere Stunden gebacken, manchmal sogar zweimal, „Doppelback“ genannt. Durch die deutlich kleineren Haushalte sind Kleinbrote wie z.B. Baguette und Ciabatta heute weit verbreitet. Jedoch bieten immer mehr Bäckereien auch wieder große Brotlaibe an, die portionsweise verkauft werden. Deren dicke Kruste dient als Frischetresor und trägt mit Röstnoten zu einem besonderen Aroma bei.

### Trend 4: Brotbacken ist im Trend

In Zeiten zunehmender Digitalisierung sehnen sich die Menschen nach dem Erlernen ursprünglicher Handwerkstechniken. Ganz vorne dabei: das Brotbacken. So erklärt sich auch, dass zu Beginn der Corona-Krise Mehl und Hefe ausverkauft waren. Manche Bäckereien bieten bereits Backkurse für interessierte Kunden an. Die Digitalisierung fördert die Vernetzung der Hobbybäcker in Blogs und sozialen Medien.

### Trend 5: Backkult und Kultbäcker

Lange war der Bäckerberuf wenig angesehen. Eine neue Generation von Bäckern möchte das ändern. Sie zeigen sich und ihre Backkunst stolz in den sozialen Netzwerken und pflegen in ihren Bäckereien eine hohe Brotkompetenz. In der Folge möchten wieder mehr Menschen den Beruf des Bäckers erlernen und ihnen nacheifern. Aus dem Backkult entstehen Kultbäcker.

### **Trend 6: Alte Getreidesorten**

Alte Weizensorten wie z.B. Dinkel, Emmer, Einkorn oder Khorasan-Weizen sind im Trend. Dies gilt auch für alte Roggensorten wie z.B. den Waldstaudenroggen. Die sogenannten Urgetreide sind fachlich anspruchsvoll und deutlich teurer, weil die Erträge auf dem Feld niedriger sind. Viele Kunden sind aber bereit, die größere Mühe von Landwirt, Mühle und Bäcker zu bezahlen, auch wegen der besonderen Aromen dieser Brote.

### **Trend 7: Die bunte Welt der Brote**

Deutschland ist das Land des Brotes, mit über 3.200 verschiedenen Spezialitäten. Bäckereien probieren laufend neue Rezepte und Zutaten aus, die in der Kombination oft mit gelungenen Aromen überraschen. Manche davon sorgen auch für ein buntes Farbspiel. So färben Curry oder Kurkuma das Innere des Brotes - die Krume - z.B. auf natürliche Weise gelb, Walnüsse sorgen für eine lila Optik, rote Beete färbt das Brot rosa und Sepia tiefschwarz.

### **Trend 8: Brote für besondere Ernährungsformen**

Die Ernährung ist heute oft sehr individuell geprägt und wechselnden Trends unterworfen. Dies führt zu einer Nachfrage nach Eiweißbrot, glutenfreien Broten oder Broten ganz ohne Mehl. Ernährungswissenschaftlich gesehen bestehen hieran durchaus Zweifel. So erhöht die Reduktion von Kohlenhydraten immer auch den Fettgehalt. Glutenfreie Brote sind bei entsprechenden Krankheitsbildern geboten, bringen für gesunde Menschen aber keine Vorteile.

### **Trend 9: Körner und Vollkorn**

Handwerklich hergestellte Brote mit Ölsaaten wie z.B. Sonnenblumenkerne, Sesam, Leinsamen oder Kürbiskerne sind im Trend. Mehrkornbrote mit drei oder mehr verschiedenen Getreidearten ebenfalls, oft in Kombination mit Ölsaaten. Auch der Anteil an Vollkornbroten steigt, damit der Anteil an wertvollen Ballaststoffen. Von weich bis kernig: Die verschiedenen Texturen der Vollkorn-, Mehrkorn- und Saatenbrote erhöhen das Genusserlebnis und tragen zur Brotvielfalt bei.

### **Trend 10: Die Renaissance des Abendbrotes**

Nachdem durch den Corona-Lockdown zwischenzeitlich viele Restaurants geschlossen blieben, haben die Deutschen ihre traditionsreiche Mahlzeit neu schätzen gelernt: das Abendbrot, je nach Region auch Vesper genannt. Die Kombination der Brotvielfalt mit verschiedenen Käse-, Wurst- und Schinkensorten, aber auch Aufstrichen und Gemüsen bietet eine enorme Vielfalt und wird jedem Geschmack gerecht.



## 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 begeht der Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks im Mai auch einen „Tag des deutschen Brotes“, ergänzend zum internationalen Welttag des Brotes am 16. Oktober.

## Über das Deutsche Brotinstitut

Das Deutsche Brotinstitut ist ein eingetragener Verein, der auf dem in den 1950er-Jahren gegründeten Brotprüf- und Beratungsdienst des Bäckerhandwerks gründet und von allen Bäckerverbänden in Deutschland getragen wird. Der Verein hat laut Satzung die Aufgabe, die von der Deutschen UNESCO-Kommission im Jahr 2014 anerkannte **Deutsche Brotkultur** als immaterielles Kulturgut 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 über 3.200 verschiedenen Spezialitäten, die jeden Tag am Markt angeboten werden.

Das Brotinstitut dient als Ansprechpartner für Medien und Verbraucher zum Thema Brot und Brotkultur. Darüber hinaus führt des Qualitätsprüfdienst des Instituts bundesweit viele tausend **sensorische Qualitätsprüfungen** pro Jahr durch und publiziert im „Bäckerfinder“ auf seiner Website [www.brotinstitut.de](http://www.brotinstitut.de) die positiven Ergebnisse, als **Empfehlung für Verbraucher**.

Das Deutsche Brotinstitut hat seinen Sitz in Berlin und betreibt eine Geschäftsstelle an der Akademie des Deutschen Bäckerhandwerks in Weinheim. Es arbeitet nach einem zertifizierten Qualitätsmanagement-System nach DIN EN ISO 9001:2015. Bei seiner Arbeit wird das Brotinstitut von einem **wissenschaftlichen Beirat** aus renommierten Getreideforschern und Ernährungswissenschaftlern unterstützt.

## 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)