

# Kleine Befragung zum Brotkorb

## Aufgaben:

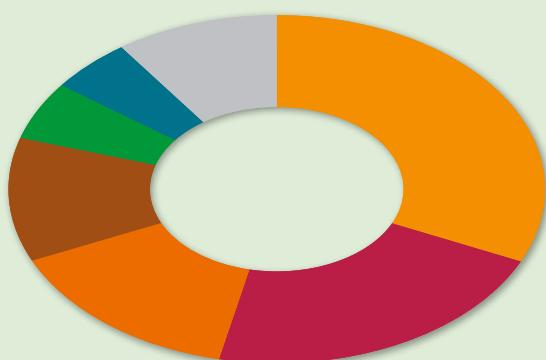
1. Führt die Befragung in Zweiergruppen durch. Stellt zehn Personen, die in ihrem Haushalt für den Broteinkauf verantwortlich sind, die Frage, welche Brotsorte sie einkaufen. Zeigt ihnen als Hilfeleistung die Seite „Brotmuster für die Befragung“. Befragt die Personen an einem „neutralen“ Ort, d.h. nicht vor einem Einkaufsort für Brot wie einer Bäckerei.

Welche Brotsorte kaufen Sie überwiegend?	
Roggenmischbrot	
Weizenmischbrot	
Graubrot	
Toastbrot	
Brote mit Körnern und/oder Saaten (u.a. Mehrkornbrot)	
Vollkorn- / Schwarzbrot	
Weizenbrot	
Roggenbrot	
Sonstige	

2. Schreibt die acht Gruppen der verschiedenen Brotsorten an die Tafel. Jeder macht bei seiner Lieblingsbrotsorte einen Strich.
3. Wertet nun die Antworten zu den Aufgaben 1 und 2 gemeinsam in der Klasse aus: Rechnet die prozentualen Anteile der verschiedenen Brotsorten aus.
4. Vergleicht das Ergebnis eurer Befragung mit dem eurer Lieblingsorten.
5. Vergleicht eure Ergebnisse mit den zwei Schaubildern.
6. Diskutiert, warum die Ergebnisse der meistgekauften Brotsorten und die der Lieblingsorten voneinander abweichen.

### Brotkorb der Deutschen 2012

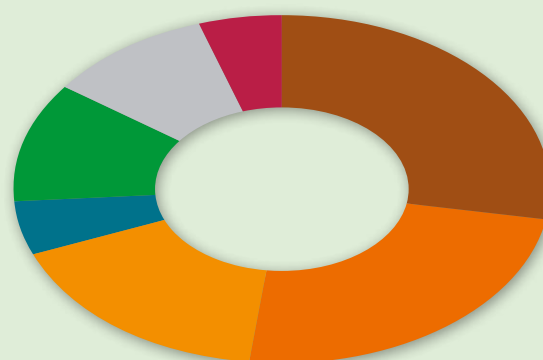
(Einkaufsanteile in %)



- Mischbrot: 31,8%,  
 davon 60% Roggenmischbrot,  
 33% Weizenmischbrot und 7% Graubrot
- Toastbrot: 21,6%
- Brote mit Körnern & Saaten: 14,8%
- Vollkorn-/Schwarzbrot: 11,5%
- Weizenbrot: 5,4%
- Roggenbrot: 5,0%
- Sonstige Sorten: 9,8%

Quelle: Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks e.V. nach Angaben des GfK Consumer Scans, Berlin 2013

### Die Lieblingsbrotsorten der Bundesbürger



- Vollkornbrote: 28%
- Mehrkorn-/Spezialbrote: 24%
- Roggenmischbrote: 17%
- Roggen(mehl)brote: 5%
- Weizenmischbrote: 11%
- Weizen-/Weißbrote: 10%
- Toastbrote: 5%

Quelle: GMF-Mehlreport, Ausgabe 9, www.mehlreport.de

# Brotmuster für die Befragung

## Das 1x1 der Brotsorten

Unter dem Begriff „**Sorte**“ fasst man alle Brote zusammen, die sich in Mehllart, -type und -mischung sowie Rezeptur, Zutaten und Verarbeitung gleichen. Die mehreren hundert deutschen Brotsorten lassen sich in folgende Gruppen einteilen:

- ➊ **Weizen- (oder Weiß-) -brot:**  
mind. 90 % Weizenanteil,  
z.B. Baguette, Weizentoastbrot
- ➋ **Weizenmischbrot:**  
51–89 % Weizenanteil,  
z.B. Schwäbisches Bauernbrot,  
Krustenbrot, Kasseler Brot
- ➌ **Roggenmischbrot:**  
51–89 % Roggenanteil,  
z.B. Mecklenburger Landbrot,  
Paderborner Brot
- ➍ **Roggenbrot:**  
mind. 90 % Roggenanteil,  
z.B. Berliner Landbrot, Kommissbrot
- ➎ **Vollkornbrot:**  
mind. 90 % Vollkorn-  
erzeugnisse (enthalten die gesamten  
Bestandteile der Körner),  
Säuremenge mind. zu 2/3 aus  
Sauerteig
- ➏ **Spezialbrote:**  
werden mit speziellen Zutaten oder Ver-  
fahren gebacken
- ➐ **Brote mit besonderen  
Getreidearten wie Hafer, Gerste  
oder Hirse**  
enthalten mind. 20 % der  
namengebenden Art im Getreideanteil
- ➑ **Brote mit Ölsaaten wie Sonnen-  
blumenkerne, Leinsamen, Sesam**  
mind. 8 % der namengebenden Zutat



# Tipps rund um den Brotgenuss

## Richtige Einkaufsplanung und Aufbewahrung im Haushalt

- **Faustregel für den Einkauf:** Dabei kommt's auf die Brotsorte an – und die Zutaten, die der Bäcker verwendet hat. Mehr roggenhaltige, dunkle Sorten halten sich länger frisch, vor allem wenn sie mit Sauerteig und/oder Vollkornschrot hergestellt sind. Helle Brote, die entweder nur aus Weizenmehl gebacken sind oder bei denen der Weizenanteil überwiegt, solltet ihr nicht zu lange lagern, sondern lieber häufiger in kleineren Portionen kaufen.

Brotsorte	Frischhaltung	Brotsorte	Frischhaltung
Weizenbrote / Weißbrot	1–3 Tage	Weizenschrot- und Vollkornbrot	ca. 4 Tage
Weizenmischbrot	3–5 Tage	Roggenschrot- und Vollkornbrot	7–9 Tage
Roggenmischbrot	5–7 Tage	Toastbrot, originalverpackt	bis 7 Tage
Roggenbrot	6–10 Tage	Knäckebrot/Zwieback	ca. 1 Jahr

Quelle: [www.was-wir-essen.de](http://www.was-wir-essen.de)

- Lagert euer Brot am besten bei **Raumtemperatur**. Im Kühlschrank verliert es schnell an Feuchtigkeit und wird altbacken.
- **Unverpacktes Brot** ist in Kunststoffbeuteln oder -folie gut aufgehoben. Auch Steingut- und Keramiktopfe sind für die Lagerung geeignet, wenn sie dicht schließen. Reinigt diese am besten wöchentlich mit Essig und reibt sie anschließend mit einem Papiertuch sorgfältig trocken – dann hat der Schimmel schlechte Karten.
- **Verpacktes Brot** hält sich am besten in der Originalverpackung.
- Bei **knusprigen Broten** wird die Kruste schnell weich, wenn man sie luftdicht verpackt. Bewahrt diese luftig auf, damit sie „atmen“ können. Dazu eignen sich Netze oder Papier, wie zum Beispiel die Bäckertüte.
- Brot kann man gut in **Tiefkühlbeuteln einfrieren**, auch geschnitten. Bei mindestens 18 Minusgraden hält es sich einige Wochen und kann dann je nach Bedarf (auch scheibenweise) aufgetaut werden.

## Drei Verwendungsmöglichkeiten für altbackenes Brot

1. **Süße Gerichte** wie Arme Ritter oder einen Brotauflauf: Rezepte findet ihr auf [www.zugut fuer dietonne.de](http://www.zugut fuer dietonne.de) (auch als App fürs Smartphone!).
2. **Croutons:** Schneidet das Brot in kleine Würfel, bratet sie bei schwacher Hitze mit ein wenig Butter oder Öl in der Pfanne und streut die knusprigen Brotstückchen über Salate, Suppen, Rührei oder Eintöpfe.
3. **Paniermehl:** Reibt Brotreste auf einer Küchenreibe, dreht es durch den Fleischwolf (oder zerkleinert es mit einer Küchenmaschine, wenn diese dafür geeignet ist) und gebt es in ein gut schließendes Gefäß.

## Brot selber backen – mit richtig gelagertem Mehl!

Richtige Lagerbedingungen sind wichtig, damit die Mehlqualitäten erhalten bleiben:

- Setzt das Mehl keiner hohen **Luftfeuchtigkeit** aus. Lagert es beispielsweise nicht in einem Oberschrank am Herd. Optimal sind **dicht schließende Gefäße aus dunklem Glas, Keramik oder Metall**.
- Lagert Mehl grundsätzlich **kühl** und setzt es keiner direkten **Sonneneinstrahlung** aus, das schadet den Vitaminen.
- Mehl nimmt leicht **Fremdgerüche** an: Bewahrt es deshalb nie in der Nähe von geruchsintensiven Lebensmitteln wie Kaffee oder Gewürzen auf – es sei denn, diese sind aromatischer verschlossen.