



Pressemitteilung

Dinkel-Vollkornbrot ist das Brot des Jahres 2018

Am Montag (16. Oktober) ist der internationale Welttag des Brotes. Das Deutsche Brotinstitut hat zu diesem Anlass das Dinkel-Vollkornbrot zum Brot des Jahres 2018 ernannt.

Die Wahl des wissenschaftlichen Beirats des Deutschen Brotinstituts fiel auf das Dinkel-Vollkornbrot, weil dieses seinen Siegeszug vom ursprünglichen Anbaugebiet des Dinkels, der schwäbischen Alb, in viele Bäckereien bundesweit angetreten hat und dabei einen hohen Genusswert mit ernährungsphysiologischen Vorzügen verbindet.

Dinkel verfügt als Getreideart über eine rund 8.000 Jahre alte Tradition. Hildegard von Bingen hat im Mittelalter den Dinkel als „das beste Getreidekorn“ empfohlen und ihm vielfältige positive Wirkungen zugeschrieben. Nach einem Rückgang des Anbaus im 20. Jahrhundert erlebte der Dinkel eine Renaissance, nicht zuletzt aufgrund der Sehnsucht der Menschen nach ursprünglichen Ernährungsformen, die u.a. zur verstärkten Nachfrage nach sogenannten Urgetreidearten führt.

Dinkel-Vollkornbrot wird üblicherweise kastenförmig mit kastanienbrauner Oberfläche angeboten, zuweilen auch mit Sonnenblumenkernen bestreut. Das Brot verfügt über ein feinporiges bis kerniges Krumenbild sowie im Geschmack über leicht nussige Noten. Zudem zeichnet es sich durch eine lange Frischhaltung aus. Es gibt kein einheitliches Rezept hierfür, sondern verschiedene regionale und betriebstypische Ausprägungen. Neben Dinkel-Vollkornmehl oder -schrot (nach den Leitsätzen des Deutschen Lebensmittelbuches sind mindestens 90 Prozent der Getreideanteile vorgeschrieben), Wasser, Salz und Hefe wird der Teig zuweilen auch mit Ölsaaten wie z. B. Sonnenblumenkerne, Leinsamen, Kürbiskerne oder Sesam ergänzt.

„Dinkel-Vollkornbrot ist in der Herstellung höchst anspruchsvoll“, so Michael Wippler, Präsident des Zentralverbands des Deutschen Bäckerhandwerks. „Der Dinkel stellt sowohl den Landwirt als auch den Müller und den Bäcker vor Herausforderungen, die nur mit guter fachlicher Kompetenz zu bewältigen sind.“

Für das Deutsche Brotinstitut ragt das Dinkel-Vollkornbrot aus den rund 3.200 Brotspezialitäten in seinem Deutschen Brotregister heraus. Diese Brotsorte verbindet Tradition mit Moderne sowie Genusswert mit gesunder Ernährung in allerbesten Weise.

Bildmaterial



Bildunterschrift: Michael Wippler, Präsident des Zentralverbands des Deutschen Bäckerhandwerks, präsentiert das vom Deutschen Brotinstitut gewählte Brot des Jahres 2018 (hier nach eigenem Rezept, ergänzt um Kürbiskerne)

Dateiname: Deutsches_Brotinstitut_Pressefoto_1 (507 KB)

Bildquelle: Deutsches Brotinstitut e.V.



Bildunterschrift: Der wissenschaftliche Beirat des Deutschen Brotinstituts kürt das Dinkel-Vollkornbrot zum Brot des Jahres 2018. Vorne: Präsident Michael Wippler (Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks), dahinter v.l.n.r. Bernd Kütscher (Geschäftsführer Deutsches Brotinstitut), Prof. Dr. Meinolf G. Lindhauer (Max Rubner-Institut, Detmold), Prof. Dr. Dr. Friedrich Meuser (TU Berlin), Prof. Dr. Peter Stehle (Rheinische Friedrich-Wilhelms-Universität Bonn), Prof. Michael Kleinert (ZHAW Wädenswil, Schweiz), Prof. Dr. Thomas Becker (TU München, Vorsitzender des Beirats), Hauptgeschäftsführer Daniel Schneider (Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks).

Dateiname: Deutsches_Brotinstitut_Pressefoto_2 (696 KB)

Bildquelle: Deutsches Brotinstitut e.V.



Bildunterschrift: Das Dinkel-Vollkornbrot ist das Brot des Jahres 2018

Dateiname: Deutsches_Brotinstitut_Pressefoto_3 (962 KB)

Bildquelle: Deutsches Brotinstitut e.V.



Bildunterschrift: Das Dinkel-Vollkornbrot ist das Brot des Jahres 2018

Dateiname: Deutsches_Brotinstitut_Pressefoto_4 (1.165 KB)

Bildquelle: Deutsches Brotinstitut e.V.



Kontakt für Rückfragen

Deutsches Brotinstitut e.V.

Bernd Kütscher

Tel.: 06201-1070

E-Mail: kuetscher@brotinstitut.de

Website: www.brotinstitut.de

Ergänzende Fakten zu Dinkel

Dinkel gehört zur Gattung der Weizen (Triticum). Die ältesten Funde von Dinkel sind rund 8.000 Jahre alt (6. Jahrhundert v. Chr.) und stammen aus Westgeorgien und den Tälern des Ararat-Gebirges. In Deutschland wird das Getreide vor allem in Baden-Württemberg angebaut. Im Gegensatz zum modernen Weizen ist Dinkel ein Spelzgetreide, d.h. um die einzelnen Körner befinden sich harte Schalen (Spelzen), die sich nicht durch einfaches Dreschen entfernen lassen, sondern in besonderen Schälmühlen beseitigt werden müssen. Weil dies aufwändig ist und Dinkel generell etwas weniger Ertrag bringt als moderne Weizensorten, verringerte sich im 20. Jahrhundert Dinkel gegenüber dem modernen Weizen. In neuerer Zeit erlebt Dinkel jedoch eine Renaissance, im Zuge des Urgetreide-Trends, der auch andere alte Weizenarten wie z. B. Einkorn und Emmer umfasst. Dinkel ist u.a. fester Bestandteil der sogenannten Hildegard-Medizin, die sich auf die mittelalterliche Mystikerin Hildegard von Bingen beruft. Diese empfiehlt den Dinkel in ihrem Buch „Physika“ wie folgt: *„Der Dinkel ist das beste Getreidekorn, es wirkt wärmend und fettend, ist hochwertig und gelinder als alle anderen Getreidekörner. Wer Dinkel isst, bildet gutes Fleisch. Dinkel führt zu einem rechten Blut, gibt ein aufgelockertes Gemüt und die Gabe des Frohsinns. Wie immer zubereitet Dinkel gegessen wird, als Brot oder als eine andere Speise gekocht, ist er leicht verdaulich.“*

Ergänzende Fakten zum Dinkel-Vollkornbrot

Nach den Leitsätzen des Deutschen Lebensmittelbuches müssen mindestens 90 Prozent der Getreidemahlerzeugnisse eines Dinkel-Vollkornbrotes aus dem vollen Dinkelkorn stammen, somit auch die Schalenbestandteile und den Keimling umfassen. Weil Dinkel zum Trockenbacken neigt, setzt der Bäcker vor der Herstellung ein sogenanntes Quellstück oder Kochstück an: er überbrüht einen Teil des gemahlene Dinkels vorab mit heißem Wasser oder kocht diesen mit Wasser auf. Oft kommen zusätzlich auch sogenannte Vorteige zum Einsatz, die neben der Verquellung auch der besseren Lockerung und Aromabildung dienen. Weitere Zutaten sind üblicherweise Wasser, Salz und Hefe. Zum Teil werden die Teige auch mit Ölsaaten wie z. B. Sonnenblumenkerne, Kürbiskerne, Sesam oder Leinsamen angereichert, was den ohnehin leicht nussigen Charakter des Dinkel-Vollkornbrotes unterstreicht und ergänzt.



Ergänzende Fakten zum Welttag des Brotes

Seit dem Jahr 2006 ruft der Weltverband der Bäcker und Konditoren (International Union of Bakers and Confections 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. Die Menschen ernähren sich seit rund 22.000 Jahren von Brot, das zunächst aus wild gesammelten Getreiden (Süßgräsern) auf heißen Steinen gebacken wurde. Erst vor 10.000 Jahren erlernten die Menschen, das Getreide für das Brot anzubauen. In der Folge errichteten sie erste Siedlungen und wurden sesshaft. Das gelockerte Brot als Brotlaib wurde vor 6.000 Jahren von den Ägyptern erfunden, die hierzu erstmals Sauerteig kultivierten. Schon immer hat Brot eine zentrale Bedeutung im täglichen Leben, neben der Ernährung auch in Religion, Politik, Kunst und Sprache. Das Wort „Brot“ stand früher nicht alleine für das Lebensmittel, sondern für Nahrung insgesamt. 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 feiert der Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks Anfang Mai stets auch einen „Tag des Deutschen Brotes“ als nationalen Gedenktag des Brotes, nicht zu verwechseln mit dem internationalen Welttag des Brotes am 16. Oktober.

Ergänzende Fakten zum Deutschen Brotinstitut

Das Deutsche Brotinstitut ist ein eingetragener Verein, der auf dem in den 50er-Jahren gegründeten 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 im Deutschen Brotregister die Brotvielfalt unseres Landes, mit derzeit rund 3.200 verschiedenen Brotspezialitäten. Das Deutsche Brotinstitut dient Medien und Verbrauchern als Ansprechpartner zum Thema Brot und Deutsche Brotkultur. Darüber hinaus führt das Institut im Bäckerhandwerk rund 20.000 sensorische Qualitätsprüfungen pro Jahr durch und publiziert auf seiner Website unter brotinstitut.de positive 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 mit Sitz in Berlin betreibt eine Geschäftsstelle an der Akademie Deutsches Bäckerhandwerk in Weinheim (Baden-Württemberg).