

GMF: Leichtes Plus bei Mehl, Brot und Backwaren

Berlin/Bonn. (04.08. / gmf) Nach Ablauf des Getreidewirtschaftsjahrs 2004/2005 hat die Bonner Vereinigung Getreide-, Markt- und Ernährungsforschung (GMF) für die Tagespresse eine Übersicht zur Entwicklung bei der Mehlerstellung und zum Verbrauch von Brot, Brötchen, Kleingebäck und verwandten Produkten aus GMF-Sicht zusammengestellt. Die Zahlen hat die GMF inklusive Ergebnissen aus einer Repräsentativbefragung *) jetzt in Berlin veröffentlicht. Dabei hat Prof. Dr. Jürgen-Michael Brümmer zum Thema «Qualität» Stellung genommen. Die GMF hat am Beispiel der Berufe in der Getreidekette die übergreifenden Bemühungen der gesamten Branche «vom Acker bis zum Teller» erläutert im Sinn von «Qualitäts-Sicherung bedeutet auch Ausbildungsqualität» **).

Der Appetit auf Brot und Backwaren ist bei den Bundesbürgern weiterhin gut. Die deutschen Mühlen haben im Getreidewirtschaftsjahr 2004/2005 (Juli-Juni) rund 5,5 Millionen Tonnen Mehl und Schrot aus Weizen und Roggen für die Verwendung in Deutschland hergestellt. Die Vermahlung lag bei beiden Brotgetreide-Arten höher als 2003/2004. Nach Angaben der Mühlenwirtschaft werden zunehmend größere Anteile der um gut zwei Prozent gestiegenen Vermahlung außerhalb der klassischen Bäckerproduktion verwendet (Teigwaren, Nahrungsmittel, Dauerbackwaren, Tiefkühlprodukte, Snack- und Stärkeerzeugnisse ...). Gleichzeitig bleibt das Backgewerbe der wichtigste Absatzweg für die Produkte der Müllerei. Auf dieser Grundlage ergibt sich hochgerechnet ein durchschnittlicher Pro-Kopf-Verbrauch der Bundesbürger von 86,9 Kilogramm bei Brot, Brötchen, Kleingebäck und verwandten Produkten pro Jahr -- 238 Gramm pro Tag. Nach einem leichten Zwischentief im vergangenen Jahr (86,2 Kilo) liegt der Verbrauch damit knapp über dem Ergebnis von 2002/2003, als mit 86,6 Kilo der bis dahin höchste Wert seit Führung einer gesamtdeutschen Statistik registriert wurde. Diese Zahlen nannte die Vereinigung Getreide-, Markt- und Ernährungsforschung (GMF, Bonn) auf ihrer Jahrespressekonferenz Anfang August in Berlin und hält unter Berücksichtigung der langfristigen Entwicklung den Backwarenverbrauch für auf unverändert hohem Niveau stabil (*vgl. Grafik am Ende dieses Artikels*).

Mit einer jährlichen Produktionsmenge von rund sieben Millionen Tonnen aus hiesigen Backöfen liegt Deutschland in der Europäischen Union unverändert an der Spitze. Dieser Markt umfasst nicht nur das klassische Brot- und Brötchensortiment, sondern ebenso Kleingebäcke wie Brezeln, Croissants oder Hamburger-Buns, die Halbfertigprodukte zum Aufbacken im Haushalt und die dort selbst gebackenen Brote, Brötchen und Pizzas. Ebenfalls dazu gehören sämtliche «Backwaren, die aus der Kälte kommen», und all das, was in der Fachsprache als Kombinationsbackwaren bezeichnet wird -- herzhaftes Backsnacks wie etwa Pizzazungen, Zwiebelkuchen, Käse- oder Schinkenstangen.

«Gute Gründe» der Bundesbürger für den Brotverzehr

Brot ist das «Lebens-» Mittel für daheim. Die Gründe und Verzehrsmotive der Deutschen wurden in einer repräsentativen Verbraucherbefragung im Auftrag der CMA-/ZMP-Marktforschung ermittelt, deren Ergebnisse GMF-Geschäftsführer Dr. Heiko Zentgraf vorstellte. Nahrhaft und sättigend soll es sein: Diesen Aspekt setzen die Bundesbürger bei Brot in der Rangfolge ihrer «guten Gründe» mit 75 Prozent der

	Gesamt	Frauen	Männer
Nährwert/Sättigung	75	77	72
Vielseitigkeit/Abwechslung	61	66	57
guter Geschmack	60	58	63
Gesundheit/Bekömmlichkeit	52	56	48
Frühstück wochentags	45	52	39
schnelle Zubereitung	43	46	40

Tabelle 1: «Gute Gründe» der Bundesbürger für den Brotverzehr (in Prozent mit Mehrfachnennungen). Quelle: GMF 2005 nach Ergebnissen einer repräsentativen Befragung im Auftrag der CMA-/ZMP-Marktforschung (n = 1010).

Nennungen auf Platz 1 -- Frauen häufiger als Männer. Nur knapp dahinter auf Platz 2 rangieren als Verzehrsmotive gleichauf die Vielseitigkeit (61 Prozent) und der gute Geschmack (60 Prozent) von Brot. Dabei kommt es Männern stärker auf den Geschmack an, während (Haus-) Frauen die vielseitige Verwendbarkeit und den Abwechslungsreichtum schätzen.

Auch der Gesundheitsaspekt spielt für jede(n) Zweite(n) eine wichtige Rolle. Weibliche Befragte legen besonderen Wert darauf, dass das Brot gesund und bekömmlich ist. Das Frühstück zu Hause ist als «klassischer Anlass» für den Griff in den Brotkorb bei den Deutschen ebenfalls von Bedeutung. Bei den Frauen stehen die Schnitten vor allem montags bis freitags überdurchschnittlich häufig auf dem Verzehrsprogramm. Nicht zuletzt spielt die Möglichkeit der schnellen Zubereitung von Brot-Mahlzeiten eine Rolle für den täglichen Griff zum Brot. Dieser Aspekt ist wiederum Frauen wichtiger als Männern.

Mehrverzehr wünschenswert: «Fünf Portionen, die sich lohnen»

«Als Ernährungswissenschaftler kann ich die guten Gründe der Verbraucher nur bestätigen», sagt Zentgraf: «Für die meisten Bevölkerungsgruppen wäre eine weitere Steigerung des Verzehrs empfehlenswert, denn die Brotvielfalt liefert Nährstoffvielfalt. Hintergrund ist der damit erzielbare Gesundheitsnutzen, der durch den hohen Anteil von Getreideprodukten an der Versorgung mit Stärke-Kohlenhydraten, pflanzlichem Eiweiß, Mineral- und Ballaststoffen sowie Vitaminen der B-Gruppe begründet ist, besonders bei einer stärkeren Berücksichtigung von Vollkornprodukten.

Das können die Bundesbürger leichter umsetzen, als das in den meisten Nachbarländern möglich ist, weil allein schon die backende Zunft in Deutschland auch eine große Vielfalt von Vollkornbackwaren bietet. Damit sind Nährwert, Vielseitigkeit, Geschmack und Gesundheit leicht auf einen Nenner zu bringen. Die österreichischen Kollegen haben für den täglichen Brotverzehr das Motto ausgegeben: Fünf Portionen, die sich lohnen».

Produktsicherheit und geprüfte Qualität

Im Sinn von Verbraucherschutz und Produktsicherheit gibt es nicht nur die ständigen, umfangreichen Qualitätssicherungs-Maßnahmen in den Betrieben, sondern darüber hinaus werden jedes Jahr in Deutschland rund 30.000 Brote von neutralen Brotprüfern bei unabhängigen Qualitätstests unter die Lupe genommen. Darauf wies Prof. Dr. Jürgen-Michael Brümmer aus Detmold hin: «Im Mittelpunkt stehen Geschmack und Geruch, aber auch Lockerung und Elastizität der Brotkrume, sowie Form, Aussehen und Krusteneigenschaften gehören zu den Testmerkmalen».

Allein bei der größten Brotprüfung der Welt kommen jährlich 1.500 Brote und Brötchen auf die Tische. Dort wurde eine stetige, positive Entwicklung bei den geprüften Qualitäten festgestellt. Der Anteil vergebener Gold- und Silberpreise ist in den letzten fünf Jahren deutlich gestiegen -- um mehr als sechs Prozentpunkte. Vor allem sind unter den eingesandten Gebäcken immer seltener Produkte mit Mängeln anzutreffen. Deren Anteil ist in den Prüfungen 2000 bis 2004 von sieben auf zwei Prozent gesunken.

Qualitäts-Sicherung entlang der Getreidekette: Berufe mit Natur plus Hightech

«Qualitäts-Sicherheit bedeutet auch Ausbildungsqualität», sagt Prof. Brümmer: «Eine wichtige Voraussetzung für die tagtäglich gute Brotqualität in Deutschland ist die gute Berufsausbildung der Menschen, die mit ihrer Arbeit vom Bauernhof über die Mühle bis zur Backstube dafür sorgen. Nicht umsonst steht jeweils eine dreijährige Ausbildung am Beginn der Berufslaufbahn für angehende Landwirte, Müller und Bäcker».

Auch dies ist ein Beitrag zur Sicherstellung von Qualität in der Getreidekette. Zudem sind Ausbildung und Beruf in diesem Bereich für junge Leute zunehmend interessant, wie die GMF berichtet: Im abgelaufenen (Schul-) Jahr standen rund 25.000 Jugendliche in einer Berufsausbildung als Landwirt/-in, Müller/in oder Bäcker/in -- mit steigender Tendenz. Das Lehrstellen-Angebot der Betriebe ist derzeit sogar höher als die Nachfrage: 2.322 unbesetzte Ausbildungsplätze waren zu Ferienbeginn bei der Bundesagentur für Arbeit gemeldet.

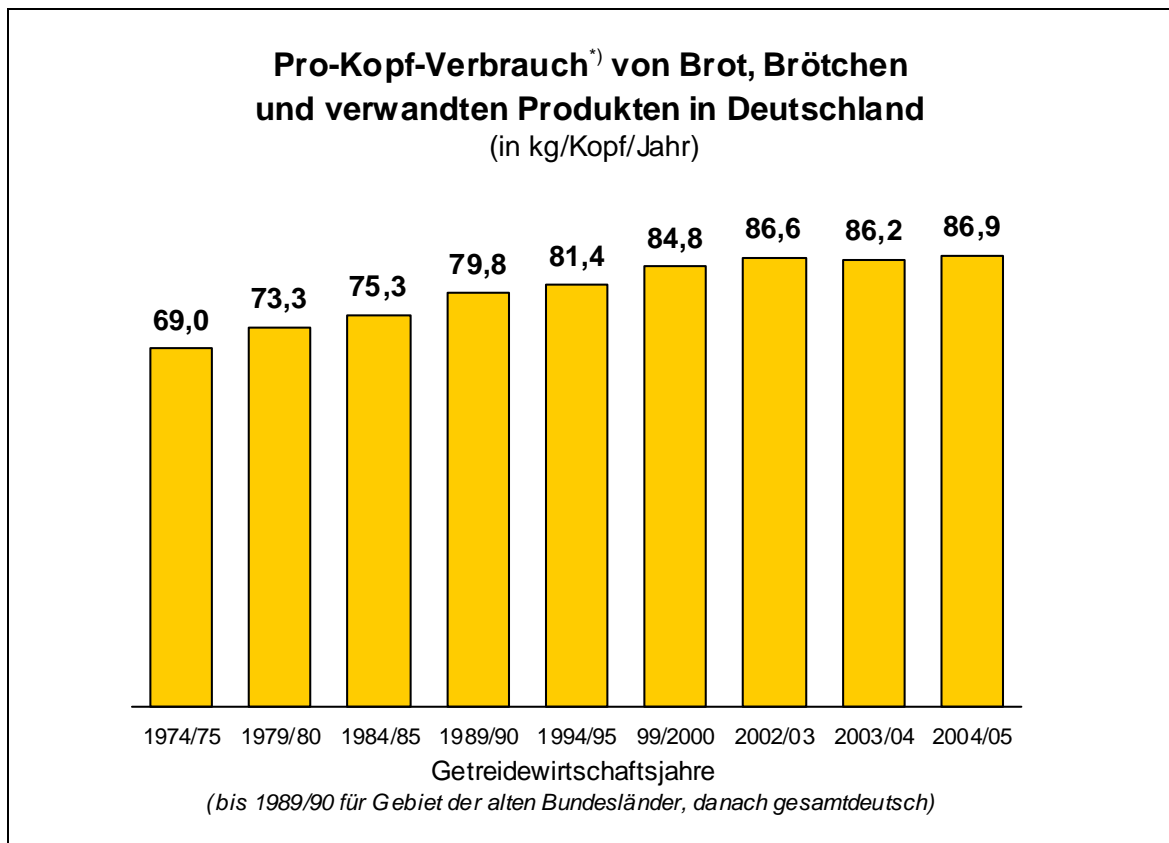
Produktionsbezogene Ausbildungsberufe in der Getreidekette

	Anzahl der Auszubildenden 1)	freie Ausbildungsplätze 2)
Landwirt/-in	9.196	393
Müller/-in	302	33
Bäcker/-in	15.754	1.896

Tabelle 2: Produktionsbezogene Ausbildungsberufe in der Getreidekette. Legende: 1) Schuljahr 2004/05; 2) gemeldete, unbesetzte Ausbildungsplätze: Stand 30.06.2005. Quelle: GMF nach Angaben der Bundesagentur für Arbeit und der Berufsverbände.

Dazu nannte die GMF den Medien für interessierte Jugendliche Internetadressen mit Einstiegsinfos zu den Berufsbildern, und Prof. Brümmer erläuterte am Beispiel der drei Berufe wichtige Aspekte der Qualitätssicherung in der Getreidekette.

- Berufsbild «Landwirt/-in»: <http://www.agranet.de/738.php>
- Berufsbild «Müller/-in»: <http://www.muehlen.org/muellerberuf.pdf>
- Berufsbild «Bäcker/-in»: <http://www.baeckerhandwerk.de/132.php>



Pro-Kopf-Verbrauch von Brot, Brötchen und verwandten Produkten in Deutschland -- Berechnet nach den Brutto-Produktionszahlen für «Brot + Co.» auf der Grundlage der Brotgetreide-Vermahlung und Mehlherstellung für den inländischen Bedarf in Deutschland [*]): Enthalten sind sowohl das klassische Brot- und Brötchensortiment, als auch Kleingebäcke (wie Brezeln, Croissants oder Hamburger-Buns), Halfertigprodukte zum Aufbacken im Haushalt, die dort selbst gebackenen Brote, Brötchen und Pizzen sowie TK-Backwaren und Produkte, die in der Fachsprache als Kombinationsbackwaren bezeichnet werden -- also herzhaft Backsnacks wie etwa Pizzazungen, Zwiebelkuchen oder Käsestangen. Nicht enthalten sind alle süßen, so genannten «Feinen Backwaren» im engeren Sinne wie etwa Siede- und Plundergebäcke, Blechkuchen (mit Streusel oder Obst), Kuchen und Torten sowie Produkte, die von der Süß- und Dauerbackwarenindustrie hergestellt werden Quelle: GMF 2005.