



Wie wählerisch sind Sie eigentlich beim Brotkauf? Wenn es nicht mehr einfach nur das Misch- oder Roggenbrot sein soll, dann gehören Sie vielleicht der Gruppe an, die den Mega-Trend "Urgetreide" verfolgt. Auf der Weltleitmesse für Bäcker und Konditor, der iba 2018 in München, gehört "Urgetreide" auf jeden Fall zu den Begriffen, die tatsächlich überall zu hören sind.

Leadin

Wie wählerisch sind Sie eigentlich beim Brotkauf? Wenn es nicht mehr einfach nur das Misch- oder Roggenbrot sein soll, dann gehören Sie vielleicht der Gruppe an, die den Mega-Trend "Urgetreide" verfolgt. Auf der Weltleitmesse für Bäcker und Konditor, der iba 2018 in München, gehört "Urgetreide" auf jeden Fall zu den Begriffen, die tatsächlich überall zu hören sind, hat auch unser Reporter Tim Kuchenbecker gehört.

O-Ton

Sagt Bernd Kütscher, Direktor der Akademie Deutsches Bäckerhandwerk. Und, tatsächlich - egal wo man sich auf der iba umhört: Urgetreide ist im wahrsten Sinne des Wortes in aller Munde. Bäckermeister Axel Schmitt.

O-Ton

Das Unternehmen SchapfenMühle aus Ulm ist u.a Hersteller von Backmischungen. Auch hier ist der Trend deutlich zu spüren, erklärt Geschäftsführer Ralph Seibold.

O-Ton

Auch das Unternehmen Uniferm aus dem nordrhein-westfälischen Werne befasst sich mit dem Mega-Trend, weil man hier großes Potential sieht, so Produktmanager Thorsten Peters.

O-Ton

Brot, Brötchen, sogar im Kuchenbereich ist Urgetreide gefragt. Jochen Baier, Weltbäcker des Jahres 2018, muss übrigens etwas schmunzeln, wenn er hört, dass Urgetreide jetzt im Trend liegt.

O-Ton

Ursprünglich, natürlich, gutschmeckend - die Experten sind sich übrigens sicher, dass Urgetreide kein Kurzzeitrend ist. Ganz im Gegenteil, Hersteller, wie die SchapfenMühle wünschen sich beispielsweise, dass in einigen Jahren für rund ein Viertel der Gesamtproduktion Urgetreide genutzt wird.

Tim Kuchenbecker, Redaktion ... München