

SB BROTE & PREBAKE

MARKEN LEHR BR!EF

SB Brote & Prebake

In Kooperation mit



Lebensmittel
Zeitung

direkt

LERNWELT



MEHR WISSEN, BESSER VERKAUFEN.

In der **LZ direkt Lernwelt** bündeln die LZ Medien ihre Weiterbildungsangebote (Digital, Print, Präsenz) für den Lebensmitteleinzelhandel. Praktisches Waren- und Verkaufswissen für Supermarktmitarbeiter – Kaufleute, Marktleiter und Warengruppenverantwortliche.

lzdirekt-lernwelt.de

training.lzdirekt.de



EDITORIAL

WILLKOMMEN IM MARKEN- LEHRBRIEF SB BROTE & PREBAKE!

Diese Broschüre bietet Dir praktisches Warenwissen zum Thema SB Brote & Prebake am Beispiel der Marke Harry. Aktuelle Marktdaten, Hintergrundinfos und Praxis-Tipps machen sie zum idealen Begleiter im Berufsalltag. Die beste Art und Weise, um Dein Grundlagenwissen zu vertiefen und mit Wissen zu punkten.

WAS ERWARTET DICH?

Gut strukturiert: Der Markenlehrbrief präsentiert Dir schnell und mit viel Liebe zur Wissensvermittlung das Wichtigste zum Thema SB Brote & Prebake, zu den entsprechenden Produkten im Handel und dem verkaufsfördernden Umgang mit ihnen.



NICOLE GROHMANN
HEAD OF LZ DIREKT
LERNWELT

Jede der folgenden Doppelseiten enthält eine in sich abgeschlossene Information und zusätzlich eine Testfrage, mit der Du Dein Wissen noch einmal überprüfen kannst. Die dazugehörige Lösung findet sich auf der jeweils nächsten Seite. Der Testbogen am Schluss der Broschüre gibt Dir die Gelegenheit, das Gelernte unter Beweis zu stellen.

Wichtig: Zu diesem Markenlehrbrief gibt es auch ein E-Training, das Dir Klick für Klick wertvolle Zusatzinfos zum Thema liefert.

Viel Spaß beim Entdecken und Lernen!

Herzlich,
Deine

Nicole Grohmann



MARKTWISSEN

- 06** Brotkonsum - Brotgenuss
- 08** Trendiges Toastbrot

WARENWISSEN

- 10** Es war einmal ...
- 12** Brot – eine Definition
- 14** Man nehme die vier Grundbestandteile von Brot
- 16** Korn für Korn wertvoll
- 18** So wird Brot locker und lecker
- 20** Mehl, Wasser, Salz, Hefe, Natursauerteig und sonst nichts?
- 22** Brot in Produktion
- 24** Laib-Speise in vielen Formen
- 26** 3.000 Brotsorten – sechs Brottypen
- 28** Es geht auch anders: Spezialbrote
- 30** Spezial heißt auch: total international
- 32** Brot fürs Leben gern!
- 34** Design mit Durchblick
- 36** Gerne mal was Besonderes!
- 37** Nachfrage nach Nachhaltigkeit

POS-WISSEN

- 38** Brotverkauf: Convenience & Co.
- 40** Mitarbeiter des Markterfolges: das Brotregal
- 42** Klare Sache: Kennzeichnung von Brot

WISSEN PLUS

- 44** Einfach länger lecker
- 46** Rund um SB Brote & Prebake
- 48** Frisch wie Harry

WISSEN TO GO

- 49** Alles klar? Wissens-Check 1
- 50** Wissens-Check 2 & Lösung
- 51** Noch mehr Brainfood & Impressum

22



WUSSTEST DU SCHON, ...

... dass Brot unser wichtigstes Grundnahrungsmittel war und ist? Es hat seinen festen Platz auf dem Speisezettel, denn es schmeckt Klein und Groß, Jung und Alt gleichermaßen. Die meisten Verbraucher essen täglich Brot – vor allem zum Frühstück und zum Abendessen, aber oft auch zwischendurch. Entsprechend häufig wird es gekauft. Kein Wunder also, dass Brot im Lebensmittelhandel zu den Frischesortimenten mit hoher Umschlaggeschwindigkeit zählt.

Trotzdem darf Brot nicht einfach sich selbst überlassen bleiben, denn auch dieses Sortiment bringt nur bei fachkundiger Pflege den gewünschten Erfolg.

Brot ist ein ebenso leckeres wie rundherum interessantes Produkt und es lohnt sich, mehr darüber zu wissen. Deshalb erfährst Du auf den folgenden Seiten alles Wichtige über die Herstellung, die Sortenvielfalt, den Verkauf und noch einiges mehr. Zum Schluss kann Dir beim Thema Brot niemand mehr ein X für ein U oder – besser gesagt – Roggen für Weizen vormachen. Du bist in der Lage, ein attraktives Brotsortiment zusammenzustellen, es richtig zu platzieren und Fragen der Kunden sicher zu beantworten. Damit sind die besten Voraussetzungen für ein schwungvolles und einträgliches Geschäft mit Brot erfüllt.

Für einen besseren Lesefluss sprechen wir, wenn nicht anders möglich, in der männlichen Form. Wir meinen aber immer gleichermaßen alle Gender.

Noch ein Tipp: Klick Dich auch ins **E-Training**. Es liefert ergänzende Informationen für nachhaltiges Lernen. Für Deine erfolgreiche Teilnahme kannst Du Dir **am Kursende ein Zertifikat als Bestätigung** ausstellen lassen.

Viel Spaß beim Lesen!

Deine Harry-Bäcker

38



46



BROTKONSUM – BROTGENUSS



Obwohl es mittlerweile ein riesiges Angebot von Frühstücksprodukten wie Cerealien oder Smoothies gibt, bleibt Brot weiterhin beliebt. Daran ändert auch die Auflösung traditioneller Mahlzeiten nichts. Die Deutschen greifen gerne zum Pausenbrot – und ziehen es Street Food oder Fertiggerichten vor.

LEH DIE NUMMER EINS

Auch das Angebot und die Anbieterstruktur ändern sich. Seit es in nahezu jedem Lebensmittelgeschäft eine Backstation gibt, verschieben sich die Marktanteile. Der Lebensmittelhandel ist mittlerweile die wichtigste Einkaufsstätte für Brot. Mit seiner hohen Umschlaggeschwindigkeit, zusammen mit den Bruttospannen,

ergibt sich daraus eine ausgezeichnete Rendite. Laut YouGov Consumer Panel kaufen rund 38,6 Mio. Käuferhaushalte Backwaren aus dem SB Regal im LEH, 36,6 Mio. Käuferhaushalte frische Backwaren an der Backstation und 25,4 Mio. beim Bäcker.

In Deutschland gibt es nach aktuellen Zählungen mehr als 3.000 Brotsorten und es kommen jährlich weitere Produktinnovationen hinzu, zum Beispiel Chia- und Süßkartoffelbrot. Durch diese Abwechslung wird Brot nie langweilig und zunehmend zum Genussprodukt. Beim Kauf ist die Frische das wichtigste Kriterium, weshalb Brot und Brötchen am liebsten mehrmals wöchentlich gekauft werden.



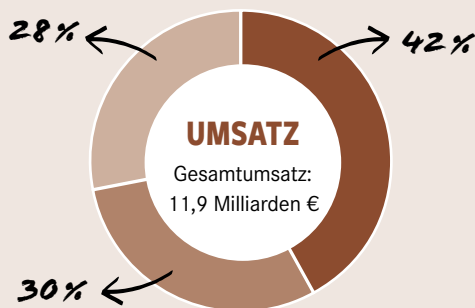


Brot ganz oder geschnitten, vorverpackt aus dem Selbstbedienungsregal, unverpackt aus der Backstation oder über die Bedientheke, diese Fragen beantwortet jeder Verbraucher individuell für sich. Dabei werden Brot und Brötchen aus den Backstationen des Lebensmittelhandels immer beliebter.

Quelle: YouGov SimIT, 2024, Käuferhaushalte



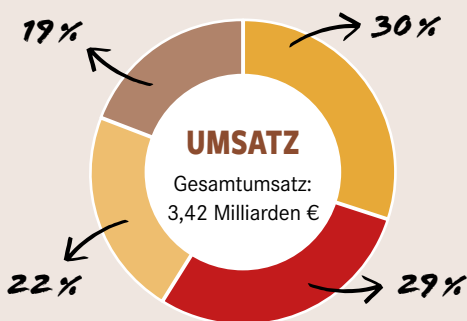
BROT- UND BACKWAREN ANBIETERSTRUKTUR



● Bedientheke (lose) ● Backstation ● SB-Ware

Quelle: YouGov SimIT, Brot & Backwaren, 2024, Umsatz €, Deutschland gesamt

WARENGRUPPENANTEILE IM SB REGAL



● Schnittbrot ● Toast / Sandwich / Toastbrötchen
● Aufbackware ● Sonstige

Quelle: YouGov SimIT, Brot & Backwaren, 2024, Umsatz €, Deutschland gesamt



WO KAUFEN VERBRAUCHER VERSTÄRKT BROT EIN?

- ☐ Bäckereifachgeschäft
- ☐ Bäckerei in der Vorkassenzzone
- ☐ Backstationen im LEH

BACKSTATION ALS SINNVOLLE ERGÄNZUNG IM LEH

Angaben in Prozent

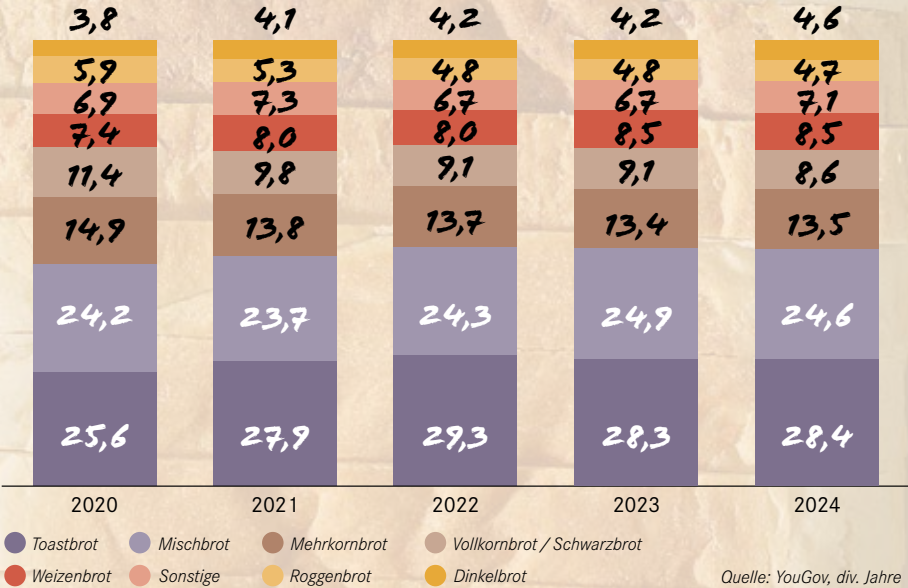


Anzahl der Befragten: 2021=1.125, 2023=1.018, 2025=1.030

Quelle: Mafowerk, Consumer Insights - SB Brot- und Backwaren, 2025

BELIEBTESTE BROTSORTEN IN DEUTSCHLAND

Angaben in Prozent



WO KAUFEN VERBRAUCHER VERSTÄRKT BROT EIN?

- ✓ Backstationen im LEH

TRENDIGES TOASTBROT

Der Frühstückstisch ist reichlich gedeckt und die ganze Familie lässt es sich schmecken. Wenn es um die Frage geht, welche Sorte dabei im Brotkorb landet, sind sich die Deutschen seit Jahren einig: Mit rund 28 Prozent Absatzanteil liegt das Toastbrot nach wie vor vorne, dicht gefolgt vom Mischbrot.

TREND BACKSTATION

Backstationen sind aus dem Handel kaum noch wegzudenken – und genau das kommt bei den Kunden gut an. Laut der mafowerk Trend Evaluation Consumer und Shopper Insights halten 98,4 Prozent der Befragten eine Backstation im Lebensmitteleinzelhandel für eine sinnvolle Ergänzung (siehe Grafik links).

REGIONAL SCHMECKT'S BESSER

Auch im Brotregal sorgt das Thema Nachhaltigkeit für Impulse. So geben 80 Prozent der Verbraucher an, dass ihnen eine regionale Herkunft ihrer Brot- und Backwaren wichtig ist. Damit werden Brot- und Backwaren als drittwichtigstes Lebensmittel eingestuft, wenn es um die Relevanz der Herkunft geht – nach Eiern auf dem ersten und frischem Obst und Gemüse auf dem



zweiten Platz. Glücklicherweise ist Getreide ein Rohstoff, der sehr effizient produziert werden kann. Es braucht wenig, um viel herauszubekommen. Und das ist ein ganz zentraler Aspekt von Nachhaltigkeit.

Quelle: BMEL-Ernährungsreport, 2024



WELCHES BROT IST AKTUELL BESONDERS BELIEBT?

- ☐ Körnerbrot
- ☐ Toastbrot
- ☐ Roggenbrot

ES WAR EINMAL ...



... vor rund 11.000 Jahren. Damals und noch vor dem Beginn des Ackerbaus wurden Getreidekörner meist roh verzehrt – bevorzugt Emmer und Einkorn, die Vorfahren des Weizens. Dank Ackerbau und Mahlsteinen wurde aus den Körnern bald ein Körnerbrei. Glaubt man der Legende, wurde dieser eher zufällig auf einen heißen Stein gekippt, auf dem er zu einem Fladen „trocknete“.

BROT UND PYRAMIDEN

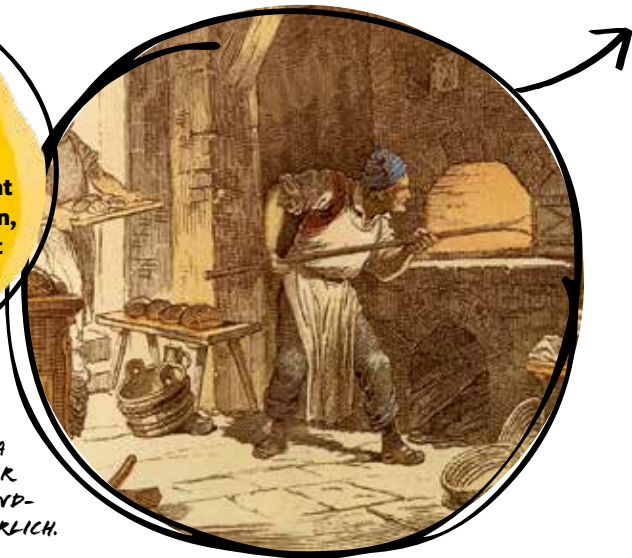
Vom Fladen zum Brot brauchte es noch mal ein paar Tausend Jahre – und den Erfindergeist der Ägypter vor rund 6.000 Jahren. Ihre Experimente mit Hefepilzen und Milchsäurebakterien führten zu der Erkenntnis, dass Brot „fluffig“ wird, wenn man den Teig „gehen“ lässt. Das Prinzip der Gärung war erfunden. Aber nicht nur die Konsistenz des Brotes veränderte sich dadurch, auch nahm das Volumen deutlich zu.



ALTBACKEN

So nennt man noch genussfähige, aber nicht mehr frische Backwaren, die an Aroma, Gewicht und Feuchtigkeit verloren haben.

EINE BACKSTUBE VOR ETWA ZWEIHUNDERT JAHREN: DAMALS WAR ZUM BROTBACKEN NOCH VIEL HANDARBEIT ERFORDERLICH.



WELCHES BROT IST AKTUELL BESONDERS BELIEBT?

✓ Toastbrot



AUS ALTER BACKKUNST IST EIN
MODERNER BERUF GEWORDEN.

BACKEN AM NIL

Aus dem gegorenen Sauerteig kneteten die alten Ägypter mehr als 30 Brotsorten, weshalb man die Menschen am Nil damals auch als „Brotesser“ bezeichnete. Sie bauten die ersten Bäckereien, entwickelten Öfen und backten in erhitzten Tontöpfen.

MEHR VIELFALT

Im Laufe der Zeit veränderten und erweiterten sich die Backverfahren. Es entstand eine immer größere Sortenvielfalt, der

Geschmack wurde verbessert und verfeinert. Brot wurde fast überall fester Bestandteil der täglichen Ernährung. Brote aus feinem, hellem Weizen- oder Dinkelmehl waren dabei jahrhundertlang dem Adel und wohlhabenden Bürgern vorbehalten. Der Rest der Bevölkerung musste sich lange mit grobem, schwerem, dunklem Brot begnügen. Bis ins 20. Jahrhundert galt Weißbrot vielerorts noch als Luxus. Heute ist die Auswahl so groß wie nie.



WANN WURDE VERMUTLICH ZUM ERSTEN MAL BROT GEBACKEN?

- ☐ Vor rund 10.000 Jahren
- ☐ Vor rund 8.000 Jahren
- ☐ Vor rund 6.000 Jahren

BROT – EINE DEFINITION

Ganz gleich, ob zum Frühstück, zum Abend oder als Mittagssnack: Brot kommt bei vielen Menschen auf den Tisch. In Deutschland gibt es mehr als 3.000 verschiedene Brot-spezialitäten.

Getreide und sonstige Grundzutaten liefert die Natur, als weitere wichtige Zutat kommt handwerkliches Können hinzu: Das ist das Basisrezept für ein hochwertiges, gesundes Produkt, das wir Tag für Tag gern genießen.

BROTBACKEN 2.0

In modernen Großbäckereien wird mittlerweile oft auf maschinelle Unterstützung gesetzt. Aber selbst diese hoch technisierten und maschinell unterstützten Prozesse kommen ohne das Know-how und die Vorgaben gut ausgebildeter Fachkräfte nicht aus. Traditionelles Handwerk ist und bleibt Voraussetzung für ein gutes Endergebnis: Brot, das schmeckt.



WANN WURDE VERMUTLICH ZUM ERSTEN MAL BROT GEBACKEN?

✓ Vor rund 6.000 Jahren



BACKMITTEL

Backmittel | sind Zutaten zum Teig von Brot- und Backwaren, die die Teigverarbeitung erleichtern und eine gleichbleibende Produktqualität sichern beziehungsweise diese steigern. Typische Backmittelzutaten sind zum Beispiel Emulgatoren, Enzyme, Kleber, Zucker, Ascorbinsäure (Vitamin C), Malzmehl, Milch- und Molkepulver.



LEITSÄTZE FÜR BROT UND KLEINGEBÄCK

Brot im Sinne dieser Leitsätze ist ein Lebensmittel, das auf der Basis von Getreide und/oder Getreideerzeugnissen nach Zugabe von Wasser oder wasserhaltigen Flüssigkeiten sowie von anderen Lebensmitteln in der Regel durch Kneten, Formen, Lockern und Backen oder Kochextrudieren des Brotteiges hergestellt wird. Die Zugabe an Fett(en) und Zucker(n) im Brot liegt in der Regel in der Summe nicht über 10 Prozent, bezogen auf den Getreideanteil.



Auch ein Großbetrieb wie Harry setzt auf fachliches Können und traditionelles Handwerk, das zwar von neuester Technik unterstützt wird, das Wissen rund um die alte Backkunst aber nie ersetzen wird.



WAS IST KEIN BACKMITTEL?

- ☐ Zucker
- ☐ Vitamin C
- ☐ Vitamin D

MAN NEHME ...

WASSER

Erst die Zugabe von Flüssigkeit macht aus den restlichen Zutaten ein formbares Ganzes, das zu knusprigem Brot verarbeitet werden kann.



SALZ

Salz ist nicht nur ein natürlicher Geschmacksträger und Geschmacksverstärker. Es verleiht dem Brot zusätzlich ein größeres Volumen und verlängert seine Haltbarkeit.



MEHL

Mehl hat ein sehr hohes Bindevermögen im Teig und lässt das Brot dadurch weich und fluffig erscheinen. Mittlerweile gibt es aber auch Brote ohne Mehl.



SAUERTEIG/HEFE

Hefe oder Sauerteig sorgen dafür, dass sich Gasbläschen bilden. Diese verteilen sich im Teig, das Volumen steigt und das Brot hat die besten Voraussetzungen, um locker und luftig zu werden.



AUS DIESEN WENIGEN ZUTATEN LÄSST SICH SCHON EIN BROT BACKEN.



WAS IST KEIN BACKMITTEL?

✓ Vitamin D

... DIE VIER GRUNDBESTANDTEILE VON BROT

Für ein gutes Brot braucht es nicht viel. Denn im Grunde besteht Brotteig aus vier Grundbestandteilen: **Mehl, Wasser, Salz** und einem Mittel zur Lockerung des Teiges wie Natursauerteig und/oder **Hefe**.

Dazu kommen je nach Bedarf Gewürze, manchmal Milch, seltener auch Fett. Beliebt sind heute auch kernig-körnige Zutaten wie zum Beispiel Ölsaaten (Sonnenblumenkerne, Leinsamen oder Sesam).

GEWUSST WIE: DIE BACKKUNST

Aus den guten Zutaten dann auch ein gutes Brot zu backen, erfordert neben Können auch Erfahrung. Man muss genau wissen, wovon der Geschmack und die Produkteigenschaften der einzelnen Brotsorten abhängen, muss die richtigen Teigmischungen kennen, die kunstgerechte Behandlung des Teigs (Teigführung) beherrschen und das adäquate Backverfahren anwenden.

Nach wie vor werden viele Brote allein aus den vier Grundzutaten gebacken. Doch seit über 100 Jahren kommen bei bestimmten Backwaren auch funktionelle Backzutaten hinzu. Die Bäcker kommen damit dem Wunsch der Verbraucher nach, durch



ROGGEN ROCKT!

Zum Brotbacken verwenden die Bäcker am häufigsten Roggenmehl der Typen 997 und 1150, Vollkornmehl und Vollkornschröt sowie Weizenmehl der Typen 550 und 1050.

Mehr dazu erfährst Du auf Seite 17.



weitere Zutaten die Eigenschaften des Mehls noch besser auszunutzen. Das verbessert bei bestimmten Brotsorten die Qualität und gibt dem Brot einen einzigartigen Charakter, wie zum Beispiel gute Kruste, anhaltende Rösche, Volumen, feines Porenbild der Krume, Bräunung, Geschmack und Frischhaltung. Heutzutage ist die Auswahl am Brotregal riesig – auch dank der Zugabe von funktionellen Backzutaten.



WELCHES SIND DIE GRUNDZUTATEN FÜR BROT?

- ☐ Mehl, Wasser, Fett, Zucker
- ☐ Mehl, Wasser, Salz, Natursauerteig und/oder Hefe
- ☐ Mehl, Wasser, Milch, Gewürze

KORN FÜR KORN WERTVOLL



BROTGETREIDEARTEN



Die wichtigsten Brotgetreidearten sind Weizen und Roggen. Mit Weizen ist dabei immer Weichweizen gemeint – übrigens eines der weltweit meist angebauten Getreide überhaupt. Der verwandte, nur in geringem Umfang angebaute Hartweizen dient nämlich fast ausschließlich der Herstellung von Teigwaren.

Neben Weizen und Roggen besitzt außerdem auch noch Dinkel (verwandt mit dem Weizen) Eigenbackfähigkeit, eignet sich also ebenfalls pur und unvermischt zum Brotbacken. Getreidesorten ohne diese Fähigkeit werden als Nicht-Brotgetreide bezeichnet. Dazu gehören: Gerste, Hafer, Mais, Hirse. Sie sind als Zutaten im Brotteig oder als Bestreung gängig und beliebt. Darüber hinaus finden vor allem im Naturkostbereich die seltenen Getreidesorten Einkorn, Emmer und Kamut Verbreitung.

Zum Brotbacken lassen sich je nach Rezept außerdem auch noch sogenannte Pseudogetreide mitverwenden. Sie gehören botanisch nicht zur Gräserfamilie wie Weizen und Roggen, besitzen jedoch getreideähnliche Eigenschaften. Am bekanntesten sind Buchweizen, Amaranth und Quinoa. Getreide ist Korn für Korn ein wertvolles Gut. Nur wenn an den Anbau, die Eigenschaften der Rohware und die Verarbeitung durchgehend hohe Anforderungen gestellt werden, entsteht beste Qualität



WELCHES SIND DIE GRUNDZUTATEN FÜR BROT?

- ✓ Mehl, Wasser, Salz, Natursauerteig und/oder Hefe



mit hervorragendem Geschmack und ernährungsphysiologischem Nutzen.

MAHLKUNST

Der komplexe mehrstufige Mahlvorgang beginnt mit der zweimaligen Reinigung des Getreides und endet mit dem Aussieben und Abfüllen der gewünschten Feinheitsgrade:

- ✓ **Schrot** besteht aus vollen, nur grob zerkleinerten Körnern. Sie geben Brot-sorten wie >>1688<< Korn an Korn von Harry kernigen Biss.
- ✓ **Grieß** eignet sich nicht nur für die Zubereitung von Brei. Maisgrieß etwa gibt den Toastbrötchen von Harry ein knuspriges Extra.
- ✓ **Dunst** ist ein sehr feiner Grieß und auch unter der Bezeichnung „griffiges Mehl“ oder „Spätzlemehl“ im Handel.

Ein zu 100 Prozent ausgemahlenes Mehl enthält noch alle Bestandteile des ganzen Korns. Mehl mit niedrigem Ausmahlungsgrad wird aus dem hellen Inneren des Korns gewonnen. Man nennt es auch Weißmehl. Den verschiedenen Mehlsorten wird eine Typenzahl zugeordnet.



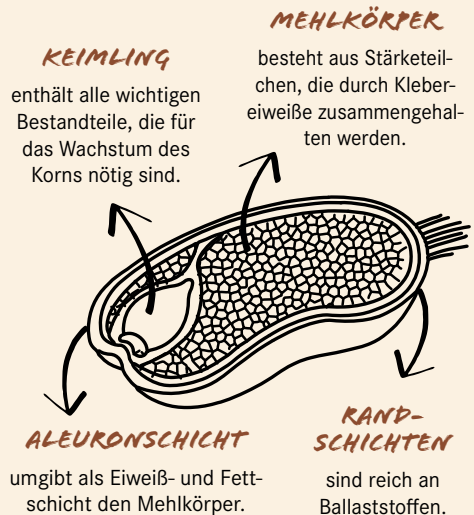
WAS GIBT DIE TYPENZAHLE BEIM MEHL AN?

- Anteil an Mineralstoffen in Gramm
- Ausmahlungsgrad
- Produktionsdatum

MEHLFARBE

Mehlfarbe	hell	dunkel
Anteil der Randschichten	niedrig	hoch
Ausmahlungsgrad	niedrig	hoch
Typenzahl	niedrig	hoch

GETREIDEKORN VON INNEN





SO WIRD BROT LOCKER UND LECKER

SAUERTEIG

Beim Sauerteig sorgen Essig- und Milchsäurebakterien für die Säuerung. Aber auch Sauerteig enthält sogenannte wilde Hefen, die ganz natürlich im Mehl und in der Umwelt vorhanden sind.



Brot ohne Teiglockerungsmittel wird ein flacher Fladen. Gibt man dem Teig jedoch ein Lockerungsmittel hinzu, sorgt dies für Säuerung und Gärung: Im Teig entwickeln sich feine Bläschen und er geht auf. Harry verwendet zur Brotherstellung vorrangig Natursauerteig, aber auch das klassische Lockerungsmittel Hefe.

Für die Lockerung von Weizenbrot ist Hefe vollkommen ausreichend. Backhefe besteht aus einzelligen, pflanzlichen Kleinstorganismen, die zu den niederen Pilzen zählen. Sie

vergärt Stärke und Zucker. Dabei entsteht unter anderem Kohlendioxid, das dem Teig seine Porung und damit Volumen gibt.

Für Brot mit Roggenmehl muss Sauerteig als Lockerungsmittel verwendet werden. Ohne die Säure würde das Brot flach bleiben. Die Menge hängt von der Schwere des Teiges ab: Je größer der Roggenmehlanteil ist, desto mehr Natursauerteig wird für ein lockeres Brot benötigt. Natursauerteig sorgt aber nicht nur für Teiglockerung. Er gibt dem Brot auch einen herzhaft-



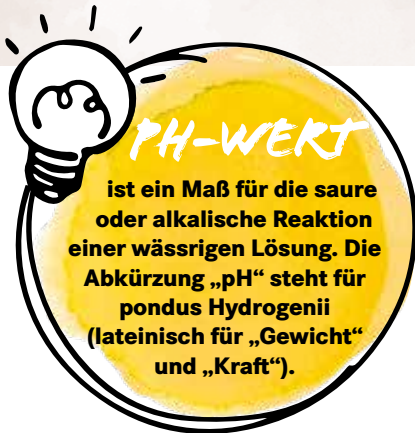
WAS GIBT DIE TYPENZAHL BEIM MEHL AN?

✓ Anteil an Mineralstoffen in Gramm

WEIZENBROT WIRD VORWIEGEND MIT HEFE, ROGGENBROT MIT SAUERTEIG GEBACKEN. BEACHTET AUCH DEN FARBUNTERSCHIED: WEIZENBROT IST STETS HELLER ALS ROGGENBROT, WENN MEHL DER GLEICHEN TYPE VERWENDET WURDE.

HEFE

Hefe sorgt nicht nur dafür, dass ein Teig aufgeht, durch sie werden auch Aromastoffe und deren Vorstufen gebildet. Rein biologisch gesehen ist Hefe ein Pilz.



würzigen Geschmack und macht es saftig, länger haltbar und bekömmlich. Natursauerteig wird aus Roggenmehl und Wasser hergestellt. Man überlässt diese Mischung einige Zeit sich selbst. Dabei vermehren sich die natürlich darin enthaltenen Essig- und Milchsäurebakterien und bewirken eine Gärung. Dieser Prozess erfordert viel Fachkenntnis und ständige Überwachung. Er dauert bis zu 15 Stunden. Ist der gewünschte pH-Wert erreicht, wird der Natursauerteig dem Brotteig zugesetzt.



WAS IST DAS KLASSISCHE LOCKERUNGSMITTEL FÜR WEIZENBROT?

- ☐ Sauerteig
- ☐ Hefe
- ☐ Milch

MEHL, WASSER, SALZ, HEFE, NATURSAUERTEIG ...

Funktionelle Backzutaten haben unterschiedliche Wirkungen und werden gezielt eingesetzt.

In den Leitsätzen für Brot- und Kleingebäck des Deutschen Lebensmittelbuches werden sie definiert als: Backmittel sind Mischungen von Zutaten (z. B. Getreidemahlerzeugnisse, Lebensmittelzusatzstoffe, Enzyme), die dazu bestimmt sind, die Herstellung von Backwaren zu erleichtern, die wechselnden Verarbeitungseigenschaften der Rohstoffe auszugleichen und die Qualität der Backwaren zu beeinflussen. Sie werden in einer

Menge von weniger als 10 Prozent (bezogen auf den Getreideanteil) bei der Teigherstellung zugegeben.

Dies können Lebensmittelzutaten sein, wie zum Beispiel Malzmehle, Malzextrakte und Traubenzucker oder auch technisch erzeugte Zusatzstoffe, die teilweise auch in der Natur vorkommen, wie zum Beispiel Ascorbinsäure und Lecithin. Wenn es sich um eine Mischung dieser Zutaten handelt, spricht man auch von Backmitteln.



WAS IST DAS KLASSISCHE LOCKERUNGSMITTEL FÜR WEIZENBROT?

✓ Hefe



... UND SONST NICHTS?



WIE „IN OMAS KÜCHE“

Auch wenn diese funktionellen Backzutaten heute technisch hergestellt werden, war ihre Wirkungsweise schon „in Omas Küche“ bekannt. Damals gab Schmalz dem Brot die Frischhaltung, heute nimmt man die auch im Schmalz enthaltenen Emulgatoren Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren (E 471). Um das Eiweißgerüst im Teig zu stabilisieren, verwendet man Kalziumacetat (E 263), ein Kalziumsalz der Essigsäure, statt Salz oder Zitronensaft, wie es in Haushaltsrezepten für einen steifen Eischnee empfohlen wird.

Nach heutiger Rechtsvorschrift müssen Zusatzstoffe in der Zutatenliste deklariert werden, wenn sie im Enderzeugnis eine sogenannte „technologische Wirkung“ ausüben, zum Beispiel Konservierungsstoffe für die Haltbarkeitsverlängerung. Ist das nicht der Fall, wie etwa beim Einsatz von technischen Enzymen, ist keine Kennzeichnung erforderlich. Mit der Zugabe von technischen Enzymen werden nämlich nur die von Natur aus im Mehl enthaltenen Enzyme unterstützt.

Kruste | nennt man das Innere von Backwaren. Ihre Struktur und Elastizität ebenso wie ihr Duft und Geschmack sind von verschiedenen Faktoren beeinflusst: Zutaten, Teiglockerungsmittel, Teigführung, Backvorgang und Kruste. Je nach Brotart muss die Kruste fein, dicht und wattig oder sehr offen und grobporig sein.

Kruste | ist die äußere Hülle einer Backware. Ihre Konsistenz und ihr Aroma werden entscheidend beeinflusst von der Bräunungsreaktion und den Röststoffen, die beim Backen entstehen. Die Kruste bestimmt den Geschmack eines Brotes maßgeblich mit. Sie ist wichtiger und wertvoller Teil des Brotgenusses.

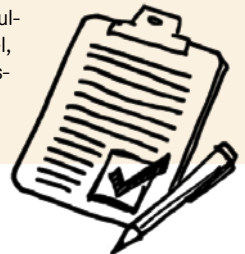
Ausbund | ist die Bezeichnung für die durch Schnitte bewusst erzielte Rissbildung in der Oberfläche von Backwaren. Der Ausbund hat Einfluss darauf, ob ein Brot mehr in die Höhe und / oder in die Breite geht.



WAS SIND E-NUMMERN?

Das „E“ steht für Europa und die Nummern sind Kurzbezeichnungen für Zusatzstoffe mit teilweise sehr langen chemischen Namen, die in allen Ländern der EU und teilweise auch weltweit gelten. Zusatzstoffe können natürlichen Ursprungs oder künstlich im Labor entwickelt worden sein.

Sind E-Nummern schädlich? Alle in der EU verwendeten Zusatzstoffe sind unbedenklich, da sie nach einem einheitlichen Zulassungsverfahren der EU-Verordnung 1331 / 2008 einzeln auf ihre gesundheitliche Verträglichkeit geprüft wurden. Beim Brotbacken werden Mehlbehandlungsmittel, Emulgatoren, Backtriebmittel, Verdickungs-, Säuerungs- und Trennmittel als Zusatzstoffe eingesetzt.



WAS SIND BACKMITTEL?

- ☐ Geräte für die Herstellung von Backwaren
- ☐ Eine Mischung von Zusatzstoffen zur Verbesserung der Produktqualität
- ☐ Ausschließlich im Labor hergestellte Brotsorten

BROT IN PRODUKTION



*DIE ROHSTOFFE WERDEN
ANGELIEFERT UND DER
TEIG AUFBEREITET.*



*DAS MISCHEN DER
ZUTATEN UND DAS
KNETEN DES TEIGS
ERFOLGT.*



Aus dem Backofen ins Supermarktregal – mit dem Harry-Frischdienst schaffen das die Harry-Produkte nicht nur von Montag bis Samstag, sondern auch innerhalb weniger Stunden. Denn die Bäcker von Harry backen dort, wo ihre Kunden sind – und konsequent in Deutschland. Dabei wird auf eine dezentrale Struktur sowie langjährige vertrauensvolle Beziehungen zum Handel und Lieferanten gesetzt.

Damit die Verbraucherinnen und Verbraucher morgens frisches Brot haben, müssen die Supermärkte früh beliefert werden. Das heißt auch: Backen am Sonntag für Montag. Und backen rund um die Uhr.

Als Großbäckerei kann Harry unterschiedlichste Backwaren in großen Stückzahlen besonders energieeffizient herstellen. Investitionen in hochmoderne Anlagen-



WAS SIND BACKMITTEL?



Eine Mischung von Zusatzstoffen zur Verbesserung der Produktqualität!



LEXIKON

NUN SIND DIE TEIGLINGE IM GÄRSCHRANK UND BACKOFEN GEWESEN – UND LANDEN SCHLIESSLICH IM KÜHLTURM.

Denaturierung | Als Denaturierung bezeichnet man die strukturelle Veränderung von Biomolekülen wie zum Beispiel Proteinen. Im Lebensmittelbereich versteht man im engeren Sinne nur die Zerstörung der natürlichen Struktur von Eiweiß durch äußere Einflüsse (Quelle: www.lebensmittellexikon.de).

DAS BROT WIRD GESCHNITTEN, VERPACKT UND AUSGELIEFERT.



technik und innovative Verfahren, beispielsweise zur Wärmerückgewinnung, haben den Ressourceneinsatz über die Jahrzehnte stark reduziert.

Mehr zum Backvorgang findest Du im E-Learning!

**GO
ONLINE**



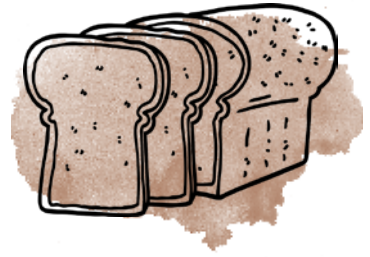
**BACKFRISCH LANDET
DAS BROT IN DEN
REGALEN DES HANDELS.**



WAS WIRD BEI DER DENATURIERUNG ZERSTÖRT?

- ☐ Die natürliche Struktur von Eiweiß
- ☐ Die unnatürliche Struktur von Eiweiß
- ☐ Die natürliche Struktur von Zucker

LAIB-SPEISE IN VIELEN FORMEN



Die Art und Weise, wie die Brote gebacken werden, ist für Geschmack und Charakter ebenso wichtig wie Zutaten und Verarbeitung des Teiges. Grundsätzlich unterscheidet man drei Formen: freigeschoben, angeschoben und im Kasten. Die Backtemperaturen spielen ebenfalls eine wichtige Rolle.

IN FORM GEBRACHT

 **Freigeschobene Brote** werden so in den Ofen gelegt, dass sie sich nicht berühren. Auf diese Weise bildet sich ringsum eine gute, gleichmäßige Kruste. Sie werden besonders lange gebacken. Ein Laib von 1.000 Gramm ist beispielsweise 55 bis 65 Minuten bei 230 bis 250 Grad im Ofen. Seine Rundum-Kruste sorgt dafür, dass das Brot lange saftig bleibt. Die Röst- und Karamellstoffe in der Kruste geben ihm einen kräftigen Geschmack. Freigeschobene Brote sind immer rund oder oval.

 **Angeschobene Brote** berühren sich beim Backen – zumeist an den Längsseiten, manchmal auch allseitig, sehr selten nur an den Enden. Da diese Brote erst nach dem Backen getrennt werden, haben sie lediglich auf der Oberseite eine Kruste. Angeschobene Brote sind weni-

ger lang haltbar als freigeschobene und sollten möglichst frisch verzehrt werden.

 **Kastenbrote** werden in einer Form gebacken, die ihnen ihr charakteristisches Aussehen verleiht. Man erhält ein Brot mit gleichmäßiger Scheibengröße und einer zarten Seitenkruste. Das Backen im Kasten ist ideal für weichere Teige.

Brote, die nach dem Backen als Schnittbrote in den Handel kommen sollen, werden nach dem Backen gekühlt, geschnitten und verpackt. Bei Harry geschieht das in einer technisch aufwendig geschaffenen Reinraumumgebung. Oder die Brote werden schonend pasteurisiert, sodass die wertvollen Inhaltsstoffe voll erhalten bleiben.



WAS WIRD BEI DER DENATURIERUNG ZERSTÖRT?

 Die natürliche Struktur von Eiweiß

ÜBER KRUSTE UND GESCHMACK
ENTSCHEIDET AUCH DIE FORM, IN
DER DAS BROT GEBACKEN WIRD.

BROTFORMEN



FREIGESCHOBENES
BROT



ANGESCHOBENES
BROT



KASTENBROT

HERSTELLUNGS- WEISE

Laibe berühren sich
nicht im Backofen

Laibe berühren sich
dicht an dicht beim
Backen an Längsseiten
und/oder Enden

Laibe werden in einer
eckigen Form gebacken;
markante obere Kruste;
Seiten und/oder
Enden hell und weich

MERKMALE

krustenreich, saftige
Krumme

markante obere Kruste,
Seiten und/oder
Enden hell und weich

ausgeprägte Kruste auf
Oberseite; geringere
Krustenbildung rundum
an Seiten und Enden

AUSSEHEN, ÄUSSERE FORM

rund oder oval

länglich, eckig oder fast
quadratisch; gewölbte,
gebräunte Oberseite

deutlich eckig/
kastenförmig

TYPISCHES BEISPIEL

Steinofenbrot, Krusten-
brot, Stangenbrot

Paderborner,
Buttermilchbrot, Stuten

Toast, Sandwich,
Gerster



WIE BEZEICHNET MAN BROTE, DIE IN EINER FORM GEBACKEN WERDEN?

- ☐ Freigeschobene Brote
- ☐ Angeschobene Brote
- ☐ Kastenbrote



KEINE FORMSACHE:
OB RUND ODER ECKIG
GEBACKEN – DAS
BEEINFLUSST SOGAR
DEN GESCHMACK!



WIE BEZEICHNET MAN BROTE, DIE IN EINER FORM GEBACKEN WERDEN?

☒ Kastenbrote

3.000 BROTSORTEN – SECHS BROTTYPEN



Auch wenn es in Deutschland mehr als 3.000 Brotsorten gibt – sie alle sind letztlich nur sechs verschiedenen Grundtypen zuzuordnen, die von der Mehlmischung abhängen. Der Gesetzgeber schreibt vor, dass jedes Brot mit seiner sogenannten Verkehrsbezeichnung ausgezeichnet werden muss.

1. Roggenbrot wird aus mindestens 90 Prozent Roggenmehl mit Sauerteig hergestellt. Dabei kann Mehl in verschiedenen Ausmahlungsgraden verarbeitet werden. Das Brot ist grobporig, hat einen kräftigen Geschmack und bleibt lange frisch.

2. Weizen- oder Weißbrot wird zu mindestens 90 Prozent aus Weizenmehl gebacken, zum Teil unter Zugabe von Milch, Fett und Zucker. Für die Teiglockerung sorgt Hefe. Das Brot ist mild und schmeckt frisch am besten.

3. Vollkornbrot wird aus mehr oder weniger grob zerkleinerten, ungeschälten Getreidekörnern mit Keimling hergestellt. Es enthält daher einen vergleichsweise hohen Anteil an Vitaminen, Mineralstoffen, Eiweiß und Ballaststoffen. Vollkornbrot kann sowohl aus Vollkornmehl wie auch aus Schrot und

ganzen Körnern gebacken werden. Roggen-Vollkornbrot schmeckt würzig bis kräftig säuerlich, Weizenvollkornbrot mild und nussig. Vollkornbrot wird auch mit Sauerteig hergestellt.

4. Roggenmischbrot Die Mehlmischung muss zu mindestens 51 Prozent aus Roggenmehl bestehen, hinzu kommt in der Regel Weizenmehl. Zur Teiglockerung wird Sauerteig verwendet, manchmal zusätzlich Hefe. Roggenmischbrot hat ein ausdrucksvolles Aroma. Je dunkler die Krume ist, desto höher ist der Anteil an wertvollen Nährstoffen.

5. Spezialbrote sind alle Brotsorten, die sich durch das Backverfahren, verwendete Getreidesorten und sonstige Zutaten, durch Nährwert oder diätetische Zusammensetzung von den üblichen Typen unterscheiden.

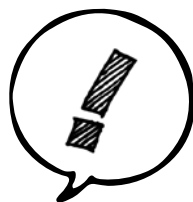
6. Weizenmischbrot Hier überwiegt der Anteil des Weizenmehls im Teig. Je mehr Weizenmehl, desto milder schmeckt das Brot. Für den Geschmack, die Frischhaltung und Lockerung wird neben Hefe häufig auch Naturweizensauerteig verwendet.



WELCHER BROTTYP WIRD AUS MINDESTENS 90 PROZENT ROGGENMEHL HERGESTELLT?

- ☐ Weizenbrot
- ☐ Roggenbrot
- ☐ Roggenmischbrot

ES GEHT AUCH ANDERS: SPEZIALBROTE

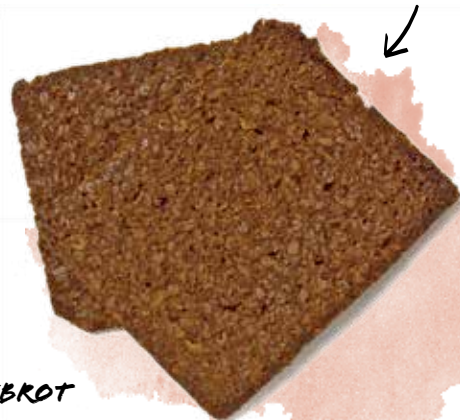


✓ **Leinsamenbrot** enthält bezogen auf die Mehlmenge mindestens 8 Prozent Leinsamen. Deren Gehalt an Alpha-Linolensäure aus der Gruppe der Omega-3-Fettsäuren, Lecithin und verdauungsfördernden Stoffen macht es gesundheitlich wertvoll.

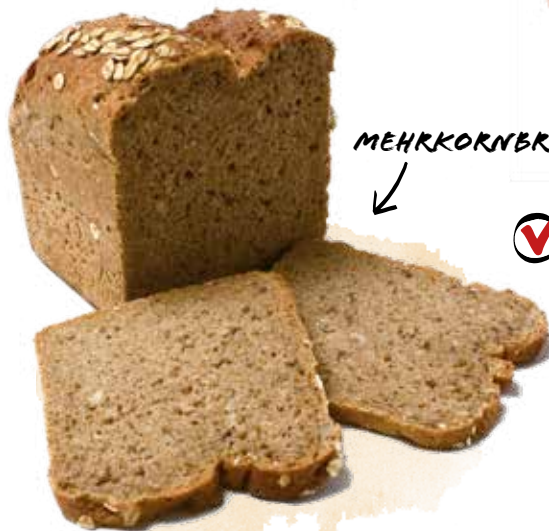
✓ **Mehrkornbrote** sind aus Mehlen und/oder Schrotten mehrerer Getreidearten gebacken, zum Beispiel Roggen,

Weizen, Gerste, Hafer, Hirse, Mais, Dinkel, Buchweizen. Diese müssen in der Mehlmischung zu jeweils mindestens 5 Prozent enthalten sein.

PUMPERNICKEL



MEHRKORNBROT



✓ **Pumpernickel** aus Roggenschrot wird mindestens 16 Stunden lang in geschlossenen Kästen bei fallenden Temperaturen von 160 bis 100 Grad gebacken. Dabei wird Stärke zu Zucker, was eine dunkle Krumenfarbe und süßen Geschmack verleiht. Es hat eine nur geringe Lockerung und keine Kruste. Heimat des Pumpernickels ist Westfalen.



WELCHER BROTTYP WIRD AUS MINDESTENS 90 PROZENT ROGGENMEHL HERGESTELLT?

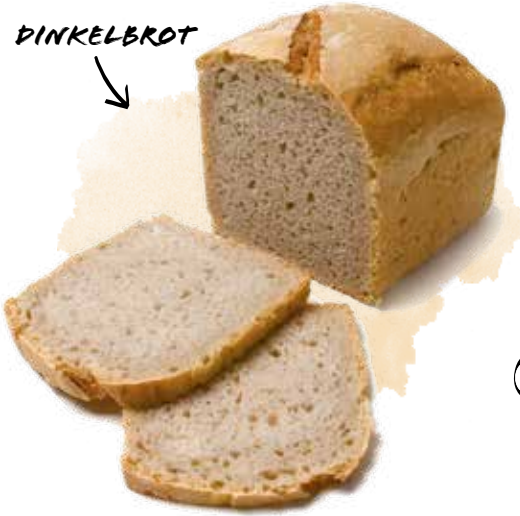
✓ Roggenbrot



LEXIKON

Gluten | ist ein Gemisch aus Eiweißen, das in Getreidekörnern vorkommt. Man bezeichnet es auch als Kleber oder Klebereiweiß, denn es sorgt für die Elastizität des Teiges. Manche Menschen leiden an einer nicht heilbaren Glutenunverträglichkeit (Zöliakie, Sprue). Dank glutenfreier Backwaren müssen sie heute nicht mehr auf Brot, Brötchen und Kuchen verzichten.

DINKELBROT



Dinkelbrot schmeckt würzig und etwas nussartig. Es wird auch als Mischbrot, Vollkornbrot, Toastbrötchen und Sandwich angeboten.



Gerster- oder Gerstebrot Die Teiglinge für Gerster- oder Gerstebrot werden vor dem Gärprozess mit offener Flamme „gegerstet“, also gebläht. Das gibt dem angeschoben oder im Kasten gebackenen Roggen- oder Weizenmischbrot eine gefleckte Oberkruste, unter der sich seine Aromen gut halten und entfalten.



Kartoffelbrot entsteht aus Hefeteig, für den Weizenmehl und gekochte Kartoffeln oder Kartoffelflocken verarbeitet werden. Man kann auch Mehlmischungen verwenden. Es hat einen leicht würzigen Geschmack und ist besonders saftig.



Als **Gewürzbrot** bezeichnet man ein Mischbrot, in das so viel würzende Zutaten – etwa geröstete Zwiebeln oder Kümmel – eingebacken werden, dass dies deutlich zu schmecken ist und dem Brot seinen Charakter gibt.



Rosinenbrot oder Stuten ist ein leicht süßes Hefebrot aus vorwiegend Weizenmehl mit – bezogen auf die Mehlmenge – mindestens 15 Prozent Rosinen, Sultaninen oder Korinthen.

ROSINENBROT



FÜR WELCHES BROT WERDEN DIE TEIGLINGE MIT OFFENEM FEUER GEFLÄMMT?

- ☐ Pumpernickel
- ☐ Knäckebrot
- ☐ Gerstebrot

SPEZIAL HEISST AUCH: TOTAL INTERNATIONAL

✓ **Toastbrot** ist ein im Kasten gebackenes Weizen-, Weizenvollkorn- oder Mehrkornbrot, dessen Scheiben durch Rösten – in der Regel im Toaster – ihr besonderes Aroma erhalten. Meist wird es fertig geschnitten und abgepackt verkauft. Die Ursprünge des Toasts liegen in England. Inzwischen ist es auch bei uns ein Klassiker.

TOASTBROT



✓ Das Rezept für das traditionsreiche **Grahambrot** stammt ebenfalls aus den USA. Grahambrot wird meist aus geschrotetem Weizen – oft unter Beimengung fein gemahlener Kleie – gebacken. Es ist trockener als Roggenschrotbrot und bedeutend leichter bekömmlich.

✓ Das aus Skandinavien stammende **Knäckebröt** ist ein Flachbrot aus Weizen- und Roggenmalerzeugnissen mit hohem Nährwert und sehr langer Haltbarkeit. Die flachen Scheiben bestehen praktisch nur aus Kruste.

✓ Das mit Hefe aus Weizenmehl gebackene **Baguette** ist ein stangenförmiger Brotklassiker aus Frankreich mit

knuspriger Kruste und zarter, poriger Krume. Man erhält sie sowohl frisch – zum Beispiel ofenwarm an der Backstation – wie auch zum Fertigbacken für zu Hause.

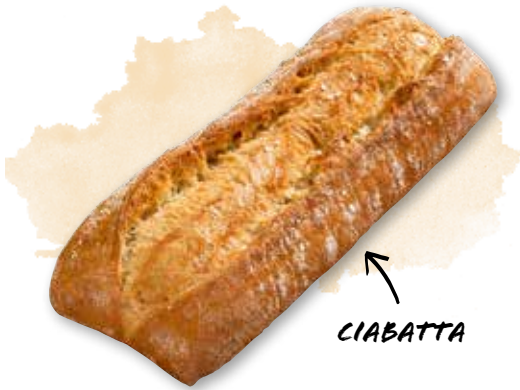
✓ Sehr beliebt ist ebenfalls das verwandte größere **Sandwichbrot** mit feiner, wattiger Krume. Es wird gerne getoastet und ungetoastet sowie üppig belegt genossen. Seine ursprüngliche Herkunft aus dem angloamerikanischen Raum verraten Markennamen wie „Sammy's Super Sandwich“. Genauso wie beim Toast entsteht die typische quadratische Form durch das Aufsetzen eines Deckels auf die Kastenform.

✓ Heimat der eher flachen, lang gezogenen **Ciabatta** aus Weizenmehl mit lockerer Krume und kräftiger Kruste ist Italien. Je nach Rezeptur sorgt Olivenöl für eine



FÜR WELCHES BROT WERDEN DIE TEIGLINGE MIT OFFENEM FEUER GEFLÄMMT?

✓ Gerstebrot



mediterrane Note. Zutaten wie getrocknete Tomaten und Oliven können der Ciabatta besonderen Charakter geben. Beliebte sind Produkte zum Fertigbacken.



Fladenbrot ist rund, flach und weich. Es gibt kleine und große Varianten. Die Grundzutaten sind Weizenmehl, Wasser, Salz und Hefe. In Italien wird das Brot mit Olivenöl und mediterranen Kräutern zubereitet. In der Türkei bestreut man den Fladen vor dem Backen mit Sesam oder schwarzem Kümmel. Die Spezialität aus dem Süden erfreut sich hierzulande wachsender Beliebtheit. Fladenbrot macht jede Party mit und wird zu südländischen Speisen am Tisch gebrochen.



NOCH MEHR SPEZIALGEBÄCKE

Glutenfreies Brot ist ein derzeit gefragtes Nischenprodukt für Verbraucher, die unter der erblich bedingten Zöliakie (Sprue) leiden oder zu Weizensensitivität neigen. Gluten ist ein natürliches Klebereiweiß, das in Getreide vorkommt und bei Zöliakie nicht vertragen wird. Für Brot aus glutenfreien Getreiden beziehungsweise Mehlen wird der fehlende Kleber ersetzt, indem man den Teig doppelt so lange gehen lässt.



Als **Brötchen** bezeichnet man Kleingebäcke bis 250 Gramm. Regional sind auch die Bezeichnungen Schrippe, Semmel, Wecke oder Rundstück gängig. War früher der Inbegriff des Brötchens ein Weizenkleingebäck, so wird heute breiteste Vielfalt geboten. Zum Beispiel Brötchen mit oder aus Roggen oder Brötchen mit Körnern oder würzenden Zutaten.



Für **Laugengebäck** werden die Teiglinge, zumeist Kleingebäck aus schwerem Hefe-, aber auch Plunderteig, in Natronlauge (bis zu 4 Prozent) getaucht. Beim Backen entstehen durch diese Benetzung der Oberfläche der typische braune Glanz und das spezielle Aroma, das oft durch Bestreuen mit Salz oder Mohn noch unterstrichen wird.



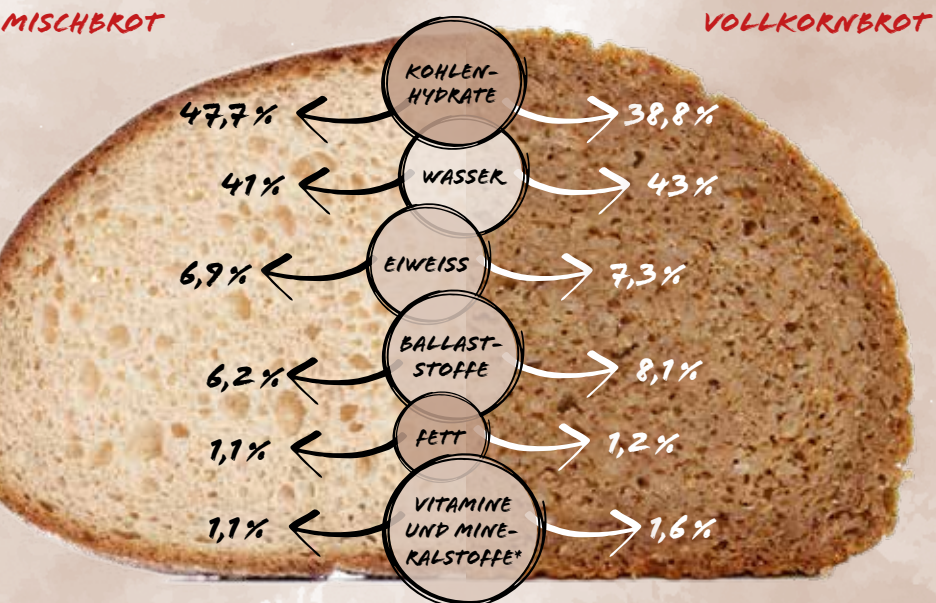
Französischer Abstammung ist das **Croissant** aus Plunderteig. Längst hat es sich aber fast europaweit zum Frühstück oder als Snack zwischendurch eingebürgert. Die klassische Variante ist süß. Es gibt Croissants jedoch auch zum Beispiel mit Käse oder als Laugengebäck.



AUS WELCHEM LAND KOMMT DIE CIABATTA ZU UNS?

- ☐ England
- ☐ Frankreich
- ☐ Italien

INHALTSSTOFFE IM VERGLEICH



* Vitamine (B1, B2, Niacin) und Mineralstoffe (Kalium, Kalzium, Phosphor, Eisen usw.)

Quelle: Elmadfa/Leitzmann: Ernährung des Menschen, 2020

NÄHRWERTTABELLE

Inhaltsangaben pro 100 g

BROTSPORTEN	BRENNWERT	BALLASTSTOFFE	FETT	EIWEISS
Roggenvollkornbrot	191 kcal	8,9 g	0,9 g	6,6 g
Pumpernickel	188 kcal	9,0 g	1,1 g	5,6 g
Weizenvollkornbrot	212 kcal	6,0 g	1,0 g	8,0 g
Weizentost	264 kcal	3,2 g	3,5 g	7,5 g
Knäckebrot	370 kcal	2,1 g	2,1 g	11,4 g

Quelle: Harry-Brot

AUS WELCHEM LAND KOMMT DIE CIABATTA ZU UNS?

Italien

BROT – FÜRS LEBEN GERN!

Kaum ein anderes Lebensmittel spielt für unsere Ernährung eine so wichtige Rolle wie Brot. Das ist nicht nur dem guten Geschmack zu verdanken, sondern auch seiner besonderen Nährstoffzusammensetzung. Brot enthält viele Stoffe, die der Körper täglich braucht:

Kohlenhydrate liefern Energie. Eiweiße benötigt der Organismus als lebenswichtige Zellbausteine und ebenso als Energielieferanten. Eiweiß pflanzlicher Herkunft wird besonders leicht verstoffwechselt. Zudem enthält Brot ein günstiges Fettsäurespektrum und kein Cholesterin.

VOLLES KORN VORAUS!

Brot hat einen nicht zu unterschätzenden Gehalt an Vitaminen, Mineralstoffen und Spurenelementen. Besonders interessant ist der Anteil an Vitaminen der B-Gruppe – gut für Nerven, Augen und Haut – sowie an Magnesium und Kalium, Phosphor und Eisen. Das gilt besonders für Vollkornprodukte. Eine wichtige Funktion erfüllen auch die im Brot enthaltenen Ballaststoffe. Was viele überrascht: Sie sind selbst in hellen Backwaren noch reichlich vorhanden. Ballaststoffe sind weitgehend unverdaulich – und gerade das macht ihren großen Wert aus. Sie unter-



stützen die Verdauungstätigkeit, fördern die Darmgesundheit und können schädliche Stoffe binden.

Der positive gesundheitliche Nutzen von Brot kann durch spezielle Rezepturen gezielt eingesetzt werden. Von glutenfreiem Brot war schon früher die Rede. Statt etwas wegzulassen, kann man Brot aber auch anreichern – etwa mit Mineralien oder mit Ballaststoffen. Die Nährstoffzusammensetzung macht Brot so wertvoll für die Gesundheit, dass Ernährungswissenschaftler empfehlen, statt der 220 g Brot, die wir täglich im Durchschnitt verzehren, 300 g Brot pro Tag zu essen. Brot ist und bleibt ein rundum hochwertiges Lebensmittel!



WELCHE NÄHRSTOFFE SIND IM BROT ENTHALTEN?

- ☐ Vitamine
- ☐ Cholesterin
- ☐ Spurenelemente

DESIGN MIT DURCHBLICK



Brot, das im Selbstbedienungsregal angeboten wird, benötigt eine solide, hygienische Verpackung. Sie schützt vor äußeren Einflüssen und hält die Ware frisch. Darüber hinaus ist sie ein wichtiger Informations- und Werbeträger, der Auskunft gibt.

GESETZLICHE ANGABEN

Da sind zunächst die gesetzlich vorgeschriebenen Angaben: Name und Firmensitz des Herstellers, Artikelname und Bezeichnung des Lebensmittels, Gewicht, Mindesthaltbar-

keitsdatum, Verzeichnis der Zutaten, Allergene sowie gegebenenfalls die QUID-Angabe: „quantitative ingredients declaration“. Laut Paragraph 8 der Lebensmittelinformationsverordnung müssen Charakter gebende oder Wert bestimmende Zutaten bei verpackten Lebensmitteln in Gewichtsprozenten angegeben werden. „Roggenmischbrot mit 35 % Roggen“ bedeutet also, dass in 100 g des fertig gebackenen Brotes 35 g Roggenmehl enthalten sind. Die übrigen Zutaten wie Weizenmehl, Wasser, Salz und Hefe machen die restlichen 65 g aus. Nicht verwirren lassen:

VERPACKUNGSANGABEN

Zahlreiche gesetzliche und freiwillige Angaben auf der Verpackung vermitteln dem Kunden alles Wissenswerte über das Brot, das er kauft.



WELCHE NÄHRSTOFFE SIND IM BROT ENTHALTEN?

- ✓ Vitamine
- ✓ Spurenelemente



LEXIKON

QUID „quantitative ingredients declaration“ | Für bestimmte örtlich oder bildlich hervorgehobene Lebensmittelzutaten muss seit 2001 in der gesamten Europäischen Union eine Angabe der Gewichtsprozentage erfolgen. Dies kann in der Zutatenliste oder in Verbindung mit der Verkehrsbezeichnung erfolgen (Quelle: www.gmf-info.de).



Die Verkehrsbezeichnung bezieht sich nicht auf das Verhältnis der Mehlsorten, sondern auf das fertige Produkt. Mit „Verkehrsbezeichnung“ ist also die offizielle „Bezeichnung des Lebensmittels“ gemeint, unter der es verkauft wird. Der Begriff „Verkehrsbezeichnung“ ist zwar veraltet, wird aber weiterhin häufig verwendet.

FREIWILLIGE ANGABEN

Harry druckt darüber hinaus weitere nützliche Hinweise auf die Verpackungen,

führt zum Beispiel besonders gute Rohstoffe wie Natursauerteig an, den Verzicht auf Konservierungsstoffe, Backweise, Gesundheitsaspekte und Verzehrtipps. Auch die Qualitätsgarantie findet sich hier: Die Kunden-Hotline der Harry-Bäcker ist gebührenfrei, jede Anfrage wird mündlich oder schriftlich beantwortet. Als Verpackungsmaterial hat Harry übrigens das in Herstellung und Entsorgung wieder verwertbare Polypropylen gewählt.



WELCHE DIESER ANGABEN IST FREIWILLIG?

- ☐ Vollkornbrot
- ☐ Ohne Konservierungsstoffe
- ☐ Mindesthaltbarkeitsdatum

GERNE MAL WAS BESONDERES!



Ganz gleich, ob aus gesundheitlichen Gründen oder Ernährungsvorlieben – immer mehr Verbraucher fragen nach glutenfreien oder veganen Frühstücksalternativen.

GENUSS OHNE REUE

Viele Getreidesorten enthalten Gluten – zum Beispiel Weizen, Roggen und Gerste.

Dabei muss es nicht immer Weizenmehl sein. Auch Mandelmehl, Kastanienmehl oder Kichererbsenmehl eignen sich als Beimischung im Teig für Backwaren. Für Menschen mit einer Glutenunverträglichkeit (Zöliakie) oder solche, die auf das Klebereiweiß verzichten wollen, gibt es mittlerweile Spezialbrote. Mehlfrei ist zum Beispiel das Harry Vital+pur.

VEGANE VIELFALT

10 Prozent der Deutschen ernähren sich mittlerweile vegetarisch oder vegan. Die vegane Ernährungsform liegt voll im Trend und spricht vor allem eine jüngere Zielgruppe an. Wer sich vegan ernährt, verzichtet auf Milch, Eier und andere tierische Inhaltsstoffe in Lebensmitteln. Das heißt aber nicht, dass Veganer zwangsläufig auf einen genussvollen Start in den Tag verzichten müssen.

Quelle: BMEL-
Ernährungsreport, 2024



GLUTENFREIES GETREIDE UND PSEUDOGETREIDE

Von Natur aus glutenfrei sind:

HIKSE UND TEFF



AMARANTH



BUCHWEIZEN



QUINOA



LUPINEN



REIS



WELCHE DIESER ANGABEN IST FREIWILLIG?

☒ Ohne Konservierungsstoffe

NACHFRAGE NACH NACHHALTIGKEIT



Neben den gewählten Zutaten spielt auch ihre Herkunft eine immer größere Rolle, wenn es um die Kaufentscheidung vieler Kunden geht. So geben 80 Prozent der Verbraucher an, dass ihnen eine regionale Herkunft bei Brot- und Backwaren sehr wichtig ist. Dass in Deutschland nahezu überall Getreide mit hervorragenden Backqualitäten angebaut wird, bedeutet für Harry, dass man für alle Produktionsstandorte Mühlen im regionalen Umfeld finden muss. Im Schnitt fährt der Hauptrohstoff zu den Harry-Bäckereien nicht weiter als 97 Kilometer.

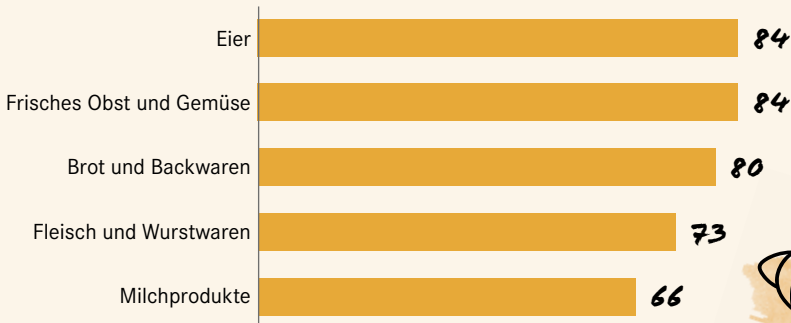
REGIONAL GEBACKEN

Produktlinien, die sich gezielt der Regionalität widmen, greifen den Wunsch vieler Verbraucher nach kurzen Transportwegen und Zutaten aus der Umgebung auf. So werden zum Beispiel in verschiedenen Regionen dafür spezielle Sorten angeboten, die mit regionaltypischen Zutaten hergestellt und an die jeweiligen Geschmäcker angepasst sind.

Quelle: BMEL-Ernährungsreport, 2024

REGIONALITÄT IST MIR WICHTIG BEI:

Angaben in Prozent



Quelle: Deutschland, wie es isst – Der BMEL-Ernährungsreport 2024



WELCHE ZWEI ASPEKTE WERDEN IMMER RELEVANTER BEIM BROTKAUF?

- ☐ Vegane Sorten und Nachhaltigkeit
- ☐ Vegane Sorten und MHD
- ☐ Nachhaltigkeit und MHD

BROTVERKAUF: CONVENIENCE & CO.

Früher wurde die vom Bäckerhandwerk hergestellte Ware unverpackt an der Bedienungstheke verkauft. Vorverpackte Ware aus der Großbäckerei gab es hauptsächlich im Selbstbedienungsregal. Diese einst üblichen Angebotsformen haben sich inzwischen verändert und erweitert! Und so sind Überschneidungen und Varianten heute die Regel.

Beispielsweise werden an vielen Bedienungstheken nun auch vorgeschnittene Bäckerbrote oder Produkte zum Fertigbacken verkauft. Viel mehr hat sich jedoch dadurch verändert, dass in den letzten 20 Jahren in nahezu jedem Lebensmittelgeschäft eine Backstation installiert wurde, in der unverpackte Brote und Brötchen wie beim Bäcker, jedoch in Selbstbedienung, angeboten werden.

VIELFALT

Aber auch wenn sich die Grenzen verwischen: Vorverpacktes Markenbrot im SB-Regal ist und bleibt ein Muss für den Lebensmitteleinzelhandel. Die Gründe dafür sind vielfältig. Einer der für die Kundinnen und Kunden wichtigsten: Convenience (Bequemlichkeit). Am Brotregal finden sie hauptsächlich Schnittbrot sowie Toast-

und Sandwichbrot in idealen Packungsgrößen für ihren Haushalt – von der 750-Gramm-Packung für die Familie bis zur passend portionierten 250-Gramm-Packung für Singles. Die praktischen Verpackungen halten das Produkt bis zur letzten Scheibe frisch, ohne dass man es in einen anderen Behälter umpacken muss.

**DA GREIFEN
DIE KUNDEN
GERNE ZU:
BACKSTATIONEN
SIND EINE FESTE
GRÖSSE IM
LEBENSMITTEL-
HANDEL.**



WELCHE ZWEI ASPEKTE WERDEN IMMER RELEVANTER BEIM BROTKAUF?

- ✓ Vegane Sorten und Nachhaltigkeit



LEXIKON

Convenience-Produkt | Der Begriff Convenience-Produkt steht für Fertigprodukte oder Fertiggerichte wie Konserven, Tiefkühlkost, Kompletterichte für die Mikrowelle, Backmischungen, Instant-Pudding und Tütensuppen, welche bereits verzehrfertig sind und ggf. nur noch aufgewärmt werden müssen (Quelle: dge-s.de).



Auch die Sortimentsbreite ist wichtig. Am SB-Regal genießt man eine große Auswahl. Großbäckereien wie Harry überzeugen die Kunden zudem immer wieder durch kreative Produktinnovationen. Der Markenname garantiert gleichbleibend hohe Qualität. Tägliche Belieferung und Regalpflege sorgen jederzeit verlässlich für Frische.

Trotz der Backstationen sind Produkte zum Fertigbacken mit Schnelldrehern wie Baguette und Brötchen sowie Spezialitäten mit Ruchmehl zum Beispiel im SB-Regal unerlässlich. Die länger haltbaren Produkte eignen sich ideal für die Bevorratung. Man bäckt sie erst kurz vor dem Verzehr in wenigen Minuten zu Hause fertig.


WIE BEZEICHNET MAN DEN TREND ZU ZEITSPARENDEM EINKAUF UND VERZEH?

- ☐ Chilled Food
- ☐ Convenience
- ☐ Functional Food

MITARBEITER DES MARKT- ERFOLGS: DAS BROTREGAL

Das Brotregal ist neben der Obst- und Gemüseabteilung oft der erste Kontaktpunkt mit den Shopperrn. Es signalisiert Frische und bildet zusammen mit der Prebake-Station die ideale Kombination, um alle Kundenwünsche abzudecken.

✓ Eine Sortierung nach Marken & Segmenten sorgt für ein effizientes Handling

im Markt und eine optimale Orientierung für den Shopper.

✓ Durch Zweitplatzierungen und Regalkommunikation werden die Aufmerksamkeit der Shopper erhöht und Impuls-käufe gefördert. Neuprodukte und Promotion können so beispielsweise hervorgehoben werden.

AB INS REGAL UND PERFEKT PLATZIERT

Zur Sicherstellung der Produktqualität sollte Schnittbrot liegend (Boden nach vorn gerichtet) platziert werden.

Block Schnittbrot

KUNDENLAUF

Toastbrot quer mit der langen Kante zum Shopper und große Sandwiches mit der kurzen Bodenseite zum Shopper gerichtet platzieren. Kleine Verpackungen der gleichen Sorte können stehend platziert werden.



WIE BEZEICHNET MAN DEN TREND ZU ZEITSPARENDEM EINKAUF UND VERZEHRR?

✓ Convenience



LEXIKON

MHD | MHD ist das Kürzel für Mindesthaltbarkeitsdatum: Auf allen abgepackten Lebensmitteln muss angegeben sein, bis zu welchem Datum der Inhalt bei sachgerechter Lagerung ohne wesentlichen Geschmacks- und Qualitätsverlust und ohne Risiko für die Gesundheit verzehrt werden darf.



Optional können spezielle Artikel nach Shopperbedürfnissen zusammenhängend präsentiert werden, z. B. Eiweißartikel im Block.

achten – Produkte mit der kürzesten Haltbarkeit nach vorn (Fifo–Prinzip = first in – first out).



Brot hat eine hohe Frequenz! Die Schnelldreher im Regal sollten deshalb regelmäßig nachbestückt werden. Hierbei auf das Mindesthaltbarkeitsdatum



Die Preisschilder optimalerweise in Kundenlaufrichtung am Anfang der Artikelplatzierung anbringen.

Große und kleine Packungen zur besseren Orientierung zusammenhängend platzieren.



Block Toastbrot & Sandwich

Block Aufbackware

Reckzone: Zur Orientierung aus der Entfernung für den Shopper Ankerartikel der Kategorie sowie Spezialitäten platzieren.

Sicht- und Greifzone: Die verkaufsstärkste Zone für Markenartikel und Neuprodukte mit hoher Wertschöpfung.

Bückzone: Preiseinstieg und größere Packungen sowie Brotlaibe.

Aufbackware im Anschluss an das SB-Brotregal platzieren oder im separaten Aufbackwarenregal.



WELCHE REGALZONE IST DIE VERKAUFSSTÄRKSTE?

- ☐ Reckzone
- ☐ Bückzone
- ☐ Sicht- und Greifzone

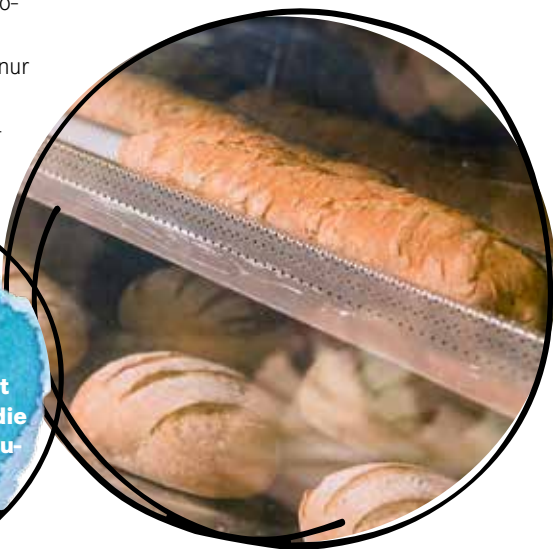


KLARE SACHE: KENNZEICHNUNG VON BROT

Selbstverständlich werden Produkte in der Backstation ausgezeichnet mit ihrem Namen, eventuell plus Verkehrsbezeichnung, dem Gewicht (bei Backwaren ab 250 Gramm) und ihrem Preis – gegebenenfalls mit Grundpreis. Mehr denn je wollen Verbraucher aber auch Details wissen, etwa zur Herstellungsweise, zu Zutaten und Nährwerten ihrer Lebensmittel. Sofern dies nicht am Regal erfolgen kann, sollten die Marktmitarbeiter in der Lage sein, kompetent Auskunft zu geben.

Anders als bei vorverpackten Lebensmitteln ist eine Information über die Zutaten bei losem Brot und Backwaren nicht verpflichtend. Zwingende Kennzeichnung besteht nur für bestimmte Zusatzstoffe oder -gruppen nach § 5 LMZDV (Zusatzstoff-Zulassungs-

verordnung), beispielsweise auf einem Schild neben der Ware. Dies sind unter anderem Farbstoffe sowie Konservierungs- und Antioxidationsmittel. Der Hinweis auf weitere Zusatzstoffe wie beispielsweise Emulgatoren und Verdickungsmittel ist nicht erforderlich. Es empfiehlt sich jedoch, für interessierte Kunden eine sogenannte „Kladde“ bereitzuhalten, in der die vollständige Zutatenliste wie bei verpackten Backwaren nachzulesen ist. Es sollte auch erkennbar sein, ob die verwendeten Zusatzstoffe pflanzlichen oder tierischen Ursprungs sind.



WELCHE REGALZONE IST DIE VERKAUFSSTÄRKSTE?

- ✓ Greif- und Sichtzone



ÜBERSICHT ÜBER DIE KENNZEICHNUNG VON WAREN

Angebotsart	Definition	Verpflichtende Kennzeichnungselemente
Loses Brot / lose Backwaren	Der Verbraucher nimmt die unverpackte Ware und verpackt sie selbst in bereitgestelltes Verpackungsmaterial.	• Allergene Zutaten und Verarbeitungshilfsstoffe • Nettofüllmenge und Grundpreis bei Backwaren ab 250 g • ggf. Kennzeichnung nach § 5 LMZDV
Ladenpackungen Abgabe nicht in Selbstbedienung	Ware, die auf Verbraucherswunsch vom Marktpersonal verpackt wird oder für den unmittelbaren Verkauf, wobei der Kunde vor dem Kauf die Möglichkeit zur verlässlichen Information hat.	Siehe loses Brot / lose Backwaren
Ladenpackungen Abgabe in Selbst- bedienung	Ware, die vom Marktpersonal in Abwesenheit des Kunden verpackt wurde. Dieser hat keine weitere Informationsmöglichkeit am Verkaufsort.	Wie vorverpacktes Brot • Bezeichnung des Lebensmittels (Verkehrsbezeichnung) • Zutatenverzeichnis • Allergene Zutaten und Verarbeitungshilfsstoffe • Quid (Mengenangabe wertbestimmender Zutaten) • Nettofüllmenge • Mindesthaltbarkeitsdatum • Name, Anschrift des Inverkehrbringers • Ausnahme: Nährwertangaben sind nicht verpflichtend



Quelle: Harry-Brot

In der Lebensmittel-Informationsverordnung (LMIV) wird die Auskunft über Allergene zwingend für alle Lebensmittel vorgeschrieben, selbst wenn die Zutat als solche nicht deklarationspflichtig ist. Die Auskunft ist bei loser Ware grundsätzlich mündlich möglich. An der Backstation muss es einen gut sichtbaren Hinweis geben, dass beim Markt-

personal nachgefragt werden kann. Seit 2016 regelt die LMIV auch die Nährwertkennzeichnung. Genauso wie die Zutatenliste ist diese für lose Backwaren nicht zwingend. Harry informiert mit der Produktspezifikation vollständig über alle Kennzeichnungselemente.



WORÜBER MUSS DER VERBRAUCHER BEI LOSER WARE INFORMIERT WERDEN?

- ☐ Allergene
- ☐ Alle Zusatzstoffe
- ☐ Nur bestimmte Zusatzstoffe

EINFACH LÄNGER LECKER



Harry liefert täglich frisch von den Frischbrot-Bäckereien innerhalb weniger Stunden in den Handel: „Frischer“ geht es kaum. Im Handel angekommen ist es wichtig, Brot möglichst weder in der Nähe von Obst und Gemüse noch allzu dicht neben Kühl- und Tiefkühltruhen zu platzieren. Denn in diesen kühlen Zonen mit hoher Luftfeuchtigkeit erhöht sich das Schimmelrisiko und das Produkt könnte vorzeitig altern. Außerdem sollte das Brotregal stets sauber gehalten werden. Staub und Krümel sind Nährböden für Schimmel – und unansehnlich für die Kunden.

FRISCHER GENUSS FÜR ZU HAUSE

Nach dem Einkauf ist vor der Lagerung zu Hause. Um möglichst lange ein frisches Brot genießen zu können, sollte man ein paar Dinge wissen:

- ✓ Verpacktes Brot hält sich am besten in der Originalverpackung.
- ✓ Frisches Brot lässt sich auch gut einfrieren.
- ✓ Je größer der Anteil an Roggen, Schrot oder Sauerteig, desto länger hält sich Brot.



OFT LÄNGER GUT

Weißt Du eigentlich, was die Bezeichnung „Mindestens haltbar bis ...“ bedeutet?

Das MHD beschreibt, wie lange sich ein Lebensmittel mindestens hält. Aber auch nach Überschreiten des MHDs ist ein Lebensmittel

nicht automatisch unverzehrbar. So sind beispielsweise auch Backwaren häufig #OftLängerGut.

Deshalb mache den Test:
Schauen, Riechen,
Probieren!



Außerdem bewährt: der Brottopf oder Brotkasten. Diese speziellen Behälter gibt es mittlerweile aus verschiedenen Materialien. Sie halten frisches Brot länger frisch und schützen es vor Dunst, der beim Kochen in der Küche entsteht. Die Lagerung von Brot im Kühlschrank ist hingegen nicht zu empfehlen, denn dort trocknet es nur schneller aus.

Dann lieber gleich in die Tiefkühltruhe: Am besten friert man Brot möglichst frisch bei mindestens minus 18 Grad ein. Es hält sich so mehrere Wochen ohne wesentlichen Geschmacksverlust. Tiefgefrorene Scheiben werden im Toaster schnell wieder verzehrfrisch und aufgetautes Laibbrot schmeckt



WORÜBER MUSS DER VERBRAUCHER BEI LOSER WARE INFORMIERT WERDEN?

- ✓ Allergene
- ✓ Nur bestimmte Zusatzstoffe



EIN BROTKASTEN KANN BEI DER FRISCHHALTUNG VON ANGESCHNITTENEM BROT NOCH GUTE DIENSTE LEISTEN.

besonders gut, wenn man es kurz im heißen Backofen aufbäckt. Übrigens: Backwaren sind häufig auch über das Mindesthaltbarkeitsdatum hinaus genießbar.

KEINE KONSERVIERUNGSTOFFE

Soll ein Schnittbrot länger als vier Tage haltbar sein, setzt man bei Harry trotzdem keine Konservierungsstoffe ein, sondern sorgt mit Verpackung in hygienischer Reinraumatmosphäre oder schonender Pasteurisation durch Heißluftbehandlung für Haltbarkeit.



WO BLEIBT SCHNITTBROT AM LÄNGSTEN FRISCH?

- ☐ Kühlschrank
- ☐ Originalverpackung
- ☐ Aluminiumfolie

LET'S BURGER!

REZEPTIDEE: AVOCADO BURGER

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

- /// 4 HARRY Brioches
Burger Brötchen Lauge
- /// 500 g Rinderhack-
fleisch
- /// 4 Blätter Lollo Bionda
- /// 1 Tomate
- /// 4 Scheiben Cheddar
- /// Prise Salz
- /// 1 Avocado
- /// Mayonnaise
- /// Salz, Pfeffer, Öl

ZUBEREITUNG

1. Hackfleisch zu vier Patties formen. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Beef Patties von beiden Seiten bis zur gewünschten Garstufe braten. Danach salzen und pfeffern. Die Harry Burger Brötchen je nach Vorliebe im Backofen erwärmen oder in einer heißen Pfanne kurz erhitzen.
2. Eine Avocado halbieren und entkernen. Danach aushöhlen und mit einer Gabel zu einer cremigen Masse zerdrücken. Anschließend salzen und pfeffern.
3. Die Burger Brötchen nun mit der zubereiteten Guacamole und Mayonnaise bestreichen und mit dem Beef Patty, Lollo Bionda, Tomaten und Cheddar belegen.

tasty !



WO BLEIBT SCHNITTBROT AM LÄNGSTEN FRISCH?

- ✓ Originalverpackung

WELTREKORD!

Der offizielle Guinness-Weltrekord für das größte Brot wurde während des Brot- und Bäckerfestes am 10. Juli 2005 im portugiesischen Vagos aufgestellt: Für das gut 1,2 Kilometer lange Brot wurden 5.000 Kilogramm Mehl verwendet.



AUSGEZEICHNET

Sensation: Im Jahr 2004 erhielt ein Brot den Adolf-Grimme-Preis. Es handelt sich dabei um Bernd das Brot. Seit dem Jahr 2000 unterhält der Preisträger – mal mehr oder weniger gut gelaunt – die Zuschauer des KiKa (Kinderkanals).

Ausgestellt

In Ulm steht das älteste Brotmuseum der Welt. Es wurde 1955 gegründet und umfasst 14.000 Objekte. Das Museum verstanden die Gründer von Anfang an auch als einen Ort, an dem über eine bessere und gerechtere Welternährung nachgedacht und diskutiert werden kann.

GUT ZU WISSEN!

Sobald Brot kleine Anzeichen von Schimmel hat, sofort das ganze Brot entsorgen. Die Pilzfäden haben sich dann nämlich schon durch das gesamte Brot gezogen.

Werben & wirken



Die Brotkultur wird in Deutschland großgeschrieben, weshalb die Deutschen Innungsbäcker sie jährlich am Tag des Deutschen Brotes am 5. Mai würdigen. Für den Handel lohnt sich der Tag des Deutschen Brotes als zusätzliche Absatzchance im Verkauf. Passende Werbeaktionen im Markt und online laden Kunden dazu ein, sich mit der Historie des Bäckerhandwerkes auseinanderzusetzen – und sich durch die Vielfalt im Regal zu probieren.

Übrigens: Am 16. Oktober ist Welttag des Brotes. Ebenfalls ein Termin, der in keinem Marketingkalender fehlen sollte!



BROT IST WELTKULTURERBE

Im Jahr 2014 haben es deutsche Innungsbäcker geschafft: Die Deutsche Brotkultur wurde durch die nationale UNESCO-Kommission im Jahr 2014 in das Bundesweite Verzeichnis des immateriellen Kulturerbes aufgenommen. Ähnlich wie die französische Esskultur oder der argentinische Tango zählt das deutsche Bäckerhandwerk zur „Vielfalt der lebendigen kulturellen Ausdrucksformen, die unmittelbar von menschlichem Können getragen werden“ und erfüllt damit die wichtigste Voraussetzung, um als Kulturerbe geschützt zu werden.

Quelle: www.baeckerhandwerk.de



WANN IST TAG DES DEUTSCHEN BROTES?

- ☐ 15. Mai
- ☐ 5. Mai
- ☐ 25. Mai

FRISCH WIE HARRY



MIT FRISCHEM BROT AN BORD:
DER HARRY-FRISCHEDIENST.



Die HARRY-BROT GROUP SE & Co. KG mit Sitz in Schenefeld bei Hamburg ist Marktführer bei Brot- und Backwaren. Ca. 5.250 Mitarbeiter backen an zehn Standorten. Das Sortiment umfasst sowohl Prebake- als auch SB-verpackte Produkte. Zum Prebake-Sortiment für Backstationen zählen vorgebackene Laibbrote, Brötchen und Baguettes.

Verpackt im SB erhältlich sind frische Schnittbrote, Toast, Sandwichbrot, Süßes und Snacks sowie Brötchen und Baguettes zum Fertigbacken. Der Harry-Frischdienst,

das Alleinstellungsmerkmal des Großbäckers, liefert diese Backwaren täglich frisch aus der nächstgelegenen Harry-Großbäckerei über die zugehörigen Vertriebsstellen in den Lebensmittelhandel.

ERFOLGREICH SEIT 1688

Die Produkte gelangen innerhalb weniger Stunden in die Verkaufsregale. Das 1688 gegründete Familienunternehmen ist heute der größte Bäcker Deutschlands.



WANN IST TAG DES DEUTSCHEN BROTES?

✓ 5. Mai

HIER
UMKNICKEN!
LÖSUNG AUF
DER NÄCHSTEN
SEITE.



ALLES KLAR? WISSENS-CHECK 1

Mehrfachantworten sind möglich!

WIE VIELE BROTSORTEN GIBT ES IN DEUTSCHLAND?

- ☐ Mehr als 30
- ☐ Mehr als 100
- ☐ Mehr als 3.000

WELCHE EINKAUFSSTÄTTE IST DIE WICHTIGSTE FÜR BROT?

- ☐ LEH
- ☐ Bäckerei
- ☐ Discounter

WAS IST DER HAUPTBESTANDTEIL EINES BROTES?

- ☐ Zucker
- ☐ Fett
- ☐ Getreide

WELCHES SIND DIE WICHTIGSTEN BROTGETREIDEARTEN?

- ☐ Weizen
- ☐ Hafer
- ☐ Roggen

WAS VERSTEHT MAN UNTER „SCHROT“?

- ☐ Abfall bei der Brotherstellung
- ☐ Besonders feines Mehl
- ☐ Grobkörniges Mehl



WORAUS BESTEHT NATURSAUERTEIG?

- ☐ Schrot und Korn
- ☐ Roggenmehl und Wasser
- ☐ Mehl und Fett



HIER
UMKNICKEN!
LÖSUNG AUF
DER NÄCHSTEN
SEITE.



ALLES KLAR? WISSENS-CHECK 2

Mehrfachantworten sind möglich!

WAS KENNZEICHNET EIN „FREIGESCHOBENES“ BROT?

- ☐ Keine Kruste an den Enden
- ☐ Kruste ringsherum
- ☐ In der Kastenform gebacken

WIE VIELE UNTERSCHIEDLICHE BROTTYPEN GIBT ES?

- ☐ Vier
- ☐ Fünf
- ☐ Sechs

WAS ZEICHNET EIN VOLLKORNBROT AUS?

- ☐ Es wird aus 90 Prozent Weizenmehl gebacken
- ☐ Es wird aus ungeschälten Getreidekörnern hergestellt
- ☐ Es wird aus Weißmehl hergestellt

WIE SCHMECKT „PUMPERNICKEL“?

- ☐ Säuerlich
- ☐ Süßlich
- ☐ Bitter

NACH WELCHEN KRITERIEN SOLLTE DAS SORTIMENT IM BROTRÉGAL DEFINIERT WERDEN?

- ☐ Umsatz, Absatz und Rendite
- ☐ Verpackungsform
- ☐ Vorlieben des Marktmitarbeiters

WAS VERBIRGT SICH HINTER DEM „PREBAKE“-KONZEPT?

- ☐ Verpacktes Brot aus dem SB-Regal
- ☐ Backstation im Markt
- ☐ Stets frische Ware nach Bedarf

NOCH MEHR BRAINFOOD!

... GIBT ES IN DER
LZ DIREKT LERNWELT

In unserem Shop lzdirekt-lernwelt.de findest Du noch viel mehr Wissen in gedruckter Form:

- /// Die kompletten Markenlehrbrief-Boxen mit allen aktuellen Markenlehrbriefen
- /// Nützliche Basis- und Prüfungstrainer
- /// Eine Auswahl an interessanten Fachbüchern und Nachschlagewerken



lzdirekt-lernwelt.de

training.lzdirekt.de

Das E-Learning-Portal training.lzdirekt.de für Mitarbeitende im Lebensmitteleinzelhandel ist mit kompakten E-Trainings inklusive Abschlusszertifikaten die perfekte, flexible und interaktive Ergänzung zu den Markenlehrbriefen. Hier kannst Du jederzeit **kostenlos und ohne Registrierung** Dein Wissen auffrischen: egal ob am PC, Tablet oder Smartphone.

IMPRESSUM

13. VOLLSTÄNDIG
ÜBERARBEITETE
AUFLAGE 2025

Ein Markenlehrbrief der

LZ direkt Lernwelt, Deutscher Fachverlag GmbH
Mainzer Landstraße 251, 60326 Frankfurt am Main

Head of LZ direkt Lernwelt

Nicole Grohmann

Creative Direction LZ direkt Lernwelt

Anke Couturier

Grafische Gestaltung

Nathalie Ganteführ

Redaktion

Fabienne Leonard

In Zusammenarbeit mit

HARRY-BROT GROUP SE & Co. KG
Kiebitzweg 15-19
22869 Schenefeld

Bestellservice und Auslieferung

Herold Fulfillment GmbH, Raiffeisenallee 10,
82041 Oberhaching/München
Tel. +49 89 613871-71, Fax +49 89 613871-79
lernwelt@herold-fulfillment.de, www.lzdirekt-lernwelt.de

BILDNACHWEIS

AdobeStock (S. 3, 18, 23, 37, 50: *divnector*; 3, 4, 9, 17, 26, 37: *lesichkadesign*; 4, 13, 24, 28, 29, 30, 31, 35, 37, 39, 41, 44, 48: *Nika Art*; 7: *ArtSys*; 12, 47: *monticello*; 13: *Kerim*; 14: *Aleksei, G. Dolgikh, M. Zengaliete*; 14, 19, 30: *womue*; 15, 25, 43: *Pixel-Shot*; 17: *O. Panasovska*; 18: *robert6666*; 20: *Grafvision*; 21, 28, 41, 47: *Pugun & Photo Studio*; 22, 44, 47: *veekic*; 24, 35: *Matthew*; 25: *contrast-werkstatt*; 31: *hikari, SizeSquare's*; 32: *MAK*; 33: *Africa Studio*; 36: *Dionisvera, MarekPhotoDesign*; 37: *mhatzapa*; 42: *R. Pyshchyk*; 44: *hobbittfoot*; 46, 47: *jane55*; 47: *ALF photo*;
HARRY-BROT GROUP SE & Co. KG (S. 1, 5, 8, 9, 10, 17, 22, 23, 25, 26, 31, 32, 34, 35, 36, 38, 40, 46, 48, 52); **iStockphoto** (S. 2: *M. Piunti*; 3: *Drazen Zigic*; 3, 9, 10, 17, 19, 20, 24, 33, 38, 42, 45: *Ollustrator*; 4: *H. Mariah*; 6: *etse1112*; 7: *Akiko Maki*; 9, 10, 17, 19, 20, 21, 24, 26, 27, 28, 38, 42, 45, 49: *DragonTiger*; 10: *petite*; 11: *Zinkevych*; 13, 21, 23, 25, 29, 32, 35, 39, 41, 43, 49, 50, 51: *ulmir*; 14, 18, 32, 34, 43, 49, 50: *N. Pyzhova*; 19: *Boarding1Now*; 37: *L. Lysak*; 45: *Firmafotografen*; 2, 51, 52: *F. Ramspott*); **LZ direkt Lernwelt-Archiv** (S. 18, 28, 29: *I. Velsz*); **N. Ganteführ** (S. 13, 39); **Shutterstock** (S. 51: *bqmeng, Intellison*)

MARKENLEHRBRIEF

EIN PRODUKT DER LZ DIREKT LERNWELT

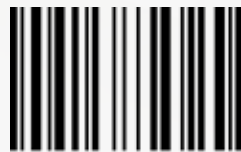
MEHR WISSEN, BESSER VERKAUFEN!

LZ direkt Lernwelt

Deutscher Fachverlag GmbH
Mainzer Landstraße 251
60326 Frankfurt am Main

lzdirekt-lernwelt.de

training.lzdirekt.de



157035