



- » [Link zum Originalbild](#)
- » Copyright: News-Reporter.NET
- » Image-No.: 2009490001_0001

Verkaufstheke für Biobrot auf dem Bauernmarkt Schwäbisch Hall. Foto: BLE Bonn/Thomas Stephan/News-Reporter.NET

Aus echtem Schrot und Korn

Frankenlaib, Heidebrot oder Westfälischer Pumpernickel – beim Brot nehmen wir Deutsche in vielerlei Hinsicht eine Sonderstellung ein. Mit mehr als 300 verschiedenen Brotsorten gibt es in Deutschland die größte Vielfalt weltweit. Auch bei der Qualität zählt hierzulande nur Top-Niveau. Immer beliebter: Biobrote.

Die Gründe dafür sind vielfältig: Biobäcker verzichten auf künstliche Zusätze wie Konservierungsstoffe, Aromen, Enzyme oder Backhilfen und nutzen nur naturbelassene Zutaten. Das Getreide stammt ausschließlich aus ökologischem Anbau ohne Rückstände von chemisch-synthetischen Pflanzenschutzmitteln. Die überwiegende Zahl der Biobäcker setzt auf hochwertiges Handwerk und überschaubare Einzelfertigung statt Massenproduktion. Verwendet wird meist frisch vermahlene Getreide. Die Brote erhalten besonders viel Zeit für Trieb und Reifung. Das ist Qualität, die man schmeckt – aus buchstäblich echtem Schrot und Korn. Auch die Natur profitiert von den schonenden Erzeugungsweisen des Ökolandbaus. Gentechnisch veränderte Getreidesamen haben bei Biobauern keine Chance. Stattdessen kultivieren sie alte, längst in Vergessenheit geratene Sorten wie Dinkel, Kamut oder Einkorn.

Egal ob Weiß-, Misch- oder Vollkornbrot: Am besten aufgehoben sind die Laibe in einem Brottopf aus Ton, eingehüllt in ein Leinentuch. Ein Apfel im Tontopf, der natürlich regelmäßig ausgetauscht werden muss, reguliert die Feuchtigkeit und sorgt dafür, dass die Brotspezialitäten außen knusprig und innen saftig bleiben. Im Kühlschrank sollte man dagegen kein Brot aufbewahren, da es dort nicht atmen kann und die Kruste Wasser zieht. (News-Reporter.NET/as)