

## PRODUKTINFORMATION: BROT

### Wie wird das Produkt hergestellt (Anbau, Produktion)?



#### Anbau

- Ein Brot besteht hauptsächlich aus den Zutaten Mehl, Wasser, Salz und Triebmittel (Hefe, Backpulver, Sauerteig).
- Je nachdem, um was für ein Brot es sich handelt, werden unterschiedliche Mehlsorten verwandt und verschiedene Körner etc. hinzugefügt.
- Ein grundlegender Unterschied ist dabei, ob das Getreide für das Brot aus der ökologischen Landwirtschaft stammt oder aus herkömmlicher Produktion. Bio-Getreide wurde nicht künstlich behandelt und enthält weniger Schadstoffe.
- Brot enthält oft Weizenmehl. Der Weizen kam wahrscheinlich ursprünglich aus Afghanistan nach Deutschland. Es gibt mehrere Arten, er blüht im Juni und wird im August geerntet.
- Auch mit Roggen wird viel gebacken, der aus dem Iran zu uns kam. Er blüht Ende Mai und wird Ende Juli geerntet. Er ist das in Deutschland meistangebaute Getreide für Brot.
- Auch Gerste und Hafer werden bei uns angebaut. Sie stammen aus Asien, blühen im Juni oder Juli und werden im August geerntet.

#### Sorten

- Es gibt unzählige Brotsorten und immer neue werden erfunden. Die klassischen Sorten sind wohl Weißbrot, Graubrot bzw. Vollkornbrot. Diese Sorten unterscheidet vor allem das verwandte Mehl und die hinzugefügten Körner, Getreidesorten.
- Ein Getreidekorn ist immer ähnlich aufgebaut, egal welcher Sorte es angehört. Es besitzt einen Mehlkörper, der vor allem Stärke enthält, und einen Keim, der Vitamine, Nährstoffe und Fett enthält.
- Vollkornmehl entsteht, wenn das ganze Getreidekorn mit Schale und Keim fein gemahlen wird. Solange das gemahlene Getreide aus dem vollen Korn noch grob ist, nennt man es Schrot. Durch den hohen Fettanteil des Keims ist es weniger lange haltbar als Auszugsmehl.
- Weißmehl oder Auszugsmehl entsteht, wenn man das Getreidekorn schält und den Keim entfernt. Es wird fein gemahlen und ist bei trockener Lagerung lange haltbar. Allerdings enthält es kaum Nährstoffe und besteht fast nur aus Stärke.
- Aus den isolierten Getreide-Keimen wird zudem Keimöl gewonnen.
- Zudem kann man Backwaren unterscheiden, deren Zutaten aus biologischem Anbau kommen und die ohne unnatürliche Zusatzstoffe hergestellt werden bzw. solche, die aus herkömmlicher Produktion kommen.

#### Produktion

- Heutzutage wird Brot meist als Massenprodukt hergestellt, auch Bäcker benutzen fertige Backhilfen, um einen maschinenfreundlichen Teig zu erhalten.
- Über 150 Zusatzstoffe sind erlaubt, auch konventionelle Bäcker benutzen Backhilfen, die sie aus der Industrie bekommen. Das erleichtert die Arbeit und garantiert gleichbleibenden Geschmack. Meist wissen die Bäcker selber nicht, was die Backzusätze alles enthalten.
- Im Supermarkt bekommt man oft abgepacktes Brot, das zur besseren Haltbarkeit besonders behandelt wird. Da zum Beispiel geschnittene Scheiben anfälliger für Schimmel sind, wird das verpackte Brot oft pasteurisiert. Allerdings kann man die verwendeten Zutaten auf der Verpackung ablesen.
- Das ist bei Brot vom Bäcker nicht der Fall. Selbst die Verkäuferinnen wissen oft nicht, was für Zusatzstoffe genau in einem Brot stecken.

- Indem man bei einer Bio-Bäckerei einkauft, kann man dieses Problem umgehen. Hier wird darauf geachtet, dass keine Fertigmischungen verwendet werden. Nur wenige Zusatzstoffe sind erlaubt und die werden ausdrücklich angeführt.

## **Wer ist an der Produktion beteiligt (soziale Aspekte, Arbeitsbedingungen, Bioprodukte)?**

- Brot entstand ursprünglich in der regionalen Produktion, das Mehl kam vom ansässigen Landwirtschaftsbetrieb, der lokale Bäcker verarbeitete die Zutaten.
- Inzwischen hat sich die Produktion der Zutaten und die Herstellung der Backwaren verstreut und auf große Entfernungen verlagert. Da Transportkosten wenig ins Gewicht fallen, entscheidet der billige Produktionsort.

## **Wie/wohin wird das Produkt transportiert (Transportmittel und Verpackung)?**

- Dies führt dazu, dass ein eigentlich vollständig regional herstellbares Produkt an vielen verschiedenen Orten gefertigt wird und lange Transportwege zurücklegt.
- Da Backwaren nur bedingt haltbar sind, müssen die frisch verkauften Produkte in der Region verkauft werden. Inzwischen gibt es aber zahlreiche haltbare, verpackte Backwaren, denen Transport und Lagerung nicht schadet.

## **Welche Auswirkung hat die Produktion auf die Umwelt (ökologischer Anbau, regionaler Bezug)?**

- Durch die Verlagerung der Produktion aus der Region hinaus kommt es zu hoher Umweltbelastung durch Transportwege. Zudem schadet die Abwanderung der Produktion den regional ansässigen Unternehmen.
- Flurbereinigung und großflächiger Anbau von Getreide schadet der Umwelt massiv. Zudem belasten Dünger und Schädlingsbekämpfungsmittel das Grundwasser. Im Getreide kommt es zu Rückständen, die dann auch im Brot enthalten sind.
- Eine Alternative dazu ist die ökologische Landwirtschaft, in der auf Natur und Tier Acht gegeben wird. In den Geschäften kann man ihre Erzeugnisse als Bio-Produkte kaufen.

## **Welche Nährstoffe hat das Produkt (Aspekt der Gesundheit)?**

- Informationen hierzu finden Sie unter [www.agendakids.muc.kobis.de](http://www.agendakids.muc.kobis.de) (klicken Sie auf den Link „Ernährung“, der sich hinter der Weltkugel und den zwei Händen versteckt; dann auf „Infos“ und „Was kommt auf den Frühstückstisch?“)