

# **Brotvielfalt: Kleiner Führer durch die deutschen Brot- und Brötchenlande**



*Die Ziffern im Text beziehen sich auf die oben abgebildeten Brot- und Brötchensorten: siehe dazu die Skizze mit Legende am Schluss des Textes.*

*Mehr als 300 Brotsorten und über 1.200 verschiedene Kleingebäcke kann in Deutschland genießen, wer sich die Mühe macht, kreuz und quer durch die Lande zu reisen.*

*Unter dem Begriff "Sorte" versteht man alle nach Mehllart, -type und -mischung, Verarbeitung und Rezeptur gleichen Brote. Der backenden Zunft stehen also viele Möglichkeiten offen, verschiedene Brote herzustellen: Sie kann Mehle oder Schrote der verschiedenen Getreidearten für die Teigbereitung in unterschiedlichen Mengen verwenden. Gerade die Mischung von Roggen und Weizen in Rezepturen für die Brotherstellung ist typisch für das deutsche Sortiment und die Grundlage für die Sortenvielfalt.*

**Roggenbrote ...**

werden aus mindestens 90 % Roggenmahlerzeugnissen unterschiedlichen Ausmahlungsgrades und üblicherweise mit Sauerteig hergestellt. Sie besitzen einen ausgeprägt kräftigen, meist als "aromatisch-säuerlich" umschriebenen Geschmack. Roggenbrot besitzt in der Regel eine grobe Porung. Krume und Kruste sind dunkel, was auf die dunklere Farbe von Roggenmehl zurückzuführen ist, z.B. (9).

**Weizenbrote...**

werden aus mindestens 90 % Weizenmehl - teilweise auch unter Zugabe geringer Mengen Milch, Fett oder Zucker - hergestellt. Sie haben eine helle Krume und eine goldbraune Kruste - deswegen nennt man sie auch "Weißbrote". Die Teiglockerung erfolgt meist ausschließlich mit Hefe. Weizenbrote schmecken mild, aber bei entsprechendem Krustenanteil dennoch aromatisch. Sie sind deswegen als Beilage zu herzhaften Gerichten genauso beliebt wie mit süßem Aufstrich. Weißbrote gibt es in verschiedenen Formen: Vom Stangenweißbrot, wie es die Franzosen mögen (1), über Kastenweißbrot (5) bis hin zum klassisch-rundgebackenen deutschen Weißbrot, das häufig auch als "Teebrot" bezeichnet wird (10).

**Mischbrote...**

werden aus Roggen- und Weizenmehl in unterschiedlichen Mischungsverhältnissen mit Sauerteig und/oder Hefe hergestellt. Sie heißen Roggen- bzw. Weizenmischbrote, je nach der überwiegend verwendeten Mehlsorte. Sie sind die in Deutschland meistgekauften Brote und zeichnen sich durch einen Geschmack aus, der bei den stärker weizenhaltigen Sorten zu "mild", bei den stärker roggenhaltigen Sorten zu "würzig" tendiert. Je mehr Weizenmehl an einem Mischbrot beteiligt ist, desto lockerer wird die Krume und desto heller die Kruste.

Sauerteig, mit Hefe oder mit einer kombinierten Teigführung gebacken wird. Das Heidebrot (3) mit seiner genarbtten Oberfläche, enthält meist etwa gleiche Anteile Roggen- und Weizenmehl. Krustenbrote, wie z.B. das runde Schwarzwälder (8), sind meist helle Weizenmischbrote, die besonders in Süddeutschland sehr beliebt sind. Roggenmischbrote werden häufig auch mit besonders kräftiger Kruste, beispielsweise als "Doppelback" (13) aus dem Ofen geholt.

**Vollkorn- und Spezialbrote...**

zeichnen sich durch Besonderheiten der verwendeten Mahlerzeugnisse, Zutaten oder Backverfahren aus.

Vollkornbrote werden aus mindestens 90 % Roggen- und/oder Weizenvollkornherzeugnissen hergestellt, wobei sowohl grober Schrot als auch fein zerkleinertes (Vollkorn-) Mehl verwendet werden kann. Sie schmecken würzig-nussartig, manche auch kräftig-säuerlich. Die meisten Vollkornbrote werden zum überwiegenden Teil aus Roggenschroten hergestellt, wie das in Norddeutschland typische Roggenvollkornbrot (12), und häufig auch als Schnittbrot (15) ange-

boten. Aus Weizenschrot wird das Grahambrot (11) gebacken, das nach dem amerikanischen Arzt Dr. Graham benannt ist.

Bei vielen Spezialbroten werden spezielle Zutaten verbacken, insbesondere

- andere Getreideerzeugnisse, z.B. Haferflocken oder Dinkelschrot (4)
- Ölsaaten, wie etwa Leinsamen (6), Sesam, Kürbis- oder Sonnenblumenkerne (14)
- andere Spezialzutaten von Buttermilch (7) bis zu Zwiebeln.

Bei den Deutschen besonders beliebt sind die Mehrkornbrote, die es sowohl als Schrotbrote (2) wie auch als Mehlbrote (16) gibt. Bei ihnen werden außer Weizen- und Roggenmehlen-/schroten auch noch Mehle oder Schrote anderer Getreidearten (zumeist Gerste oder Hafer) verwendet. Die Namen der Mehrkornbrote richten sich nach der Zahl der in dem Brot verbackenen Getreidearten. Auch andere Zutaten, wie Leinsamen oder Sonnenblumenkerne sind üblich, diese dürfen aber nicht bei der "Körnerzahl" für den Namen mitgezählt werden.

Für bestimmte Spezialitäten werden auch besondere Backverfahren benutzt, wie beim Knäckebrot oder Pumpnickel (17): Dieser wird aus Roggenschrot und dunklem Roggenmehl mit Sauerteig mindestens 16 Stunden bei mäßiger Hitze gebacken. Dabei bilden sich Röst- und Aromastoffe, so entstehen die typisch dunkelbraune Farbe und der runde säuerlich-süße Geschmack.

### **Kleingebäcke...**

sind von Landschaft zu Landschaft besonders unterschiedlich. Kleingebäck ist dabei die Sammelbezeichnung für landsmannschaftliche Begriffe wie Brötchen, Semmeln, Schrippen, Brezeln, Stangen, Hörnchen etc.

Meistens werden sie aus Weizenmehl, manchmal aber auch mit Roggenmehl oder als Vollkorngebäcke hergestellt, wie z.B. als Vollkorncroissant (18). Bei den Kleingebäcken werden die regional gewachsenen Back-Traditionen besonders deutlich. Die "klassischen" Kleingebäcke (20, 27) sind aus Weizenmehl gebackene Brötchen, z.B. die knusprigen, längs eingeschnittenen Weißbrötchen oder die Hamburger Rundstücke mit ihrer glatt-glänzenden Oberfläche. In Berlin sagt man "Schrippen", während man diese in Bayern als "Semmeln" isst.

Besonders aromatisch sind die roggenhaltigen Brötchen, wie z.B. das rheinische Röggelchen (28) oder die Berliner Schusterjungs. Kräftig-würzige Alternativen sind die Laugenbrezeln oder -stangen (21, 24). Sie bekommen durch das Eintauchen in die Brezellaugung ihren typischen Eigengeschmack und besitzen besonders viel Aromastoffe. Groß ist auch die Vielfalt derjenigen Kleingebäcke, die mit besonderen Zutaten "drin" oder "drauf" hergestellt werden. Dazu gehören beispielsweise Sesambrötchen (19), Müsli-Brötchen (22), Mohnbrötchen (25) oder Kümmelstangen (26). Süße Hörnchen und Rosinenbrötchen, die Schwedenbrötchen oder Buttercroissants passen gut zu süßem Aufstrich - viele essen sie aber am liebsten "pur".

## **Die Grundlagen der deutschen Brotvielfalt**

Mehr als 300 Brotsorten gibt es in Deutschland - damit sind unsere Bäcker "Weltmeister im Brotbacken". Neben ihrer kreativen Fantasie sind es vor allem historische, regionale und sozio-kulturelle Besonderheiten, die unsere weltweit einmalige Brotvielfalt geprägt haben.

- Stichwort: Getreidevielfalt

Die ursprünglichen Haupt-Getreidearten in Mitteleuropa waren, bedingt durch Klima und Böden, Roggen, Gerste und Hafer. Erst zu Beginn des 20. Jahrhunderts wurde der Weizen in Deutschland zur Nummer 1. Jede Getreideart braucht ihre besondere bäckerrische Verarbeitung. So haben sich regional sehr unterschiedliche Methoden des Teigführens und Backens entwickelt - zum Teil historisch auch aus der Not geboren, weil die Rohstoffe knapp waren. Heute bietet allein die Variation der Getreidezutaten große Möglichkeiten für Vielfalt (z.B. bei den Mehrkornbroten).

- Stichwort: Mehlnvielfalt

Hinzu kommen die zahlreichen Mehle, die von unseren Mühlen hergestellt und angeboten werden: Allein bei den Brotgetreidearten Weizen und Roggen werden 16 verschiedene Standard-Mehltypen (nach DIN-Norm) gehandelt, hinzu kommen Vollkorn-Mahlerzeugnisse und eine Vielzahl Spezialmehle oder -schrote für besondere Zwecke. Die sich daraus ergebenden Variationsmöglichkeiten beim Bäcker (und im Haushalt) sind groß und haben ebenfalls vielfach regionale Wurzeln.

- Stichwort: Zutatenvielfalt

Häufig entscheiden sich die Bäcker und ihre Kunden auch aus geschmacklichen oder optischen Gründen für bestimmte Zutaten: Gewürze und Ölsaaten spielten und spielen hier eine große Rolle, viele sind erst in neuerer Zeit als Zutat überhaupt verfügbar geworden. Damit können interessante Geschmacksnuancen in Gebäcken kreiert werden.

- Stichwort: Backvielfalt

Wirkliches Brotaroma entsteht in erster Linie durch die Teigführung und hier speziell durch die Wahl der Fermentationsabläufe. Wird allein Backhefe als biologisches Lockerungsmittel verwendet, ergibt dies sehr mild schmeckende Gebäcke. Mit Sauerteigen kann man das typische, unverwechselbare und sonst wenig zu beeinflussende, intensive Brotaroma erzeugen. Historische "Quelle" war die Notwendigkeit, Roggenteige zu versäuern, um eine Lockerung der Krume zu erreichen. Beim Brotaroma sind Roggenbäcker unschlagbar: Kein anderes Getreide bietet die Gelegenheit, mit Sauerteigen so vielfältige Aromastoffe und Vorstufen des Brotaromas zu erzielen. Deshalb wird heute auch bei hellen Broten aus Weizen vielfach mit Vor- und Sauerteigen gearbeitet, was wieder zu neuen Sortentypen geführt hat.

Vielfältig angelegte Backprozesse können alle Wünsche nach Gebäckgröße und -form sowie Krusten- und Krumeneigenschaften erfüllen. Hier ist die regionale Vielfalt besonders groß. So sind z.B. Gebäcke zum Allgemeingut geworden, die ursprünglich eine besondere Rolle in Religion oder Brauchtum spielten.

Und es gibt einen "landsmannschaftlichen Export" der Rezepturen: Regionaltypische Brote, die zu bundesweiten Bestsellern wurden, wie etwa Pumpernickel, Berliner Landbrot oder Laugengebäcke.

- Stichwort: Verzehrsvielfalt

Die große Vielfalt macht es dem Verbraucher leicht, mit Brot Geschmack und Gesundheit zu verbinden. Beim täglichen Griff in den Brotkorb dürfen die Bundesbürger nach den Empfehlungen der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE) kräftig zulangen. Denn für die Umsetzung ihres Ernährungskreises in Lebensmittelmengen empfiehlt die DGE täglich vier bis sechs Scheiben Brot - Vollkorn bevorzugt.

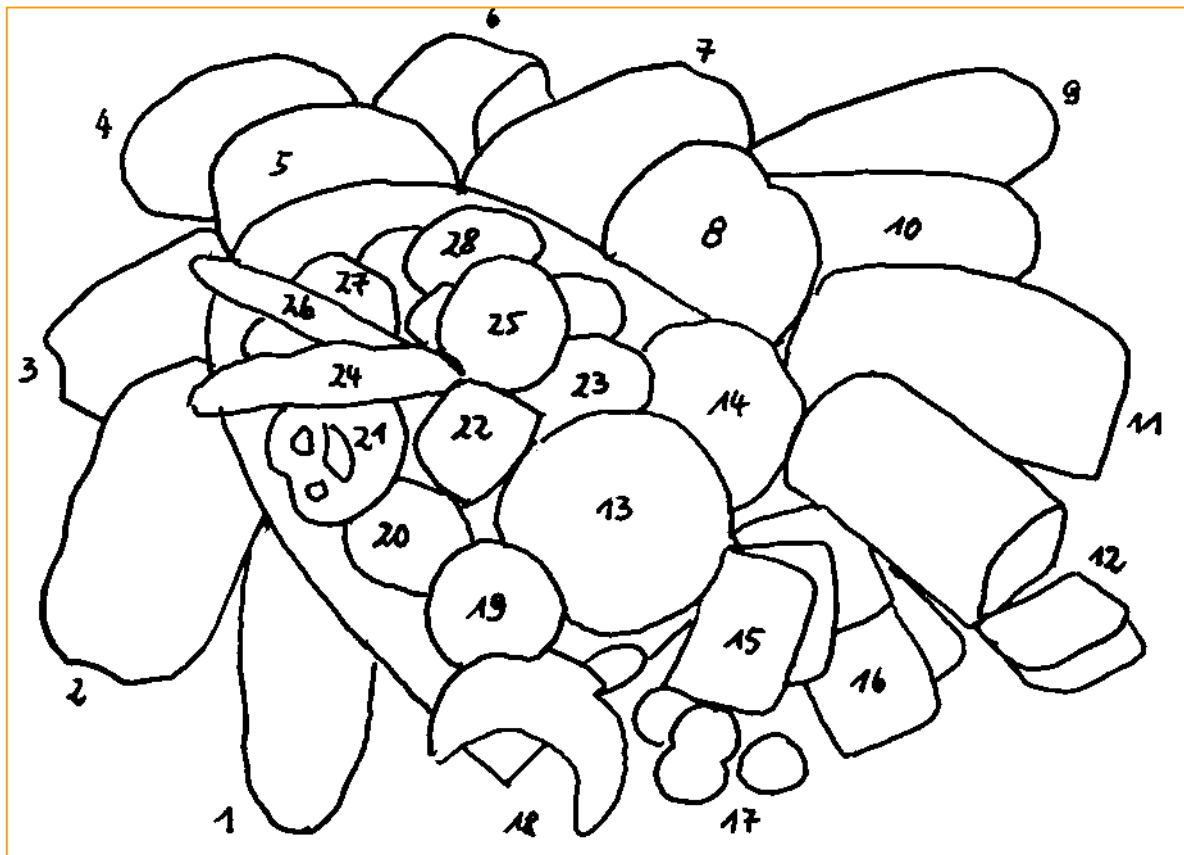
### **Brotinfos: Was? Wo? Wie viel?**

Dazu gibt es die Leitsätze für Brot und Kleingebäck des Deutschen Lebensmittelbuches. Sie sind in Verbindung mit den Verkehrsbezeichnungen sowohl eine Art "Einkaufsleitfaden" für die Konsumenten, als auch ein allgemein gültiger Orientierungsrahmen für die Hersteller. So kann in der Vielfalt ein sicherer Verbraucherschutz gewährleistet werden. Es ist damit möglich, sämtliche traditionellen Brotsorten und aktuellen Neu-Entwicklungen zu erfassen und zuzuordnen. Einige der wichtigsten Bestimmungen für das Brotsortiment sind hier zusammengefasst:

### **Aus den Leitsätzen des Deutschen Lebensmittelbuchs für Brot und Kleingebäck**

- Weizen- (oder Weiß-) brot: mindestens 90 % Weizenanteil
- Weizenmischbrot: 50-89 % Weizenanteil
- Roggenmischbrot: 50-89 % Roggenanteil
- Roggenbrot: mindestens 90 % Roggenanteil
- Vollkornbrot: mindestens 90 % Vollkornерzeugnisse; Säuremenge mindestens zu 2/3 aus Sauerteig
- Mehrkornbrot: aus drei oder entsprechend mehr verschiedenen Getreidearten (davon mindestens eine Brotgetreideart), jede mindestens mit 5 %
- Haferbrot (analog für Gerste, Hirse u.a. Getreide): mindestens 20 % der namengebenden Getreideart; gilt analog für Pseudo-Cerealien wie Amaranth oder Quinoa  
Ausnahme: für Dinkel (= Weizenart) bzw. Triticale (= Kreuzung aus Weizen und Roggen) gilt die Brotgetreideregulung (s.o. bei Weizen/Roggen)
- Leinsamenbrot (analog für Nüsse, andere Ölsaaten etc.): mindestens 8 % der namengebenden Ölsaaten
- Sauerteigbrot: die gesamte zugesetzte Säuremenge stammt aus Sauerteig; bei Bauern-/Landbrot mit einem Roggenanteil von über 20 % stammt die Säuremenge mindestens zu 2/3 aus Sauerteig

*Wer noch mehr dazu (oder es ganz genau) wissen will: Die kompletten Leitsätze stehen als 8-seitiges PDF-Dokument im Internet zur Verfügung: [www.verbraucherministerium.de](http://www.verbraucherministerium.de)  
> Verbraucherschutz > Lebensmittelsicherheit > Das Deutsche Lebensmittelbuch > Leitsätze*



- |                                          |                       |
|------------------------------------------|-----------------------|
| 1 : Stangenweißbrot                      | 18: Vollkorncroissant |
| 2 : Dreikorn-Schrotbrot                  | 19: Sesambrötchen     |
| 3 : Heidebrot (Weizenmischbrot)          | 20: Bauernbrötchen    |
| 4 : Dinkel-Vollkornbrot                  | 21: Laugenbrezel      |
| 5 : Kastenweißbrot                       | 22: Müslibrötchen     |
| 6 : Leinsamenbrot                        | 23: Weizenbrötchen    |
| 7 : Buttermilchbrot                      | 24: Laugenstange      |
| 8 : Schwarzwälder Brot (Weizenmischbrot) | 25: Mohnbrötchen      |
| 9 : Roggenbrot                           | 26: Kümmelstange      |
| 10: Teebrot (Weißbrot)                   | 27: Schnittbrötchen   |
| 11: Grahambrot (Weizenschrotbrot)        | 28: Röllchen          |
| 12: Holsteiner Brot (Roggenvollkornbrot) |                       |
| 13: Doppelback (Roggenmischbrot)         |                       |
| 14: Sonnenblumenkernbrot                 |                       |
| 15: Roggenvollkornbrot                   |                       |
| 16: Mehrkornbrot                         |                       |
| 17: Pumpenickel                          |                       |

*Text: Dr. Heiko Zentgraf unter Mitarbeit von Prof. Dr. Jürgen-Michael Brümmer*