



I MIND MY FOOD

ERNÄHRUNG

UNSER TÄGLICHES BROT - UND WAS WIR DARÜBER WISSEN SOLLTEN

VON I MIND MY FOOD TEAM

In Österreich sind Brot und Gebäck Grundnahrungsmittel mit jahrhundertelanger Tradition. Es ist daher nicht verwunderlich, dass wir eine so große Sortenvielfalt haben.

Produziert werden alleine bei uns jährlich 420.900 Tonnen Brot und Gebäck, wobei der pro Kopf Verbrauch bei 51,5 kg liegt. 23.400 Tonnen Brot und Gebäck exportieren wir, während die Importe 59.300 Tonnen betragen.

Wo kaufen wir unser Brot und Gebäck?

Mit über 82 Prozent wird der Großteil des Brotes und Gebäcks im Supermarkt verkauft, während nur mehr etwa 13 Prozent in den Bäckereien über die Theke gehen. Die verbliebenen fünf Prozent teilen sich auf sonstige Verkaufsstellen (Tankstellen, Bauernmärkte, Tiefkühl-Heimdienste, ...) auf.

Wie viel Brot landet im Müll?

Unglaubliche 210.000 Tonnen Brot und Gebäck landen in Österreich jährlich im Müll. Aber wo und warum verschwenden wir diese riesigen Mengen?

Allein in den Privathaushalten werden 146.000 Tonnen Brot und Gebäck im Müll entsorgt. Die Gründe sind hier vielfältig. Der Anspruch an Frische ist bei diesen Lebensmitteln extrem hoch und wenn Brot hart geworden ist, fehlt vielen das Wissen darüber, wie man es trotzdem noch verwenden könnte. Brot und Gebäck sind außerdem verhältnismäßig billig und so kommt es zu keinem großen finanziellen Verlust, wenn wir zum Beispiel Doppelkäufe dann doch entsorgen müssen.

In den Bäckereien werden rund 52.000 Tonnen Brot und Gebäck jährlich verschwendet. Die Gründe liegen hier bei Überproduktion, Produktionsfehlern und den freien Retourwaren aus den Supermärkten. Häufig werden die rohen Teiglinge an die Supermärkte geliefert und dort frisch aufgebacken. Können die fertigen Brote und Gebäckstücke dann doch nicht verkauft werden, retourniert man sie an die Bäckereien. Rückgelieferte Mengen werden von den Bäckereien gutgeschrieben und so haben die Supermärkte keine finanziellen Einbußen, die Bäckereien jedoch das Nachsehen.

Aber auch in den Supermärkten kommt es zur Verschwendung von Brot und Gebäck, und

zwar von etwa 13.000 Tonnen im Jahr. Dazu kommt es vor allem, weil auch abends noch eine große Auswahl zur Verfügung gestellt werden soll und so nicht wirklich bedarfsgerecht aufgebacken wird. Bedarfsgerechtes Aufbacken ist natürlich auch sehr von der Akzeptanz der Kunden abhängig, denn das bedeutet, dass abends eben nicht mehr alle Sorten zur Verfügung stehen.

Gibt es tatsächlich ein Bäckersterben?

Im Zeitraum von 2005 bis 2019 haben von 1.920 etwa 500 Backstuben geschlossen. Möglich gemacht wurde dieser Strukturwandel durch technische Neuerungen im Backprozess, das Arbeiten mit vorgefertigten Teiglingen, die dann in den Supermärkten nur noch aufgebacken werden müssen. Von dem großen Anteil des Verkaufs über die Supermärkte profitieren daher vor allem industrielle Großbäckereien. Gewerbliche Bäcker beliefern zwar auch die Supermärkte, müssen sich aber durch zusätzliche Angebote wie Cafés und innovative Produktideen über Wasser halten. Grund zur Sorge bietet auch die Nachwuchssituation, denn der Beruf des Bäckers ist auf Grund der Arbeitszeiten oft nicht attraktiv genug für Jugendliche. So sank die Anzahl der Bäckerlehrlinge im Zeitraum von 2005 bis 2019 von 1.894 auf 1.025.

Richtige Aufbewahrung:

Wie bewahren wir unser Brot am besten auf, damit es nicht zu schnell hart wird aber auch keinen Schimmel bildet? Hier eine kurze Beschreibung der Vor- und Nachteile von verschiedenen Aufbewahrungsmethoden:

Eine **Holzdose** sorgt für das geeignete Klima zur Aufbewahrung von Brot. Die Kruste bleibt knusprig, allerdings trocknet das Inneres rascher aus als bei der Aufbewahrung im Tontopf.

Beim **Tontopf** verhält es sich genau umgekehrt. Während das Brot länger saftig bleibt, ist die Kruste nicht so lange knusprig wie in der Holzdose. Aber auch hier herrscht geeignetes Klima, so dass Brot weder feucht noch schimmelig wird.

Auch **Leinensackerl** eignen sich für die Aufbewahrung. Das Brot bleibt länger frisch und die Luftdurchlässigkeit des Leinens sorgt dafür, dass sich kein Schimmel bildet.

Plastiksackerl sind nicht geeignet für die Aufbewahrung von Brot und Gebäck – durch das Schwitzen kommt es rascher zur Schimmelbildung.

Im Kühlschrank aufbewahrtes Brot schimmelt zwar nicht so leicht, es schmeckt aber rascher altbacken.

Eigentlich ist es also ganz einfach, unseren Grundnahrungsmitteln wie Brot und Gebäck etwas mehr Wertschätzung entgegen zu bringen. Wir achten schon beim Einkauf darauf, dass wir die für uns passende Menge und Qualität erwerben. Wir lagern unser Brot und Gebäck so, dass es möglichst lange frisch bleibt und wenn doch etwas übrigbleibt, gibt es immer noch die Möglichkeit zur Weiterverwendung – zum Beispiel als Knödelbrot.

Die Daten und Zahlen in diesem Bericht wurden übernommen von www.landschafttleben.at (Stand 01.03.2021).

DIE AUTORIN



I MIND MY FOOD TEAM

Das Redaktions-Team von I Mind My Food.

Movement 21 GmbH

Obersand 5

4311 Schwertberg

www.movement21.at

officemovement21.at

+43 664 423 1193

Copyright 2021: office@movement21.at

Webdesign & Programmierung: Junge Digitale, Linz