

Pressemappe: Agrar-Presseportal

23.05.2011 | 14:10:00 | ID: 9541 | Ressort: [Ernährung](#) | [Brot & Getreide](#)

Aigner: Deutsches Brot als Weltkulturerbe schützen

[Berlin](#) (agrar-PR) - *"Unser täglich Brot" - das steht auf dem Speiseplan der Deutschen ganz oben.*

Rund 300 Brotsorten und mehr als 1.200 verschiedene Kleingebäcke aller Geschmacksrichtungen werden bundesweit von Bäckerinnen und Bäckern angeboten. "Brot aus Deutschland ist einmalig in seiner Vielfalt und Qualität. Die Leistungen der heimischen Bäcker sind weltweit anerkannt", erklärte Bundesministerin Ilse Aigner bei der Mitgliederversammlung des bayerischen Bäckerhandwerks am Sonntag in Kulmbach.

Als Ernährungsministerin unterstützt Aigner die Idee des deutschen Bäckerhandwerks für ein "Brotregister" ausdrücklich. Demnach soll gemeinsam mit der UNESCO eine Dokumentation der regionalen Vielfalt von Brotsorten erstellt werden. Das langfristige Ziel ist der Schutz der weltweit einmaligen deutschen Brotvielfalt als immaterielles Kulturerbe.

Aigner warb zugleich für eine höhere Wertschätzung von Lebensmitteln: "Ich würde mir wünschen, unsere vielfältigen Lebensmittel in Deutschland hätten einen höheren Stellenwert. In Deutschland landen nach Schätzungen jährlich bis zu 20 Millionen Tonnen Lebensmittel auf dem Müll. Das ist eine Verschwendung von Ressourcen, die wir uns nicht leisten können: angesichts des Hungers auf der Welt, angesichts der Preise für Nahrungsmittel und angesichts der bei der Produktion unvermeidlichen Umweltbelastung. Wir sollten bewusster genießen, uns bewusster ernähren und auch bewusster einkaufen."

Das BMELV erarbeitet Strategien, um Nahrungsmittelabfälle zu reduzieren. Zwar sind in der deutschen Landwirtschaft die Produktionsverfahren und Systemabläufe so weit optimiert, dass vergleichsweise wenig Verluste auftreten. "Aber wenn ich sehe, was alles weggeworfen wird, dann ist das erschreckend", so Aigner. "Wir müssen weniger Lebensmittelabfälle produzieren und die sinnvolle Nutzung von Reststoffen ausweiten, auch bei der Erzeugung von Bioenergie." Industrie und Handel, aber auch jeder einzelne Verbraucher könne einen Beitrag leisten, Lebensmittelabfälle zu vermeiden. Auch beim Brot gibt es viele Alternativen zum Wegwerfen: die Herstellung von Paniermehl, die Abgabe von Vortagsware zu günstigeren Preisen oder nicht zuletzt die Verwendung als Tierfutter - um nur einige Beispiele zu nennen. (bmelv)