

**NUR ZUR VERWENDUNG IM WETTBEWERB. DER TEXT DARF NICHT GEÜBT WERDEN!**

**Für zeilengleiches Abschreiben: Schriftart Courier New, 12 Punkt, links und rechts jeweils 2,5 cm Rand (62 Zeichen pro Zeile).**

In Deutschland gibt es mehr als dreihundert Brotsorten, die von den Bäckern angeboten werden. Damit sind sie Weltmeister, wenn es um die Sortenvielfalt des Brotes geht, denn nirgendwo in der Welt gibt es eine solche Vielzahl an Brotvarianten. Neben der kreativen Fantasie sind es gerade historische,

regionale und soziokulturelle Besonderheiten, die unsere weltweit einmalige Brotvielfalt geprägt haben. Die ursprünglichen Getreidearten in Mitteleuropa waren – bedingt durch das Klima und die Böden – Roggen, Gerste und Hafer. Erst zu Beginn des vergangenen Jahrhunderts wurde der Weizen in

Deutschland zur wichtigsten Getreideart beim Brotbacken. Doch es haben sich auch sehr unterschiedliche Methoden der Teigherstellung und des Backens entwickelt – zum Teil historisch auch aus der Not geboren, weil die Rohstoffe knapp waren. Heute bietet allein die Variation der Getreidezutaten

große Möglichkeiten für Vielfalt. Mit Sauerteigen kann man das typische, unverwechselbare und sonst wenig zu beeinflussende, intensive Brotaroma erzeugen. Beim Brotaroma sind Roggenbäcker führend, denn kein anderes Getreide bietet so viele Verarbeitungsvarianten.