

## Eine Liebeserklärung an unser Brot

WARUM DEUTSCHLANDS WICHTIGSTES ESSBARES KULTURGUT MIT EINEM EIGENEN FESTTAG GEFEIERT WIRD



Obermeister Heinrich van Lengerich wirbt persönlich für den Tag des Deutschen Brotes. Denn die deutsche Brotkultur liegt ihm am Herzen.

### Liebe Kunden,

Ob Semmel, Schrippe, Rundstück oder Wecke – schon die von Region zu Region unterschiedlichen Namen von Brötchen zeigen eine Sortenvielfalt, die die deutsche Brotkultur weltweit einzigartig macht. Um dem Brot und den Handwerksbäckern eine besondere Ehre zu erweisen, findet am 26. April 2016 zum vierten Mal der „Tag des Deutschen Brotes“ statt. Bei der zentralen Veranstaltung in Berlin treffen sich Politik und Gesellschaft, um den diesjährigen Botschafter des Deutschen Brotes zu küren. Auch in den ca. 550 Innungsbäckereien in Niedersachsen und Bremen wird der Tag gefeiert.

Die weltweit einzigartige deutsche Brotkultur ist ein Stück deutscher Geschichte und gleichzeitig auch gelebter Föderalismus. Denn das deutsche Brot ist vielfältig, unterscheidet sich von Nord nach Süd, von Stadt zu Stadt und von Bäcker zu Bäcker. Über 300 verschiedene Brotsorten gibt es – mehr als in jedem anderen Land. Dennoch lässt sich jedes dieser Brote als deutsches Brot erkennen. Das ist es auch, wofür das Brot in Deutschland steht: Einheit in Vielfalt.

Neben der Besinnung auf die handwerkliche Tradition gilt es jedoch auch in die Zukunft zu blicken. „Das Bäckerhandwerk ist so innovationsfreudig wie noch nie. Wir stellen uns gerne der Herausforderung, den vielfältigen Kundenwünschen gerecht zu werden“, erklärt Heinrich van Lengerich als Obermeister der Bäckerinnung Lingen. Neue Ernährungstrends wie „Allergenfrei“, „Vegan“, „Regi-

onal“ oder „Bio“ würden von vielen Betrieben bereits umgesetzt. „Brot ist ein überaus wertvolles Lebensmittel, in dem sich Kreativität und neue ernährungsphysiologische Erkenntnisse perfekt miteinander verbinden lassen.“

Neben der reinen Brotqualität liegt van Lengerich jedoch auch die Zukunft seines Handwerks am Herzen. „Wir niedersächsischen Innungsbäcker wollen diesen Tag bewusst auch dazu nutzen, um auf die Unterschiede zwischen Industrie- und Handwerksbrot hinzuweisen. Denn nur wenn unsere Kunden wissen, was sie essen, können Sie unsere Arbeit wertschätzen.“



Zu den Aufgaben eines Obermeisters gehört auch die standespolitische Vertretung der Region. Hier beim Tag des Deutschen Brotes 2015 in Berlin mit Bundesminister Peter Altmeier (2. v.l.), dem Präsidenten des Deutschen Bäckerhandwerks Michael Wippler (r.) sowie dessen Ehrenpräsidenten Peter Becker (Mitte).