

# Unnützes Wissen oder interessante Fakten?



Eine Ernährung ohne Brot, für die meisten Deutschen undenkbar. Hier folgen fünf Fakten über eines unserer Lieblingsprodukte, die Sie vielleicht noch nicht kennen.

- 1) Das deutsche Brot und die damit verbundene Handwerkskunst wurde im Jahr 2014 zum immateriellen Kulturerbe der UNESCO erklärt, um die Sortenvielfalt zu erhalten.
- 2) Es wurden offiziell bereits 3200 Sorten registriert. In Deutschland selbst ist das „deutsche Brotregister“, ein Archiv, entstanden, das von Bäckern der Innung gepflegt wird.
- 3) «Heute back’ ich, morgen brau’ ich» - Brot und Bier haben viele Gemeinsamkeiten. Sie bestehen aus Zutaten wie Wasser, Hefe und Getreide und in beiden Fällen finden Gärungsprozesse statt. Im Mittelalter wurde Bier – nach dem Backtag - mit Brot angesetzt. Heutzutage wird wieder in wenigen Brauereien altbackenes Brot verwendet, um der Lebensmittelverschwendung entgegenzuwirken.
- 4) Aus altbackenem Brot kann mit Hilfe von Bakterien und Enzymen sogenanntes Hefeöl hergestellt werden. Dieses ist geschmacksneutral und kann sowohl zum Backen und Kochen, als auch als Streichfett verwendet werden.
- 5) Ein Quadratmeter Acker mit angebautem Weizen ergibt etwa 1500 g Weizenbrot.