VERBAND DEUTSCHER MÜHLEN

Ohne Mehl ist nichts gebacken

Für Backwaren gibt es als Richtlinien die Leitsätze des Deutschen Lebensmittelbuches. Sie beschreiben die übliche Zusammensetzung/Beschaffenheit der Produkte in Verbindung mit Verkehrsbezeichnungen und bilden damit sowohl eine Art „Einkaufsleitfaden" für die Konsumenten, als auch einen allgemein gültigen Orientierungsrahmen für die Hersteller. So kann in der Vielfalt ein sicherer Verbraucherschutz gewährleistet werden.

Es ist damit möglich, sämtliche traditionellen Brotsorten und aktuellen Neu-Entwicklungen zu erfassen und den Verkehrsbezeichnungen zuzuordnen. Einige der wichtigsten Merkmale zu Broten sind im „Mini-Brot-Guide" zusammengefasst.

Die kompletten Leitsätze stehen als PDF-Dokument auf den Internetseiten des BMEL zur Verfügung: www.bmel.de > Suchbegriff: Leitsätze Brot

Mini-Brot-Guide

nach den Leitsätzen für Brot und Kleingebäck des Deutschen Lebensmittelbuchs

Brotgruppe / Verkehrsbezeichnung	Merkmale / Anforderung *)
Weizen- (oder Weiß-) brot	mindestens 90 % Weizenanteil
Weizenmischbrot	51–89 % Weizenanteil
Roggenmischbrot	51–89 % Roggenanteil
Roggenbrot	mindestens 90 % Roggenanteil
Vollkornbrot	mindestens 90 % Vollkornerzeugnisse 1) Säuremenge mindestens zu 2/3 aus Sauerteig
Mehrkornbrot	aus drei oder entsprechend mehr verschiedenen Getreidearten 2) davon mindestens eine Brotgetreideart, jede mindestens mit 5 %
Haferbrot (analog für Gerste, Hirse u. a. Getreide 2) sowie für Pseudo-Cerealien wie Amaranth oder Quinoa)	mindestens 20 % der namengebenden Getreideart
für Dinkel (= Weizenart) bzw. Triticale (= Kreuzung aus Weizen und Roggen) gilt die Brotgetreideregelung (s.o. bei Weizen/Roggen)	
Sonnenblumenkernbrot (analog für Nüsse, Leinsamen, andere Ölsaaten etc.)	mindestens 8 % der namengebenden Zutat
Sauerteigbrot	die gesamte zugesetzte Säuremenge stammt aus Sauerteig
bei Bauern-/Landbrot mit einem Roggenanteil von über 20 % stammt die Säuremenge mindestens zu 2/3 aus Sauerteig	

1) **Getreide-Vollkornerzeugnisse** wie Vollkornmehl und Vollkornschrot enthalten die gesamten Bestandteile der gereinigten Körner einschließlich des Keimlings. Die Körner können jedoch von der äußeren Fruchtschale befreit sein.

2) **Getreide** sind die Brotgetreidearten Weizen (d.h. auch Dinkel) und Roggen sowie die anderen Getreidearten Buchweizen, Gerste, Hafer, Hirse, Mais, Reis und Triticale.

*) Die in den Leitsätzen angegebenen Mengen sind Gewichtsangaben in Teilen oder Prozenten und beziehen sich auf die Gesamtmenge des verwendeten Getreides und/oder der Getreideerzeugnisse.

Quelle: GMF, nach Das Deutsche Lebensmittelbuch — Grafik: GMF