



## *Rundschreiben Nr. 030/2015*

Berlin, 10. November 2015

### **So bewahre ich Brot richtig auf**

Sehr geehrte Damen,  
sehr geehrte Herren,

frisches Brot vom Bäcker ist einfach köstlich – umso ärgerlicher, wenn es schon nach wenigen Tagen verdirbt. Austrocknung und Schimmelbefall sind die größten Gefahren, denen der Deutschen liebste Lebensmittel täglich ausgesetzt ist. Doch dagegen kann man etwas unternehmen. Michael Wippler, Präsident des Zentralverbandes des Deutschen Bäckerhandwerks e.V., gibt wertvolle Tipps zur Brotaufbewahrung.

„Frisches Brot vom Innungsbäcker schmeckt nicht nur besonders gut, sondern ist auch nach einigen Tagen noch so lecker wie am ersten Tag. Der Grund: Durch das handwerkliche Backverfahren erhält das Brot eine besonders gute Kruste, die das Innere des Brotes – die sogenannte Krume – vor dem Austrocknen schützt.

Die wohl wichtigste Voraussetzung für einen möglichst langen, knusprigen Genuss ist jedoch die richtige Lagerung des Brotes.

#### **Steingutbehälter nutzen**

Um ein Brot vor dem Austrocknen zu schützen, sind Steingutbehälter die beste Wahl. Die offenen Poren des Materials wirken feuchtigkeitsausgleichend, nehmen also überschüssige Feuchtigkeit auf und transportieren sie vom Brot weg – bei Bedarf aber auch wieder zum Brot zurück. Dieser optimale Feuchtigkeitsaustausch sorgt dafür, dass das Brot frisch bleibt und sich kein Schimmel bildet. Falls kein Steingutbehälter zur Hand ist, sollte der Brotkasten in jedem Falle eine Luftzirkulation zulassen. Luftdicht verschlossene Behältnisse sind nicht geeignet.

#### **Essig – das natürliche Reinigungsmittel für den Brotkasten**

Alte Brotkrumen im Brotkasten können ein Nährboden für Bakterien und Keime sein – diese wiederum begünstigen die Bildung von Schimmel. Diese sogenannte „Brotkrankheit“ hat übrigens nicht unbedingt etwas mit mangelnder Hygiene zu tun – denn Schimmelsporen finden sich überall, in der Luft und auf Oberflächen. Finden diese in einer warmen, dunklen und feuchten Umgebung die optimalen Bedingungen, bildet sich Schimmel. Besonders schonend und dennoch wirksam gegen Schimmel und Bakterien ist Essig. Wir empfehlen, den Brotkasten einmal in der Woche damit auszuwischen.



Werbe­ge­mein­schaft des  
Deutschen Bäckerhandwerks e.V.

### *Rundschreiben Nr. 030/2015*

#### **Gefroren oder Zimmertemperatur – Brot mag es warm oder eiskalt**

Brot und Brötchen lagert man am besten bei Zimmertemperatur. Denn bei den 0°C bis 7°C im Kühlschrank verliert das Gebäck schnell an Feuchtigkeit und damit auch an Geschmack. Die Folge: Das frisch gekühlte Brot schmeckt schnell trocken und altbacken. Wer sein frisches Brot vom Innungsbäcker länger lagern möchte, kann es allerdings ohne Probleme einfrieren. Besonders für Single-Haushalte ist das praktisch: In Scheiben eingefroren, kann man sich sein Brot jeden Tag frisch auftauen oder auch einfach im Toaster rösten. Ein gut gebackenes Brot hält dieses Wechselbad der Gefühle leicht aus und behält seinen frischen Geschmack.

#### **„Auf Kante“ bleibt Brot besonders frisch**

Die Kruste eines Brotes ist schon eine tolle Sache: Sie schützt die feuchte weiche Krume, also das innere des Brotes, vor biologischen Schädlingen, macht das Brot auch gegen äußere Einwirkungen stark und trägt zusätzlich zum besonderen Geschmack eines Brotes bei. Ganz nebenbei sorgt sie auch dafür, dass das Innere des Brotes schön saftig bleibt. Ein besonders einfacher und doch effizienter Tipp lautet deshalb: Stellen Sie Brot immer mit der Schnittkante nach unten. So verhindern Sie, dass die Krume, also das Innere des Brotes, nach dem Anschneiden austrocknet.“

**Deutsche Innungsbäcker**

**Tipps der Deutschen Innungsbäcker zur Brotaufbewahrung:**

- 1 Steingutbehälter verhindern Schimmel und halten Brot frisch
- 2 Brot immer auf der Schnittkante lagern
- 3 Raumtemperatur ist zur Brotlagerung perfekt
- 4 Ein hoher Roggenanteil lässt ein Brot langsamer altern

**Wie lange hält welches Brot?**

- Weizenbrote: bis zu 2 Tagen
- Weizenmischbrote: 2-4 Tage
- Roggenmischbrote: bis zu 3 Tagen
- Roggenbrote: 4-6 Tage
- Schrot- und Vollkornbrote: 7-9 Tage

Bildquelle: Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks e.V.



Werbegemeinschaft des  
Deutschen Bäckerhandwerks e.V.

*Rundschreiben  
Nr. 030/2015*

Schon gewusst: Auf [www.innungsbaecker.de](http://www.innungsbaecker.de) finden Sie viele weitere Tipps rund um das Thema Brot und Ernährung.

Für eventuelle Rückfragen steht Ihnen die Werbegemeinschaft unter der Telefonnummer 030/ 20 64 55-34 gerne zur Verfügung.

Mit freundlichen Grüßen  
Werbegemeinschaft des Deutschen Bäckerhandwerks e. V.

gez. Michael Wippler  
Vorsitzender des Vorstandes

gez. Susanne Fauck  
Leiterin Öffentlichkeitsarbeit