



Pressemitteilung

Nussig-aromatisch: Das Dreikornbrot ist Brot des Jahres 2021

Der Wissenschaftliche Beirat des Deutschen Brotinstituts e.V. hat sich für das Dreikornbrot als Brot des Jahres 2021 entschieden, da es perfekt die Getreidevielfalt Deutschlands widerspiegelt. Denn es gibt nicht ein bestimmtes Rezept hierfür, sondern in jeder Bäckerei ein anderes.

Nach den Leitsätzen für Brot und Kleingebäcke muss ein Dreikornbrot in Deutschland mindestens eine Brotgetreideart und zwei weitere Getreidearten enthalten. Beliebt ist z.B. das Dreikornbrot aus Weizen, Roggen und Hafer, in unterschiedlichen Gewichtsanteilen. Als heimisches Superfood enthält Hafer besonders viele Ballaststoffe und essenzielle Fettsäuren. Alternativ werden aber auch andere Getreidearten wie Gerste, Mais, Reis und Hirse verwendet, die jeweils andere Vorzüge haben. Jedes der Getreide kann gemahlen, geschrotet oder als Flocken zum Teig gegeben werden, auch als Vollkorngetreide. Das Dreikornbrot kann sowohl als runder Brotlaib als auch länglich oder in einer Backform gebacken werden. Jede Bäckerei hat hierzu ihr eigenes Rezept, was die Vielfalt der Deutschen Brotkultur - als immaterielles Kulturerbe unseres Landes - und die Auswahl der Verbraucher im Brotregal sehr fördert.

Zusätzlich zu den drei Getreidearten geben die meisten Bäcker noch Ölsaaten zum Teig. Diese fördern den kernigen Biss des Brotes, erhöhen den Anteil an wertvollen Pflanzenölen und darüber hinaus auch die Frischhaltung. Besonders beliebt sind hierbei Leinsamen, Sesam, Sonnenblumenkerne oder Kürbiskerne. Durch leichtes Anrösten der Ölsaaten erreicht der Bäcker einen besonders nussigen Geschmack seines Dreikornbrotes.

Verbraucher, die sich für ein Dreikornbrot entscheiden, erwerben nicht nur ein echtes Allround-Talent, das sich für vielerlei süße und herzhaftes Brotbeläge eignet. Sie fördern durch die Vielfalt an Getreiden und Saaten im Brot auch die Biodiversität und stärken die heimische Landwirtschaft. Dies gilt übrigens auch für andere Mehrkornbrote wie z.B. das Vierkorn-, Fünfkorn- oder Sechskornbrot, als große Geschwister des Dreikornbrotes.

Am Donnerstag, den 21. Januar 2021 wird die Bundesministerin für Ernährung und Landwirtschaft Julia Klöckner gemeinsam mit Michael Wippler und Daniel Schneider aus dem Vorstand des Deutschen Brotinstituts das Brot des Jahres 2021 offiziell anschneiden.



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 rund 3.200 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 führte das Institut im Bäckerhandwerk im Jahr 2020 rund 15.000 sensorische Qualitätsprüfungen durch und publiziert auf seiner Website unter 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).

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 2020 war das Roggen-Vollkornbrot, im Jahr 2019 wurde das Bauernbrot gewählt und 2018 das Dinkel-Vollkornbrot.

Bildmaterial:

Dreikornbrot. Abdruck honorarfrei, unter Angabe der Quelle: „Deutsches Brotinstitut, Foto Bernd Siebold, mit freundlicher Genehmigung der BÄKO Zentrale eG“

Kontakt für Rückfragen:

Deutsches Brotinstitut e.V.

Bernd Kütscher

Tel.: 06201-1070

E-Mail: kuetscher@brotinstitut.de

Website: www.brotinstitut.de