



Slow Food[®]

Deutschland e.V.

Tag des Deutschen Butterbrots: Brot und Butter würdigen

PRESSEINFORMATION – Berlin, 24. September 2019

Am letzten Freitag im September würdigen die Verbraucherinnen und Verbraucher in Deutschland ihre geliebte Stulle. Es ist der Tag des Deutschen Butterbrots. Zum Aktionstag nimmt Slow Food gemeinsam mit der Dorfkäserei Geifertshofen (Bühlerzell, Baden Württemberg) Rohstoffe und Verarbeitung handwerklich hergestellten Brots und Butter in den Blick. Denn erklärtes Ziel des Vereins ist es, die regionale Vielfalt von Nahrungsmitteln und das dahinterstehende Lebensmittelhandwerk zu bewahren.

Brot gehört in Deutschland zu den beliebtesten Grundnahrungsmitteln. Die UNESCO zählt die deutsche Brotkultur seit 2014 zum Weltkulturerbe. Jedoch sind weder regional-typische Brotsorten noch handwerklich erzeugte Butter, Käse oder Wurst ausreichend geschätzt und geschützt. Schnell- und Selbstbedienungsbäcker, deren Aufbackware aus weit entfernten Ländern kommt, dürfen sich hierzulande Bäckerei nennen und Handwerk simulieren. Dazu findet wie auch in anderen Bereichen des Lebensmittelhandwerks ein Strukturwandel statt. Kleine und mittlere Betriebe schließen, handwerkliches Wissen und regionale Strukturen der Lebensmittelversorgung gehen verloren. Und nicht wenig häufig werden Traditionsbäckereien durch Backshops, Discounter-Backstuben und Supermarkttregale mit abgepacktem Industriebrot ersetzt.

Ob Brot und Butter handwerklich oder industriell erzeugt wurden, erkenne man nicht nur am Geschmack, erklärt die Vorsitzende von Slow Food Deutschland, Ursula Hudson: „Beim Brot beeinflussen die Qualität des verwendeten Getreides und Zutaten wie Nüsse und Öle, die Backtechnik sowie die ausreichende Länge der Teigführung auch maßgeblich die Bekömmlichkeit“. Und die Butter? „Wenn wir nicht aufpassen, nimmt uns die Industrie die ‚gute‘ Butter bald ganz vom Brot. Dafür nämlich braucht es handwerklich arbeitende Molkereien und Bauern, die ihre Kühe wesensgemäß halten“. Mit industriellen Schnellverfahren, die auf kontrollierbare und kostengünstige Prozesse und Ergebnisse setzen, können solche Nahrungsmittel nicht entstehen.

Bei Veranstaltungen versucht Slow Food Verbraucherinnen und Verbraucher über vergleichende Verkostungen von industriell und handwerklich erzeugten Nahrungsmitteln auf den ‚guten‘ Geschmack zu bringen. Auch die Bereitschaft, für Brot sowie Butter angemessene und somit höhere Preise zu zahlen soll erhöht werden. Von Politik und Wirtschaft fordert Slow Food, die Handwerksberufe für den Nachwuchs attraktiver zu gestalten und unnötige bürokratische Reglementierungen, die kleinere Betriebe nicht konkurrenzfähig machen, zurückzuschrauben.

Am diesjährigen Tag des Butterbrots in der Dorfkäserei Geifertshofen in Bühlerzell lernen die Gäste gemeinsam mit Chef Alliance Koch Maximilian Korschinsky, Gastronomischer Leiter Bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall, Butter zu veredeln – mit Salz, Gewürzen, Senf, Meerrettich. Die Details zur Veranstaltung 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. **Slow Food Deutschland***

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



Slow Food[®] Deutschland e.V.

*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*

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