



„Von Anfang an war mir klar, was das Beste an Deutschland ist – oder zumindest eins vom Besten: das Brot nämlich.“¹

Dieser Satz ist von Robert Cooper, einem Gesandten der Britischen Botschaft in Deutschland. Er sagt, was viele Ausländer denken, wenn sie eines der deutschsprachigen Länder besuchen.

Natürlich gibt es auch woanders gute Bäcker. Aber unsere sind besonders vielseitig und kreativ. Aus deutschen Backöfen kommen Tag für Tag mehr als 300 verschiedene Sorten Brot! Da ist für jeden Geschmack etwas dabei.

Wir haben saftige schwarze Roggenbrote, knusprige lockere Weizenbrote, graue Mischbrote – ungewürzt oder mit Kümmel und Koriander bestreut.



Andechser Dunkel, Schwabenlaib und Frankenlaib mit Koriander & Kümmel



Sonnenblumen-Vollkornbrot

Wer es besonders herzhaft haben will, nimmt eines der vielen Vollkornbrote, entweder aus reinem Korn oder gemischt mit Kürbiskernen, Haferflocken, Sonnenblumenkernen oder Leinsamen.

¹ Aus der „Süddeutschen Zeitung“ vom 3.1.1998



Sternsemmel, Sesamsemmel und Mohnsemmel

Dazu kommen dann noch etwa 1200 Sorten „Kleinteile“, wie Brötchen, Brezeln oder Stangen in allen denkbaren Variationen.

Solches Kleingebäck kann mit Sesam oder Mohn bestreut oder mit Käse überbacken sein. Es kann auch Nüsse, Zwiebeln oder Speck enthalten.



Käsesemmel, Bierstange und Vollkornsemmel mit Mohn, Sesam, Kürbiskernen & Sonnenblumenkernen



Brezel

Weltbekannt sind die braunen, mit Salz bestreuten Brezeln. Ihre schöne glatte Oberfläche bekommen sie, weil sie vor dem Backen in Lauge getaucht werden.

Sieht das nicht alles sehr, sehr lecker aus?

Kein Wunder also, dass Brot und Getreide bei unserer Ernährung die Hauptrolle spielen. 85 Kilo Brot isst jeder Deutsche durchschnittlich im Jahr. Mit fast einem halben Pfund pro Tag und Nase stehen wir auf Platz eins in Europa.

Tja, dazu kommt dann noch das viele Getreide, das wir über unseren Bierkonsum zu uns nehmen. Aber das ist eine andere Geschichte ...

Redewendungen und Sprichwörter rund ums Brot

Er hat es **nötig wie das liebe Brot**.

(= er braucht es unbedingt)

Das ist unser **tägliches Brot**.

(= das können wir, das gehört zu unserer normalen Arbeit, damit beschäftigen wir uns täglich)

Dem werde ich **den Brotkorb höher hängen**.

(= dem mache ich es schwerer, der soll sich mehr anstrengen)

Sie sollten lieber **kleinere Brötchen backen!**

(= Sie wollen mehr als Sie können. Übernehmen Sie sich nicht!)

Kann man damit **sein Brot verdienen?**

(= Bringt das genug, um davon leben zu können?)

Salz und Brot macht Wangen rot

(= Salz und Brot sind die Grundlage für eine gesunde Ernährung)

Wes' Brot ich ess', des' Lied sing ich

(„Wessen Brot ich esse, dessen Lied singe ich“ = Ich muss das tun, wofür mich mein Arbeit- oder Auftraggeber bezahlt, auch wenn es mir nicht besonders gefällt)

Rezept Brotsuppe

Frage: *Ich war in einer deutschen Bäckerei und habe mehr leckeres Brot gekauft als ich aufessen konnte. Ein paar Scheiben sind alt und hart geworden. Was tun? Soll ich sie wegwerfen?*

Antwort:

Altes Brot wegwerfen? Wieso? Machen Sie daraus eine *Bayerische Brotsuppe*. Das geht schnell und schmeckt wirklich lecker.

Sie brauchen für vier Personen:

- vier bis sechs Scheiben altes Brot (kein Vollkornbrot!)
- drei bis vier Esslöffel Butter
- einen Liter Fleisch- oder Hühnerbrühe
- etwas Weißwein zum Abschmecken
- Pfeffer aus der Pfeffermühle
- Schnittlauch

Und so einfach geht es:

Sie schmelzen die Butter in einer Pfanne und rösten die Brotscheiben darin, bis sie auf beiden Seiten goldbraun und knusprig sind. Sie brechen das Brot in Stücke, bestreuen es mit etwas Pfeffer und verteilen es auf vier Suppenteller. Nun verfeinern Sie die heiße Brühe mit ein wenig Weißwein und gießen sie über das Brot. Ein bisschen Schnittlauch darüber streuen ... fertig! Guten Appetit!

Link: Brotmuseum in Ulm

*In Deutschland gibt es für alles ein Museum. Auch fürs Brot? Aber natürlich! Klicken Sie **HIER!** (<http://www.brotmuseum-ulm.de/>)*

Link: Hofpfisterei

*Die meisten der auf dieser Seite abgebildeten Backwaren stammen aus der „Hofpfisterei“, einer traditionellen Bäckerei in München. Wollen Sie sehen, was es dort sonst noch gibt? Dann klicken Sie **HIER!** (<http://www.hofpfister.de/frame.html>)*

Unser Autor



Franz Specht (Foto mit nahrhafter Brille), wurde 1958 in München geboren. Mit seiner Frau und zwei Kindern lebt er in Weßling, einer kleinen Gemeinde in Oberbayern.

Seit Anfang der 90er-Jahre schreibt er für Kinder- und Jugendprogramme im Fernsehen und Hörfunk. Daneben entstanden Theaterstücke. Auch in manchen Lehrbüchern des Hueber Verlags finden sich Texte von ihm.

Er interessiert sich für Lyrik, vor allem für die japanische Haiku-Dichtung. Außerdem spielt er gerne mit Mal- und Fotoprogrammen am Computer, wie man an seinem Porträt erkennen kann.

Unser tägliches Brot – Worterklärungen

zumindest (Partikel):

wenigstens

der Gesandte, die Gesandten:

ein Diplomat, der einen Staat in einem anderen Staat vertritt

kreativ (Adj.):

jemand, der viele Ideen hat und Neues schafft

knusprig (Adj.):

frisch gebacken, mit einer harten Oberfläche

locker (Adj.)

weich und luftig

etwas mit etwas bestreuen (bestreute, hat bestreut) [V.t.]:

etwas über eine Fläche verteilen



der Kümmel, der Koriander:

Gewürze aus den Früchten einer Pflanze

herzhaft (Adj.)

kräftig, nahrhaft

der Kürbis, die Kürbisse:

Gemüse:



der Kern, die Kerne:

der innere Teil einer Frucht



der Hafer (nur Singular)

Getreidesorte

Haferflocken sind gepresste Körner, die oft mit Milch gegessen werden



die Sonnenblume, die Sonnenbumen:

Blumen, deren Kerne viel Fett haben
(Sonnenblumenöl)



der Samen, die Samen:

der Teil einer Pflanze, aus dem eine neue Pflanze wächst

Abbildung: Leinsamen



der Speck (nur Singular):

Schinken vom Schwein mit viel Fett

die Lauge, die Laugen:

hier: Wasser, in dem Natron gelöst ist
(auch: Seifenlauge, Waschmittellauge)

etwas in etwas tauchen (tauchte, hat getaucht) [V.t.]:

etwas in eine Flüssigkeit drücken

lecker (Adj.):

sehr gut schmeckend

zu sich nehmen (nahm, hat genommen) [V.t.]:

etwas essen