



Tag des Deutschen Butterbrots: Bäcker statt Aufbäcker unterstützen

PRESSEINFORMATION – Berlin, 25. September 2017

Am letzten Freitag im September würdigen die Deutschen jährlich ihre geliebte Stulle. Es ist der Tag des Deutschen Butterbrots und 2017 fällt dieser auf den 29. September. Anlässlich des Aktionstages ruft Slow Food Deutschland e. V. dazu auf, die außergewöhnliche regionale Vielfalt deutscher Brotkultur wertzuschätzen und das traditionelle Bäckerhandwerk zu bewahren. Im Ökodorf Brodowin bei Chorin lädt der Verein Verbraucher an diesem Tag dazu ein, die Zusammenhänge zwischen Herkunft, Zutaten und Verarbeitungsprozessen handwerklich hergestellten Brots und Butter zu erfahren.

Brot gehört in Deutschland zu den beliebtesten Grundnahrungsmitteln und ist fester Bestandteil unserer Esskultur. Die UNESCO hat die deutsche Brotkultur 2014 in die Liste des immateriellen Kulturerbes aufgenommen. Und obwohl das deutsche Bäckerhandwerk zu den wichtigsten Wirtschaftsfaktoren Deutschlands zählt, sinkt die Zahl der Handwerksbäckereien stetig. An ihre Stelle treten Backshops und Discounter-Backstuben, die mit industriell vorgefertigten Teiglingen und unter Einsatz chemischer Hilfsmittel wie Enzymen und Emulgatoren anstatt mit handwerklich hergestellten Teigen arbeiten. Hinzu kommt das abgepackte Industriebrot in Supermarktregalen mit langen und bedenklichen Zutatenlisten.

Brot backen ist mehr als nur Mehl, Wasser und Salz zu mischen. Den zentralen Unterschied in Geschmack und Bekömmlichkeit eines ‚guten‘ Brots machen die Qualität der verwendeten Getreidesorten und -mischungen, weitere Zutaten wie zum Beispiel Nüsse und Öle, die Backtechnik sowie die ausreichende Geduld für die Länge der Teigführung aus. Industrielle Schnellverfahren hingegen setzen auf kontrollierbare und kostengünstige Prozesse und Ergebnisse. Damit einher geht ein Qualitätsverlust der Deutschen Brotlandschaft, ein Weniger an regionaltypischen Brotrezepten und -sorten. „An die Stelle des Bäckers ist der ‚Aufbäcker‘ getreten. Was nach Brot, Brezen und Brötchen aussieht, ist es nicht mehr,“ bedauert Ursula Hudson, Vorsitzende von Slow Food Deutschland, diese Entwicklung und appelliert an die Verbraucher: „Trotz des Qualitätseinbruchs bleibt die Nachfrage nach Brot bei den Deutschen konstant. Wir Verbraucher scheinen diesen Niedergang der Brotkultur stillschweigend hinzunehmen. Stattdessen aber sollten wir wieder bei traditionsbewussten Bäckermeistern einkaufen und einen angemessenen Preis für unser Brot zahlen, dafür, dass es selbst hergestellt und die Zutaten qualitätssichernd regional eingekauft wurden.“

Mit bundesweiten Aktionen, Aufklärungs- und Bildungsarbeit sowie dem Einsatz auf politischer Ebene setzt Slow Food Deutschland sich dafür ein, regionale Strukturen wie lokale, landwirtschaftliche und handwerkliche Produktionsstätten wie Bäckereien wieder zu stärken und aufzubauen. Das wirkt sich wirtschaftlich positiv auf ländliche Räume und Gemeinschaften aus und kommt dem Erhalt von Biodiversität, regionaler Ökosysteme und Kulturlandschaften zugute.

Die Details zur **Veranstaltung im Ökodorf Brodowin** finden Sie [>>>hier](#).

Slow Food ist eine weltweite Bewegung, die sich für ein zukunftsfähiges Lebensmittelsystem einsetzt. Der Erhalt der bäuerlichen Landwirtschaft, des traditionellen Lebensmittelhandwerks und der regionalen Arten- und Sortenvielfalt sind für Slow Food ebenso wichtig wie eine faire Entlohnung für zukunftsfähig arbeitende Erzeuger sowie die Wertschätzung und der Genuss von Lebensmitteln. Unter dem Motto „25 Jahre Slow Food Deutschland – Weil uns die Zukunft des Essens und unserer Lebensmittelerzeuger wichtig ist“ feiert Slow Food Deutschland 2017 das 25-jährige Vereinsjubiläum. Über 40 Veranstaltungen

Ihre Ansprechpartnerinnen bei Slow Food Deutschland e. V.:

Sarah Niehaus, Tel: (0 30) 2 00 04 75-13

Sharon Sheets, Tel: (0 30) 2 00 04 75-20

E-Mail: presse@slowfood.de

Slow Food Deutschland e.V. - Luisenstr. 45 - 10117 Berlin



bundesweit laden Verbraucher zum Mitmachen ein und rücken Erzeuger und Produkte in den Fokus, die schon heute im Zeichen ökologischer Nachhaltigkeit stehen. Die thematische Bandbreite der Veranstaltungen reicht von regionaler Esskultur über Lebensmittelverschwendung bis hin zur Ganztierverarbeitung und guter Schulverpflegung.

***Slow Food Deutschland e. V.** wurde 1992 gegründet und zählt über 85 lokale Gruppen. Insgesamt ist Slow Food in über 170 Ländern mit diversen Projekten, Kampagnen und Veranstaltungen aktiv. Als Slow-Food-Mitglied ist man Teil einer großen, bunten, internationalen Gemeinschaft, die das Recht jedes Menschen auf gute, saubere und faire Lebensmittel vertritt. www.slowfood.de*

V.i.S.d.P.: Dr. Ursula Hudson

Tag des Deutschen Butterbrots

Ursprünglich wurde der Aktionstag 1999 von der Marketing-Gesellschaft der deutschen Agrarwirtschaft (CMA) als absatzfördernde Maßnahme von Brot und Butter ins Leben gerufen. Die CMA wurde 2009 aufgelöst, der Tag des Deutschen Butterbrots jedoch hat weiterhin Bestand. Unabhängig vom seinen damaligen Initiatoren wird er insbesondere von Bäckereien für Werbeaktionen genutzt. Darunter auch handwerkliche Bäckereien, die den Anlass nutzen, um Brot und Butter aus handwerklicher Erzeugung die verdiente Aufmerksamkeit zu schenken.

Ihre Ansprechpartnerinnen bei Slow Food Deutschland e. V.:

Sarah Niehaus, Tel: (0 30) 2 00 04 75-13

Sharon Sheets, Tel: (0 30) 2 00 04 75-20

E-Mail: presse@slowfood.de

Slow Food Deutschland e.V. - Luisenstr. 45 - 10117 Berlin