



## *Pressemitteilung*

### *Traditionsreicher Trendsetter: Das Holzofenbrot wird Brot des Jahres 2022*

Berlin, 19. Januar 2022 – Die Würfel sind gefallen – das Holzofenbrot wird Brot des Jahres 2022. Der Wissenschaftliche Beirat des Deutschen Brotinstituts e.V. hat sich damit für eine traditionsreiche Brotsorte entschieden, deren heutige Verbreitung wieder stetig wächst. Holzofenbrote sind überwiegend Mischbrote aus Roggen und Weizen. Dank ihrer besonders kräftigen Kruste weisen sie ein intensives Röstaroma auf und bleiben lange frisch. Offiziell angeschnitten wird das Brot des Jahres am 1. Februar von Cem Özdemir, Bundesminister für Ernährung und Landwirtschaft.

Das Brot des Jahres steht fest: Entschieden hat sich der Wissenschaftliche Beirat des Deutschen Brotinstituts für das Holzofenbrot. Dieses blickt auf eine weit zurückreichende Geschichte zurück, schließlich waren bis Mitte des 19. Jahrhunderts alle Brote Holzofenbrote. Sie wurden in Öfen gebacken, die direkt mit Holz befeuert wurden. Die Erfindung des Dampfbackofens, in dem erstmals Brennkammer und Backraum voneinander getrennt waren, läutete die Wende ein. Bäcker konnten mit den neuen Öfen größere Mengen backen, was für die wachsende Bevölkerung in den Ballungsräumen ein Segen war. Der Beliebtheit von Holzofenbroten hat diese Entwicklung dennoch keinen Abbruch getan – gerade in jüngerer Zeit liegen sie wieder im Trend und erfreuen sich einer zunehmenden Verbreitung.

#### **Besonderes Backverfahren mit langer Tradition**

Das originale Holzofenbrot überzeugte die Experten-Jury nicht nur, weil es mit seiner langen Vergangenheit die Wurzeln des Bäckerhandwerks betont. Auch das Backverfahren an sich war ein ausschlaggebender Punkt: Laut der neuen Leitsätze für Brot und Kleingebäck wird es in mit Holz befeuerten Öfen in einem abgeschlossenen Backvorgang bei abfallendem Temperaturverlauf hergestellt. Neu ist, dass Holzofenbrot jetzt auch in Pellets-Holzöfen gebacken werden kann – ein nachhaltiger Aspekt, da für dieses Verfahren kein Scheitholz, sondern gepresste Holzabfälle verwendet werden dürfen.

„Dank der Backkammer aus Stein und der großen Hitze beim Anbacken ist die Kruste eines Holzofenbrotes sehr kräftig. Hierdurch wird wiederum das Röstaroma begünstigt, das bei



## *Pressemitteilung*

Holzofenbrotten besonders intensiv ist“, erklärt Bernd Kütscher vom Deutschen Brotinstitut. „Daraus ergibt sich noch ein positiver Effekt: Holzofenbrote zeichnen sich durch ihre lange Frischhaltung aus.“ Auch der Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks e.V. ist von der Wahl überzeugt. „Holzofenbrote sind überwiegend Mischbrote aus den Getreidesorten Roggen und Weizen. Damit spiegeln sie bestens die Getreidevielfalt unseres Landes wider. Und diese müssen wir bewahren, schließlich ist sie für unseren einzigartigen Reichtum an verschiedenen Brotspezialitäten mitverantwortlich“, ergänzt Michael Wippler, Präsident des Zentralverbands. „Das Verhältnis der Getreidearten in jedem Holzofenbrot variiert je nach Region. Vielerorts sind Holzofenbrote ballaststoffreiche Roggenmischbrote mit einem hohen Roggenanteil. Im deutschen Westen und Südwesten überwiegt dagegen meist der Weizenanteil im Brot“, so Michael Wippler weiter.

**Das Brot des Jahres wird offiziell vom Bundesminister für Ernährung und Landwirtschaft Cem Özdemir am 1. Februar gemeinsam mit Präsident Michael Wippler und Hauptgeschäftsführer Daniel Schneider angeschnitten. Der Pressetermin findet um 11:30 im Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft statt.**

### **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. Brot des Jahres 2021 war das Dreikornbrot.

### **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 10.000 Betrieben mit mehr als 250.000 Beschäftigten und einem Jahresumsatz von 14,45 Milliarden Euro in Bäckereien und Konditoreien. Der Zentralverband



Zentralverband des  
Deutschen Bäckerhandwerks e.V.

## *Pressemitteilung*

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“ werden gezielt Kinder und Jugendliche auf den Beruf des Bäckers aufmerksam gemacht. Genuss- und backinteressierte Verbraucher können sich zudem über die Internetseite der IN-Bäcker [www.innungsbaecker.de](http://www.innungsbaecker.de) rund um die Themen Brot, Backwaren und das Bäckerhandwerk informieren. Der Zentralverband wird durch das Präsidium des Bäckerhandwerks mit Michael Wippler als Präsidenten sowie Hauptgeschäftsführer Daniel Schneider vertreten. Weitere Informationen zum ZV unter: [www.baeckerhandwerk.de](http://www.baeckerhandwerk.de).

### **Pressekontakt**

Meike Bennewitz

Tel: (030) 20 64 55-45

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

Internet: [www.baeckerhandwerk.de](http://www.baeckerhandwerk.de)