



Slow Food®  
Deutschland e.V.

## Tag des Deutschen Butterbrots: Lebensmittelhandwerk bewahren

**PRESSEINFORMATION – Berlin, 22. September 2020**

**Am letzten Freitag im September würdigen die Verbraucher\*innen in Deutschland ihre geliebte Stulle. Es ist der Tag des Deutschen Butterbrots, welches hierzulande ganz verschiedene Formen und Bezeichnungen hat. Aus Sicht von Slow Food verdanken wir die ‚gute‘ Stulle dem Lebensmittelhandwerk, für dessen Erhalt der Verein sich bundesweit einsetzt. Denn dem Handwerk verdanken wir nicht nur unseren Genuss; als Hüter\*innen der biologischen, kulturellen und kulinarischen Vielfalt tragen Lebensmittelhandwerker\*innen auch entscheidend zur regionalen Versorgungssicherheit, Lebensmittelwertschätzung und Ernährungswende bei.**

Obwohl Brot in Deutschland zu den beliebtesten Grundnahrungsmitteln zählt, droht den Verbraucher\*innen gerade hier der Verlust von Vielfalt. Dazu trägt der Strukturwandel im Lebensmittelhandwerk bei, infolgedessen immer mehr Betriebe schließen. Handwerkliches Wissen und regionale Strukturen der Lebensmittelversorgung gehen verloren. Traditionsbäckereien werden durch Backshops, Discounter-Backstuben und Supermarktregale mit abgepacktem Industriebrot ersetzt. Aufbackware wird als ‚Handwerk‘ verkauft obwohl es keines ist. Ähnlich kritisch sieht es mit ‚guter‘ Butter aus. Sie entsteht mithilfe handwerklich arbeitender Molkeereien und Bäuer\*innen, die ihre Kühe wesensgemäß halten, statt durch industrielle Schnellverfahren.

Slow Food möchte Verbraucher\*innen für ‚echtes‘ Handwerk begeistern und zeigen, was gutes Brot und gute Butter ausmachen, welches Wissen und welche Verfahren es dafür braucht. Die Frage nach dem Ursprung ist dabei entscheidend. Denn Rohstoffe sowie Verarbeitung und Vertrieb wirken sich auf Geschmack und Genuss, auf Umwelt und Klima gleichermaßen aus. Ein Brot beispielsweise braucht aus Sicht von Slow Food nur wenige, aber hochwertige Zutaten – angefangen beim verwendeten Getreide über Nüsse bis hin zu Ölen. Eine ausreichende Länge der Teigführung trägt maßgeblich zur Bekömmlichkeit bei. Und diese Auswahl von Zutaten und Verfahren erfordert vor allem den Menschen und sein Wissen statt standardisierte Maschinen.

Das Wissen um ‚gute‘ Erzeugnisse erwächst aus der praktischen Arbeit und der Leidenschaft fürs Handwerk und muss fair bepreist sein. Slow Food hält dafür eine größere Nähe zwischen Handwerker\*innen und Verbraucher\*innen für essentiell. Dazu Nina Wolff, amtierende Vorsitzende von Slow Food Deutschland: „Je besser Verbraucher\*innen den mit der Wertschöpfung verbundenen Aufwand kennen und den Genuss ‚guter‘ Grundnahrungsmittel mit den eigenen Sinnen erfahren haben, desto größer ist die Bereitschaft, einen angemessenen Preis zu zahlen. Damit einher geht nach unserer Erfahrung oft die Einsicht, dass weniger mehr ist – also eine größere Wertschätzung für Qualität. Bei Slow Food versuchen wir deshalb immer wieder die Brücke zwischen Erzeuger\*in und Verbraucher\*in zu schlagen. Seit der Corona-Pandemie wächst das Bedürfnis vieler Menschen, wissen zu wollen, woher ihre Lebensmittel kommen. Dem wollen wir gerecht werden.“

Am diesjährigen Tag des Butterbrots treffen Vertreter\*innen von Slow Food Deutschland mit Verbraucher\*innen und Handwerker\*innen in der Bäckerei Erbel im mittelfränkischen Dachsbach zusammen, um sich auszutauschen und Brote sowie Milcherzeugnisse zu verkosten.

\*\*\*\*\*

*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 Erzeugerinnen und Erzeuger sowie die Wertschätzung und der Genuss von Lebensmitteln. **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](http://www.slowfood.de), V.i.S.d.P.: Dr. Nina Wolff*

**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](mailto:presse@slowfood.de)

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