

Zum Tag des Deutschen Brotes

4. Mai 2023

Wertvolle Tipps für den nachhaltigen Umgang mit Brot

München. Brot ist eines der am häufigsten weggeworfenen Lebensmittel im Haushalt. Damit Brot nicht im Abfall landet, gibt TÜV SÜD zum Tag des deutschen Brotes am 5. Mai 2023 hilfreiche Tipps zu Einkauf, Lagerung und Verwertung.

Jeder Haushalt in Deutschland verbraucht jährlich rund 56 Kilogramm an Brot und Backwaren, so der Zentralverband des deutschen Bäckerhandwerks. Der Tag des deutschen Brotes soll an den Wert und die Qualität dieses wichtigen Lebensmittels erinnern. Nach Angaben des Bäckerverbandes entfallen 52 Prozent des privaten Brotverbrauches in Deutschland auf Toast- und Mischbrote. Während in Mittel- und Nordeuropa durch Sauerteig fermentierte dunklere Brote mit hohem Vollkornanteil eine lange Tradition haben, sind im europäischen Süden helle Brot- und Backwaren aus Hefeteigen üblich. Auch Produkte mit vielfältigen Getreidekörnern, Nüssen und Samen als Zutaten finden großen Zuspruch.



Trotz der großen Bedeutung von Brot und Backwaren in Deutschland steht diese Produktgruppe ganz oben in der Liste weggeworfener Lebensmittel. „Das ist sehr bedauerlich“, sagt Dr. Andreas Daxenberger, Lebensmittelexperte bei TÜV SÜD. „Denn wenn Brot in den Hausmüll wandert, wird nicht nur das Produkt selbst, sondern die ganze Wertschöpfungskette vom Acker bis zum Teller zunichte gemacht.“ Frisches Brot sollte deshalb immer bedarfsgerecht eingekauft und gut gelagert werden. Auch altbackenes Brot findet in der Küche noch viele Verwendungen. Das zeigen die folgenden Tipps:

Den Einkauf planen: Eine gute Einkaufsplanung für frisches Brot ist unerlässlich, damit nicht über den Bedarf hinaus eingekauft wird. Viele Bäckereien verkaufen Brot geschnitten und auch in kleineren Portionen. Wer dennoch zu viel eingekauft hat, kann das Brot einfach einfrieren. „Das sollte möglichst schnell passieren“, erklärt Dr. Daxenberger. „Denn altbacken eingefrorenes Brot ist nach dem Auftauen

gleich wieder altbacken.“ Um Austrocknung zu vermeiden, sollte Brot für das Einfrieren in Frischhaltebeuteln verpackt werden.

Brot richtig lagern: Hier bietet sich ein Brottopf aus Keramik, Ton oder Steinzeug an. Diese Materialien halten Backwaren länger frisch als beispielsweise Plastikdosen. Die offenen Poren der Brottöpfe verhindern, dass das Brot beim Lagern „schwitzt“ oder schimmelt.

Brot wieder aufbacken: Solange die Backwaren nicht steinhart sind, können sie aufbacken werden. Dazu wickelt man die altbackenen Produkte kurz in ein angefeuchtetes Küchentuch. Nachdem man sie wieder ausgewickelt hat, können sie im Backofen in wenigen Minuten knusprig gebacken werden.

Altes Brot verwerten: Wichtig: Nur verschimmeltes Brot muss weggeworfen werden. Für altbackenes Brot gibt es viele Möglichkeiten der Verwendung. In vielen traditionellen Gerichten wie Kirschenmichel, Semmelknödeln oder Armen Rittern ist altes Brot eine wichtige Zutat. Eine weitere Möglichkeit für die sinnvolle Verwertung sind selbst hergestellte Croutons oder Brotchips.

Bedarfsgerechter Einkauf, fachgerechte Lagerung und zügiger Verzehr bzw. die sinnvolle Verwertung von trocken gewordenem Brot sind deshalb besonders wichtig – aber auch leicht durchführbar.

- Mehr Informationen über Brot gibt es unter www.brotinstitut.de.
- Weitere Informationen zu den Leistungen von TÜV SÜD für Lebensmittelsicherheit unter www.tuvsud.com/lebensmittel.

Hinweis für Redaktionen: Die Pressemeldung und das Bild von Dr. Andreas Daxenberger in reprofähiger Auflösung gibt es unter www.tuvsud.com/presse

Pressekontakt:

Dr. Thomas Oberst TÜV SÜD AG Unternehmenskommunikation Westendstr. 199, 80686 München	Tel. +49 (0) 89 / 57 91 – 23 72 Fax +49 (0) 89 / 57 91 – 22 69 E-Mail thomas.oberst@tuvsud.com Internet www.tuvsud.com/de
--	---

Im Jahr 1866 als Dampfkesselrevisionsverein gegründet, ist TÜV SÜD heute ein weltweit tätiges Unternehmen. Mehr als 26.000 Mitarbeiter sorgen an über 1.000 Standorten in rund 50 Ländern für die Optimierung von Technik, Systemen und Know-how. Sie leisten einen wesentlichen Beitrag dazu, technische Innovationen wie Industrie 4.0, autonomes Fahren oder Erneuerbare Energien sicher und zuverlässig zu machen. www.tuvsud.com/de