

# Qualität vom Acker bis zum Teller

Viele Menschen arbeiten, damit aus Getreidekörnern Brot entsteht.  
Nur wenn alle verantwortungsbewusst handeln, können wir einwandfreie Lebensmittel genießen.



**Landwirt:**  
Aussaat • Düngung •  
Pflanzenschutz • Ernte

**Landhandel:**  
Grobreinigung • Lagerung



**Einzelhandel:**  
Kennzeichnung • Lagerung

**Bäcker:**  
Teigherstellung • Backprozess •  
Kennzeichnung

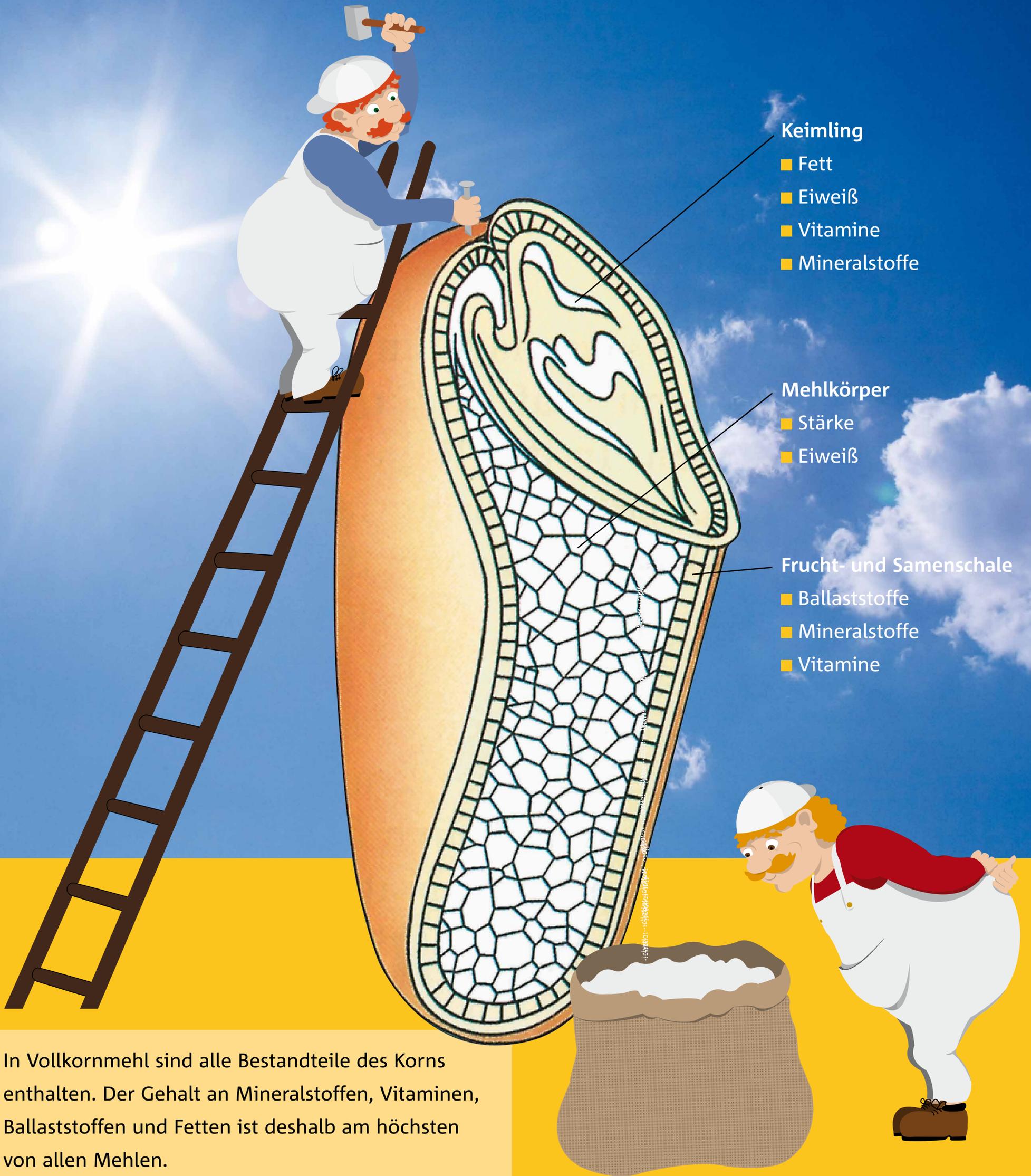
**Mühle:**  
Reinigung • Mehlherstellung



**Verbraucher:**  
Lagerung • Zubereitung



# Das Getreidekorn



## Keimling

- Fett
- Eiweiß
- Vitamine
- Mineralstoffe

## Mehlkörper

- Stärke
- Eiweiß

## Frucht- und Samenschale

- Ballaststoffe
- Mineralstoffe
- Vitamine

In Vollkornmehl sind alle Bestandteile des Korns enthalten. Der Gehalt an Mineralstoffen, Vitaminen, Ballaststoffen und Fetten ist deshalb am höchsten von allen Mehlen.

# Unser Brotgetreide

Brot wird hauptsächlich aus Weizen, Roggen und Dinkel gebacken.

Dinkel gehört zur Weizenfamilie und wird vorwiegend in Süddeutschland angebaut. Dinkelgetreide ist vor allem in der Vollwertküche beliebt.



**Weizen** gehört zu den ältesten Kulturpflanzen und ist das weltweit bedeutendste Brotgetreide. Es hat die größte Backfähigkeit.



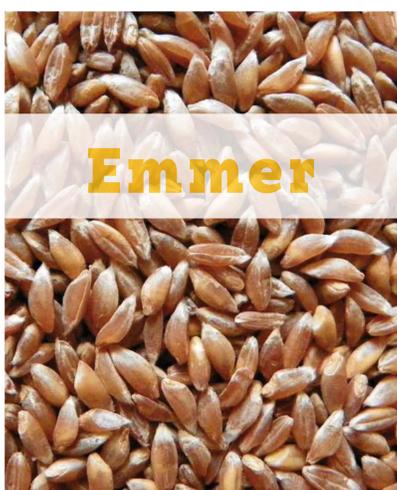
**Roggen** verträgt raues Klima. Brotteige mit Roggen brauchen Sauerteig. Die herzhaften Brote bleiben lange frisch.

Gerste, Hafer, Mais, Buchweizen (Pseudogetreide) und Hirse werden überwiegend für Fladen und Brei verwendet.

Kleine Mengen werden Spezialbroten beigemischt.



## Urgetreide



Einkorn und Emmer gehören zur Weizenfamilie. Sie sind im Anbau robust und anspruchslos. Ihre Backfähigkeit ist geringer als bei Weizen.

# Brotvielfalt

Mehr als 300 Brotsorten gibt es in Deutschland, so viel wie nirgendwo auf der Welt. Da kommt jeder auf den Geschmack!



**Weizenbrot und Roggenbrot**  
z. B. Stangenweißbrot, Roggenlaib  
(mind. 90% der genannten Getreideart\*)



**Weizenmischbrot, Roggenmischbrot**  
z. B. Schwarzwälder Brot, Korbbrot  
(mind. 50% der genannten Getreideart\*)



**Vollkornbrot**  
z. B. Rheinisches Vollkornbrot  
(mind. 90% Vollkorn\*)



**Schrotbrot**  
z. B. Grahambrot, Pumpernickel  
(mind. 90% Backschrot\*)



**Mehrkornbrot**  
z. B. Dreikornbrot, Fünfkornbrot  
(aus drei oder entsprechend mehr Getreidearten)

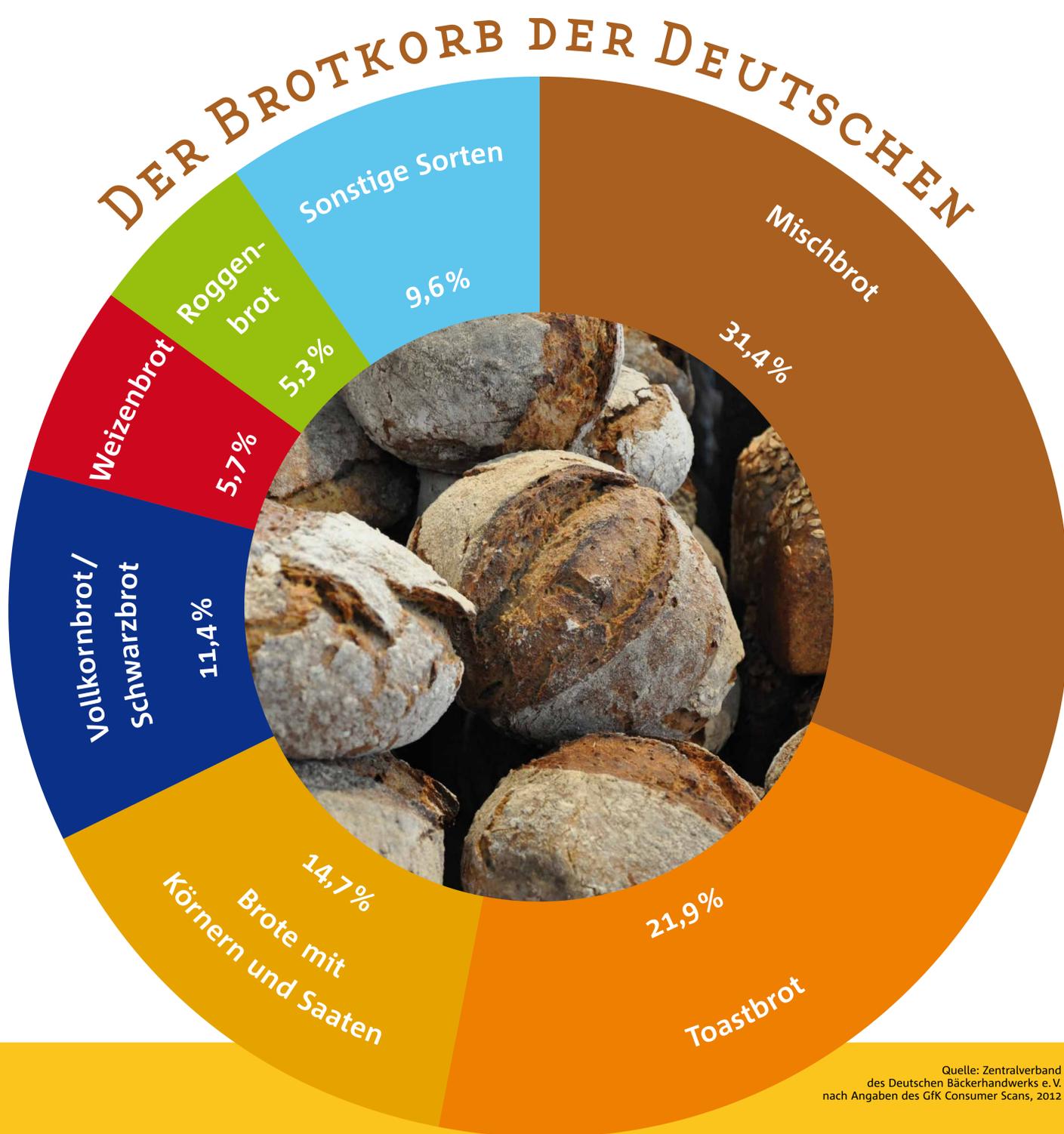


**Toastbrot**  
(mind. 90% Weizenmehl\*)



**Knäckebrot**

\*bezogen auf Getreideerzeugnis



Quelle: Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks e. V. nach Angaben des GfK Consumer Scans, 2012