

Text: Roswitha Knye

# Kulinarische Reise rund ums Brot

Ob französisches Baguette, italienisches Ciabatta, Wraps, indisches Naan oder türkisches Fladenbrot – die Liebe der Deutschen zum Brot ist bekannt, und internationale Spezialitäten werden neben den heimischen Produkten gerne ausprobiert.



**B**rot ist nicht gleich Brot, und jedes Land hat seine ganz eigenen Varianten, an denen auch Konsumenten in Deutschland Gefallen finden. Mit seinen rund 3.000 verschiedenen Sorten zählt das heimische Brot seit 2014 zum immateriellen UNESCO-Weltkulturerbe. In den vergangenen Jahren ist der Anteil von Weizenbrot am Gesamtverzehr hierzulande kontinuierlich gewachsen, was klar auf die steigende Nachfrage nach internationalen Sorten zurückzuführen ist.

Nach Angaben des Zentralverbands des Deutschen Bäckerhandwerks, basierend auf dem GfK Consumer Scan 2022, finden sich im Brotkorb der Deutschen Toastbrot mit 27,9 Prozent und Weizenbrot mit acht Prozent. Der Trend ist unter anderem an den Umsatzsteigerungen bei Weizen-Aufbackware abzulesen, deren Umsatz von 2019 bis 2021 um 36 Prozent auf 221 Millionen Euro stieg. Im Bereich Sandwich/Toast wurde in diesen zwei Jahren ein Zuwachs von 19 Prozent auf einen Gesamtumsatz von 516 Millionen Euro verzeichnet (Quelle: Statista).

## Beliebte Aufbackware

Viele internationale Brotvarianten verbindet, dass sie SB-verpackt sind und zu Hause aufgebakken werden. „Für die Konsumenten ist das praktisch, da die Produkte haltbar verpackt sind und nicht sofort frisch verzehrt

”

*Denn wäre nicht der  
Bauer, so hättest du  
kein Brot.*

Adelbert von Chamisso

werden müssen. Durch das Fertigbacken vor Verzehr stellt sich durch Geruch und Wärme automatisch ein Gefühl von Frische ein“, so Werner Klahn, stellvertretender Marktleiter bei Edeka Jens in Lübeck. Türkisches Fladenbrot, indisches Naan, italienische Focaccia oder auch Burger-Buns holen die Welt an den heimischen Tisch und sorgen für ausgefallene Geschmacks- und Genusserlebnisse, teilweise auch durch spezielle Gewürze, die im klassischen deutschen Brot nicht oder nur selten zu finden sind.

### Gefragte Bio-Qualität

Stavroula Ekoutsidou, Leiterin bei Alnavit, bestätigt dies und ergänzt: „Internationale Spezialitäten wie Baguette, Wraps oder Sandwichbrote sind in deutschen Haushalten nicht



◁ Von regionalen bis internationalen Rezepturen – Brot ist mehr als ein Grundnahrungsmittel.

mehr wegzudenken. Neuere Klassiker – wie zum Beispiel Hamburger-Buns, Bagels oder Tortillas – werden vermehrt nachgefragt, auch als glutenfreie Varianten.“

Natürlich greifen die Verbraucher nach wie vor auch zu klassischen Backwaren wie Brötchen und Schnittbrot. Stavroula Ekoutsidou meint: „Dabei werden gesündere Optionen immer wichtiger – das zeigen Trends wie zum

Beispiel Proteinbrot oder Brot, das ganz ohne Mehl und Hefe auskommt und dafür mit Zutaten wie Saaten und Kernen punktet.“ Aber auch Bio-Qualität und Free-from-Produkte ohne Gluten und Weizen sind beliebt. Die internationalen Angebote im Sortiment sind eine Ergänzung heimischer Produkte, die für noch mehr Vielfalt und Abwechslung sorgen. Laut GfK kauften die privaten Haus-

Anzeige



### Nachhaltige Unternehmensstrategie

Die Großbäckerei Mestemacher produziert seit über 150 Jahren Brotspezialitäten. Umweltschutz und nachhaltiges Wirtschaften haben Tradition bei Mestemacher. So gehört die Großbäckerei zu den Bio-Pionieren der Branche. Bereits seit 1985 stellt Mestemacher Roggenvollkornbrote in Bio-Qualität her und fördert den ökologischen Biolandbau. Energie gewinnt das Unternehmen über ein eigenes Blockheizkraftwerk. Mestemacher achtet auf ideale Verpackungsgrößen, denn ein Leitsatz lautet: „Brot zum Genießen – nicht für die Tonne“. In der Tonne sollen nur die Verpackungen landen – dank der neuen Kennzeichnung immer häufiger in der richtigen.

## Wir fördern Mülltrennung

Die Großbäckerei Mestemacher kennzeichnet Verpackungen mit neuen Trennhinweisen, um die korrekte Entsorgung zu unterstützen.

Theoretisch ist alles ganz einfach mit der Mülltrennung: Es gibt die Entscheidung zwischen Restmüll, Gelber Tonne bzw. Gelbem Sack, Papiertonne, Altglas und Biomüll. Doch trotzdem fragen sich Menschen immer wieder, in welche Tonne der Abfall gehört. Mit den Verpackungen der Großbäckerei Mestemacher haben Verbraucher\*innen die Antwort in dem Moment zur Hand, wenn sie vor der Wahl der richtigen Tonne stehen.

### Folien und Brotdosen gekennzeichnet

Denn die Verpackungen von Mestemacher tragen Trennhinweise, die auf einen Blick verständlich sind und immer dann ins Auge fallen, wenn man sie braucht. So sind die Folienverpackungen beispielsweise mit den Trennhinweisen der dualen Systeme gekennzeichnet. Und sofort ist klar: Die Verpackungen, auf denen die Gelbe Tonne drauf ist, gehören auch in die Gelbe Tonne. Außerdem tragen die Brotdosen von Mestemacher

das Label „METALL Recycling ohne Ende“, das Verbraucher\*innen auf die gute Recyclingfähigkeit des Materials hinweist. Denn die Dosen werden, sofern in der Gelben Tonne entsorgt, mithilfe von Magneten in Sortieranlagen von anderen Materialien getrennt und zu sortenreinen Schrottwürfeln gepresst, eingeschmolzen und wieder zu Rohstahl verarbeitet.

### Recyclingfähigkeit kontinuierlich verbessern

Mestemacher arbeitet kontinuierlich daran, die Recyclingfähigkeit von Verpackungen und Etiketten zu erhöhen. „Doch Verpackungen können nur recycelt werden, wenn sie von Verbraucher\*innen richtig getrennt und entsorgt werden“, fasst Prof. Dr. Ulrike Detmers, geschäftsführende Gesellschafterin, zusammen.



# Sortiment Brot & Backwaren



**56 KG Brot und Backwaren** wurden 2021 pro Haushalt in Deutschland konsumiert. Damit stieg der Jahresumsatz im Bäckerhandwerk auf **14,89 Mrd. Euro.**

Quelle: Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks e. V., Berlin, 2022

halte in Deutschland 2021 rund 1,7 Millionen Tonnen Brot. Die Käuferreichweite lag bei 97,6 Prozent, einem seit Jahren stabilen Wert. Das heißt, dass von 1.000 Haushalten 976 im vergangenen Jahr mindestens einmal Brot erwarben. An diesen Zahlen kann man ablesen, dass trotz des vermehrten Essens außer Haus und des Trends zum Snacken das Brot eine Grundlage in fast jedem Haushalt ist und sich wenig an der Kaufgewohnheit der Konsumenten verändert. Brot hat man einfach immer im Haus! Die durchschnittliche Einkaufsmenge von Brot je privatem Käuferhaushalt lag 2021 bei 42,6 Kilogramm, zu berücksichtigen ist dabei die steigende Anzahl von Ein- und Zwei-Personen-Haushalten.

„Ein breites Sortiment sowie ein internationales Angebot an nicht-heimischen, unge-

wohnten Brotsorten sprechen die Verbraucher natürlich an. Allerdings zählt daneben auch der Preis. Für uns im Handel ist es wichtig, dass regelmäßig zusätzliche Kaufanreize geschaffen werden – etwa saisonale Rezeptideen zur Grillsaison. Verbundplatzierungen, etwa mit Frühstücksthemen oder herzhaften Aufstrichen, wirken sich ebenfalls positiv auf den Absatz aus“, berichtet Werner Klahn von Edeka Jens und ergänzt: „Bei SB-verpackter Aufbackware muss das Mindesthaltbarkeitsdatum regelmäßig geprüft und das First-in-first-out-Prinzip beim Verkauf beachtet werden.“

Brot ist und bleibt ein wichtiges Grundnahrungsmittel und sorgt mit seinem Facettenreichtum täglich für Abwechslung auf dem Tisch – mit regionalen, nationalen oder internationalen Sorten. □



## INTERVIEW



**Stavroula Ekoutsidou**  
Leiterin bei Alnavit

### Wie hat sich die Produktpalette ausländischer Spezialitäten entwickelt?

Baguettes, Wraps oder Sandwichbrote sind nicht mehr wegzudenken. Neuere Klassiker wie Hamburger-Buns, Bagels oder Tortillas werden vermehrt nachgefragt, auch als glutenfreie Varianten.

### Spielen gesundheitliche Benefits, Free-from und Bio eine Rolle?

Klassiker werden nach wie vor sehr gut angenommen. Zusätzlich gewinnt der gesundheitliche Aspekt an Bedeutung, und Backwaren, die zum Beispiel wertvolle Saaten und Mehle enthalten, werden stark nachgefragt.

### Ist Nachhaltigkeit wichtig?

Ja! Es wird nicht nur Wert auf Bio-Qualität gelegt, sondern auch auf eine nachhaltige Verpackung. Monokunststoffe, die nur aus einem Material bestehen, sind aktuell die sinnvollste Alternative. Sie können gut recycelt werden, und ihre Herstellung benötigt vergleichsweise wenig Energie.

Fotos: stock.adobe.com/Natalia Klenova; Sylvia Wendlandt; Andrey Pronin, RU-Archiv, Unternehmen



**HARRY-BROT**

Durch das Original Schweizer Ruchmehl ist das Weizenbaguette besonders nährstoffreich und sehr aromatisch. 280 Gramm pro Produkt, zum Fertigbacken, vegan und mit Nutriscore.



**ALNAVIT**

Die glutenfreien ballaststoffreichen Hafervollkorn Brötchen bestehen aus Natursauerteig und 27 Prozent Vollkornhafer in Bio-Qualität. Zum Aufbacken im Ofen oder auf dem Toaster.



**SCHÄR**

Die Panini Rolls sind frei von Gluten, Laktose, Palmöl und Konservierungsstoffen. Warm schmeckt das Brot der italienischen Küche für Premium-Sandwiches laut Hersteller doppelt so gut.



**MESTEMACHER**

Italienische Bio Dinkel Wraps mit Olivenöl extra und dem Geschmack von Dinkelmehl eignen sich zum Befüllen und Einwickeln. Zum Verzehr erwärmen und aufrollen. Drei Portionen à 75 Gramm.