Senioren und Kids aufgepasst: Das erste Brot mit ohne Kruste!
14.09.2015

Wir Deutschen lieben ja unser Brot, und deswegen gehört Brot auch zweifelsfrei zu unseren Grundnahrungsmitteln. Wir wachsen damit auf, essen es ein Leben lang und auch im hohen Alter begleitet es uns beim Frühstück oder am Abend. Doch je nach Alter verändert sich die Liebe für ein wesentliches Detail, wenn es um das Produkt Brot geht. Die Rede ist von der Kruste. Viele Kinder mögen sie nicht, viele Senioren mögen sie zwar, können Sie aber nicht kauen. Pünktlich zur Leitmesse für Bäcker und Konditoren, der iba in München, wurde jetzt passend ein ganz neues Brot vorgestellt. Das erste Brot mit ohne Kruste.

Anmoderation:
Wir Deutschen lieben ja unser Brot, und deswegen gehört Brot auch zweifelsfrei zu unseren Grundnahrungsmitteln. Wir wachsen damit auf, essen es ein Leben lang und auch im hohen Alter begleitet es uns beim Frühstück oder am Abend. Doch je nach Alter verändert sich die Liebe für ein wesentliches Detail, wenn es um das Produkt Brot geht. Die Rede ist von der Kruste. Viele Kinder mögen sie nicht, viele Senioren mögen sie zwar, können Sie aber nicht kauen. Pünktlich zur Leitmesse für Bäcker und Konditoren, der iba in München, wurde jetzt passend ein ganz neues Brot vorgestellt. Das erste Brot mit ohne Kruste. Tim Kuchenbecker berichtet...

Hallelujah, wird da so manch ein älterer Mitbürger rufen:
O-Ton
Erklärt uns Klaus-Dieter Czernitzki vom Elektrogerätehersteller Convotherm. Die Idee entstand nach einer Studie der Universität Fulda, wonach in den nächsten 10 bis 15 Jahren die über 65-jährigen um 150 Prozent zunehmen werden.
O-Ton
Auch Menschen mit Schluckbeschwerden oder Kinder - für so manch einen ist die Brotkruste ein Graus.
O-Ton
Das erste Brot mit ohne Kruste, dass auf der iba in München vorgestellt wird, ist von außen genauso weich wie von innen. Zum einen sorgt dafür eine ganz besondere Backmischung vom Hersteller Loewenbrot, so Geschäftsführer Marco Ziegler.
O-Ton
Das Geheimnis beim Backprozess verrät uns Klaus-Dieter Czernitzki.
O-Ton
Bedeutet: Das Brot wird von außen die ganze Zeit befeuchtet. Wir kennen das vom Kochtopf. Würden wir den Deckel abheben, würde der Wasserdampf verfliegen und das Brot würde im Ofen eine Kruste bilden. Und auch wenn die Bäcker auf der Messe beim ersten Kontakt mit dem Brot mit ohne Kruste nicht gleich euphorisch sind, die Einsicht kommt schnell...
O-Ton
Und geschmacklich?
O-Ton
Ein Brot mit ohne Kruste hat gleich ein paar Fans gefunden. Und es könnte durchaus sein, dass da noch ein paar dazukommen.

Tim Kuchenbecker, Redaktion ... München