Klassisch oder international? Das sind die aktuellen Brot-Trends!
16.09.2012

Es wird morgens gegessen und abends gegessen und manchmal auch zwischendurch: Brot zählt zu den ältesten und beliebtesten Grundnahrungsmitteln in der Welt, aber natürlich verändert sich das Brot, gerade in Deutschland. Denn irgendwo sonst gibt es so viele verschiedene Sorten, wie bei uns. Was bei Brot im Trend liegt, wird derzeit auf der Messe iba 2012 in München gezeigt.

Leadin
Es wird morgens gegessen und abends gegessen und manchmal auch zwischendurch: Brot zählt zu den ältesten und beliebtesten Grundnahrungsmitteln in der Welt, aber natürlich verändert sich das Brot, gerade in Deutschland. Denn irgendwo sonst gibt es so viele verschiedene Sorten, wie bei uns. Was bei Brot im Trend liegt, wird derzeit auf der Messe iba 2012 in München gezeigt. Hier treffen sich die internationalen Branchen und unserer Reporter Tim Kuchenbecker hat sich einmal umgeschaut.

Es gibt in Deutschland rund 2.900 verschiedene Brotspezialitäten, sagt der Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks. Und da die Welt ja irgendwie immer bunter wird, kommen auch beim Brot ständig weitere Sorten dazu, so Bernd Kütscher, Direktor der Akademie Deutsches Bäckerhandwerk Weinheim.
O-Ton
Der Deutsche liebt es klassisch, aber auch international. Da das Gesundheitsbewusstsein bei vielen von uns aber auch stetig steigt, geht es nicht nur um den Geschmack, sondern zunehmend auch um die Verträglichkeit.
O-Ton
Doch Kohlenhydrate am Abend können vom Körper nicht mehr unbedingt verarbeitet werden, die Folge: das Körpergewicht steigt, deswegen liegen Eiweißbrote im Trend. Der Hersteller von Backmischungen "backaldrin" hat beispielsweise die Night&Day-Brote auf den Markt gebracht, so Peter Augendopler.
O-Ton
Die Mischung machts, das ist auch die Devise von Student Johannes Arning aus Berlin. Der Student möchte mit seiner Marke Brotliebling einen ganz neuen Trend schaffen.
O-Ton
Ob das Konzept Erfolg hat wird sich zeigen - die Plattform soll Ende 2012 für jeden zugänglich sein. Bei Brot geht es trendbewusst ganz klar auch um den Punkt "Natürlichkeit". Bäcker suchen immer nach neue Ideen, um ihr Brot zeitgemäß zu präsentieren. Man will sich abheben von den anderen. Helfen kann da eine neue Backform, die der Kunde beim Brotkauf gleich mitbekommt, so Verpackungsunternehmer Martin Weber.
O-Ton
Sieht nicht nur modern aus, denn das Brot bleibt bis zum Verzehr in der Backform, sondern hat auch eine besondere Geschmacksnote. Da Deutschland übrigens über eine weltweit einzigartige Brotvielfalt verfügt, ist es das Bestreben des Zentralverbands des Deutschen Bäckerhandwerks, dass diese Brotvielfalt als immaterielles Weltkulturerbe aufgeführt wird - die Anträge dafür werden in Kürze gestellt. Und damit ist wieder klar:- Trend hat immer ein wenig mit Tradition zu tun.

Tim Kuchenbecker, Redaktion ... München