

Deutsches Brot – die größte Vielfalt der Welt?



„Warum hat ausgerechnet die deutsche Brotkultur eine so extreme Vielfalt von rund 300 Sorten?“, wundert sich Hamid Boukheraz aus Marokko - und die Frage ist berechtigt: Denn Deutschland gilt als das Land, in dem es die größte Auswahl an Brotsorten gibt.

Weit über 300 Arten werden im ganzen Land gebacken, und die unterscheiden sich je nach Region nochmals. Diese große Vielfalt hat verschiedene Gründe: Einer davon sind die vielen Getreidesorten wie zum Beispiel Weizen, Dinkel oder Roggen, die in Deutschland wachsen. Ein anderer Grund ist die gute und kreative Ausbildung von Bäckermeistern, die es in vielen Ländern so nicht gibt. Auf diese Weise hat sich ein Handwerk entwickelt, durch das das deutsche Brot zum vollwertigen Nahrungsmittel geworden ist und nicht nur eine Beilage darstellt.

Brotsorten als Weltkulturerbe

Da das Brot in Deutschland einen hohen Stellenwert besitzt, ist es auch keine große Überraschung, dass ausgerechnet ein sprechendes Brot mit dem Namen „Bernd“ zu einem beliebten Kinder-Idol wurde. Seit 2000 ist „Bernd das Brot“ auf dem Kinder-Sender „KiKA“ zu sehen, wo es mit seiner ewig schlechten Laune das Publikum zum Lachen bringt. Aber die Deutschen haben mit ihrem Brot noch größeres vor: Im Jahr 2011 begann der Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks mit dem Sammeln von Brotrezepten, um sich bei der UNESCO zu bewerben. Denn die Brotsorten sollen wie die Chinesische Akupunktur oder der Argentinische Tango in das Weltkulturerbe aufgenommen werden. „Unser Ziel ist es, die natürlich gewachsene deutsche Brotlandschaft zu bewahren“, sagt Peter Bäcker, der Präsident des Verbandes. „Deshalb hoffen wir, dass wir bis Ende 2012 in die Liste als Weltkulturerbe aufgenommen werden“.

Deutsche Brotsorten im Ausland



Tatsächlich ist das deutsche Brot in vielen Ländern der Welt zu einem Markenzeichen geworden. So sind unter anderem auch in Kanada, Australien, Großbritannien, Indien und den USA deutsche Bäckereien zu finden. Die Kunden sind Touristen aus Deutschland, aber auch viele Menschen, die dort studiert oder gearbeitet haben. Denn wer das deutsche Brot einmal probiert hat, erinnert sich immer wieder gerne an den guten Geschmack: „Ich kann mich an keinen solchen Tag erinnern, an dem ich bei meinem Aufenthalt in Deutschland kein Brot gegessen habe. (...) Während ich das schreibe, erinnere ich mich schon an den tollen Geschmack und Geruch des deutschen Brots“, schwärmt Puneet aus Indien. Auch Bourahima aus Mali denkt gerne an die Brotsorten zurück: „Die Form und die Vielfalt von Brot hat mich so stark beeindruckt und alle Sorten waren so reich an Nährstoffen“.

Der Bäcker - ein gefährdeter Beruf

Felix Barnes aus Ghana und Mamadou Mbaye aus Senegal müssen in ihren Heimatländern dagegen auf das Brot verzichten, das sie in Deutschland so gerne gegessen haben. Denn in den beiden afrikanischen Ländern gibt es noch keine deutschen Bäckereien. Aber auch in Deutschland werden sie weniger: Schuld daran haben vor allem Supermärkte, die das Brot zu billigen Preisen verkaufen. Außerdem gibt es immer weniger Jugendliche, die den anstrengenden Beruf lernen wollen. Trotzdem steht für Felix Barnes fest: „Die deutsche Bäckerei ist einfach die Beste!“.

Wie viele der über 300 deutschen Brotsorten haben Sie schon gegessen?