



*Leckere Brote für  
jeden Geschmack.*

*Die Vielfalt des Brotes.*

*Frisch  
aus der  
Region.*

STAATSMINISTERIUM  
FÜR UMWELT UND  
LANDWIRTSCHAFT



Freistaat  
**SACHSEN**



## Inhalt

Einleitung .....	3
Getreide .....	6
Vom Korn zum Mehl .....	12
Mehl .....	14
Vom Mehl zum Brot .....	18
Brotsorten .....	20
Tipps und Tricks .....	28
Rezepte .....	30
Adressen .....	35



# Bäckerhandwerk in Sachsen

Einleitung

## Die Geschichte des Bäckerhandwerks

Das Bäckerhandwerk hat eine lange Tradition: Bereits im alten Ägypten vor über 4.000 Jahren entwickelt, verbreitete sich die Handwerkszunft zu Beginn des letzten Jahrtausends auch hierzulande. Spielte das Brot zu Beginn aufgrund des hohen Preises noch eine untergeordnete Rolle, wuchs dessen Bedeutung vor allem ab dem späten Mittelalter. Bis

zum 17. Jahrhundert galt Weißbrot jedoch als Luxus und war dem Adel vorbehalten. Das „normale“ Volk aß grobes, dunkles Brot.

Früher war die Herstellung von Brot schwerste Handarbeit und den Männern vorbehalten. Erst mit der Entwicklung neuer Technologien und mithilfe moderner Maschinen und Arbeitsprozesse wurde den Bäckern ihr Handwerk erleichtert. Trotzdem sind es auch heute noch handwerkliches Können und Geschick, die einen guten Bäcker ausmachen. Heutzutage ist der Bäckerberuf keine reine Männerdomäne mehr. In den über 1.000 Handwerksbäckereien in Sachsen sind etwa ein Viertel aller Bäckerlehrlinge weiblich.



## Brotverbrauch in Zahlen

Der Brotverbrauch in Deutschland ist nach wie vor groß und frisches Brot sowie leckere Brötchen stehen hoch im Kurs. Im Jahr 2011 wurden etwa 1,56 Millionen Tonnen Brot verkauft. Pro Haushalt werden nach Marktdaten der Gesellschaft für Konsumforschung jährlich rund 40 Kilogramm Brot erworben. Aber auch andere Bäckereierzeugnisse gehen weg wie warme Semmeln. So verzehrt jeder Bundesbürger durchschnittlich etwa 85 Kilogramm Backwaren im Jahr. Brot und Brötchen sind auch zukünftig nicht aus den deutschen Haushalten wegzudenken. Von 1.000 Haushalten kauften 2011 etwa 990 mindestens einmal ein Brot. Diese Quote ist insbesondere im Vergleich mit anderen Lebensmitteln sehr hoch und zeigt, dass das Bäckerhandwerk nach wie vor höchstes Vertrauen genießt.





### Brotkonsum in Deutschland

31,4 % Mischbrot

21,9 % Toastbrot

14,7 % Brote mit Körnern und Saaten

11,4 % Vollkorn- und Schwarzbrot

5,7 % Weizenbrot

9,6 % sonstige Sorten

5,3 % Roggenbrot



# Getreide

*Vielfalt auf den Feldern*

Getreide gehört seit Jahrtausenden zur menschlichen Ernährung und ist das Grundnahrungsmittel Nummer 1!

## Rund ums Korn

Getreide ist der Überbegriff für mehrere Kulturpflanzen, die zur Familie der Süßgräser gehören. Es gibt unzählige verschiedene Getreidearten – von Dinkel über Hafer und Gerste bis hin zu Weizen. Sie sind alle einjährig und tragen einsamige Früchte, die Körner. Ein Getreidekorn setzt sich aus drei wesentlichen Teilen zusammen: einer festen Schale, dem Mehlkörper und dem Keimling.

Ursprünglich stammen die hiesigen Getreidesorten aus Mittel- und Vorderasien bzw. aus Mittelamerika. Heute nehmen sie weltweit eine Spitzenposition unter allen Nahrungsmitteln pflanzlicher Herkunft ein.

## Inhaltsstoffe

- ✓ Kohlenhydrate
- ✓ Proteine
- ✓ Ballaststoffe
- ✓ Mineralstoffe
- ✓ Vitamine









### Anbau und Ertrag

Über 700.000 Hektar, das heißt rund 80 Prozent der landwirtschaftlichen Flächen, werden in Sachsen für den Ackerbau genutzt. Auf dem Ackerland wachsen über 50 Prozent Getreide einschließlich Körnermais. Dabei dominieren Weizen, Gerste und Roggen den Getreideanbau auf unseren sächsischen Feldern. Durch Witterungsbedingungen wie Temperaturen oder Niederschläge unterliegen die Getreideerträge jährlichen Schwankungen. Insbesondere ausbleibender Niederschlag und sehr hohe Temperaturen wirken sich negativ auf die Kornqualität aus und führen zu geringen Erträgen.



### Sorten aus unserer Region

Weizen, Dinkel, Roggen, Hafer, Gerste, Mais und Triticale sind Getreidearten, die in Sachsen wachsen. Mit Ausnahme des Hafers gibt es von jeder dieser Getreidesorten eine Winter- und Sommerform. Wintergetreide wird im Herbst gesät, überdauert den Winter und liefert im Sommer Erträge. Das Sommergetreide wird im Frühjahr gesät und im Sommer geerntet und erzielt durchschnittlich weniger Erträge.



## 1 Weizen

Das Brotgetreide Weizen ist die am häufigsten angebaute Getreideart und obendrein die zweitälteste. Weizen stellt zwar höhere Ansprüche als andere Getreidearten an Klima, Boden und Wasserversorgung, gilt aber auch als besonders leistungsfähig und standfest.

## 2 Dinkel

Dinkel ist ein enger Verwandter der Getreidesorte Weizen und deutlich resistenter gegen Schädlinge und Krankheiten. Jedoch ist Dinkel auch ertragsschwächer als Weizen.

## 3 Hafer

Hafer ist die einzige heimische Getreideart, die es nicht in der Winterform

gibt, sondern die nur als Sommergetreide angebaut wird. Seine Ansprüche sind gering. Für Futtergetreide kann das ganze Haferkorn verwendet werden, für die menschliche Ernährung werden die Körner entspelzt.

## 4 Gerste

Die älteste Getreidesorte ist Gerste. Ihm wird eine Heilwirkung zugesprochen und die Sprosslinge wirken entwässernd sowie fiebersenkend. Für die Herstellung von Backwaren spielt Gerste eine untergeordnete Rolle.

## 5 Roggen

Neben Weizen wird auch Roggen hauptsächlich als Brotgetreide genutzt. Die Ansprüche an den Anbau sind sehr gering und er gilt als besonders robust. Außerdem gilt der

Roggen als überaus gesund. Hauptsächlich wird er in Nord- und Mitteleuropa angebaut.

## 6 Triticale

Triticale ist ein noch sehr „junges Getreide“ und eine Kreuzung von Weizen und Roggen. Dabei vereint es die besten Anbaueigenschaften beider Getreidearten. So gilt es als anspruchslos wie Roggen und als leistungsfähig und standfest wie Weizen. Triticale wird hauptsächlich als Futtergetreide verwendet.

## 7 Mais

Die ersten Maiskörner brachte vermutlich Christoph Kolumbus von seiner zweiten Entdeckungsfahrt nach Europa. Heute ist Mais weltweit als die wichtigste Stärkepflanze bekannt.



Früher bedeutete der Ackerbau schwerste Handarbeit. Dank moderner Maschinen und Technik ist die Arbeit heute körperlich leichter geworden.

### Ernte

Im Lauf des Sommers reifen die Getreidepflanzen. Im Spätsommer werden sie geerntet, wenn die Körner in den Ähren

fertig gereift und ausreichend getrocknet sind. Die Ernte erfolgt mit einem Mähdrescher, dessen Schneidwerk das Getreide mäht und durch eine Förderschnecke in die Maschine transportiert. Hier werden die Körner aus den Fruchtständen gedroschen und in einem Tank (sog. Bunker) gesammelt. Das Getreidestroh wird gehäckselt und landet wieder auf dem Acker. Es kann dort liegen bleiben und später untergepflügt oder in Ballen gepresst und z. B. als Einstreu in der Tierhaltung verwendet werden.

Gutes Wetter ist bei der Getreideernte besonders wichtig. Feuchtes Getreide kann nur schlecht eingebracht werden und müsste zudem auch noch kostspielig getrocknet werden.

### Getreidemühle

Die Brotgetreidekörner werden von den Landwirten nach der Ernte an die Getreidemühlen verkauft. Dort werden die Getreidekörner zunächst gründlich gereinigt und ein Teil der äußeren Schale entfernt. Diese kann Schadstoffe aus der Umwelt enthalten, die die Qualität und den Geschmack des späteren Mehls beeinflussen können. Anschließend erfolgt die Ausmahlung. Dafür wird im Walzenstuhl zunächst das Korn vorsichtig zerkleinert, sodass der Mehlkörper und der Keimling übrig bleiben.



**Zeit für kontrollierte Qualität.**

### Ährenwort

1993 wurde das Qualitätsprogramm „Ährenwort“ gemeinsam mit regionalen Landwirten, der Dresdener Mühle und regionalen Bäckern ins Leben gerufen. Eine lückenlose Rückverfolgbarkeit vom Ährenwort-Bäcker über die Dresdener Mühle bis zum Feld des Ährenwort-Landwirts sorgt für Transparenz und Sicherheit. Regionaler und umweltschonender Getreideanbau und kontrollierte Qualitätsmehle ergeben schließlich beste Backwaren.





### Ausmahlungsgrad

Ein Korn kann unterschiedlich fein gemahlen werden. Der Ausmahlungsgrad ist ein Hinweis auf die Reichhaltigkeit des Mehls an Vitaminen, Mineral- und Ballaststoffen. Je mehr von der äußeren Kornschicht erhalten bleibt, desto höher ist der Anteil dieser ernährungsphysiologisch wertvollen Inhaltsstoffe. Der Ausmahlungsgrad bestimmt somit die Qualität des Mehles. Auf den Verpackungen wird jedoch nicht der Ausmahlungsgrad, sondern die Mehltypen angegeben.

### Mehltypen

Die verschiedenen Varianten des Mehles werden als Mehltypen bezeichnet. Je höher die Mehltypen, desto höher ist wiederum auch der Anteil an Mineralstoffen.



Mahlerzeugnisse sind die Grundlage für unsere große Vielfalt an Brot, Backwaren und anderen Getreideprodukten. Doch Mehl ist nicht gleich Mehl.

## Mehltype-Beispiele

Weizenmehl		
Type 405	ca. 405 mg Mineralstoffe	Helles Mehl mit den besten Klebeeigenschaften und geringem Eigengeschmack, Ideal für alle hellen Kuchen und feines Gebäck.
Type 812	ca. 800 mg Mineralstoffe	Dunkleres Mehl, ideal als Grundmehl für helle und dunkle Mischbrote.
Type 1050	ca. 1000 mg Mineralstoffe	Dunkles Mehl mit kräftigem Eigengeschmack, Brotmehl.
Roggenmehl		
Type 1150	ca. 1100 mg Mineralstoffe	Brotmehl (Graubrot), zum Mischen mit Weizenmehlen.







### Vollkornmehl

Vollkornmehlen werden keine Typennummern zugeordnet, da sie sämtliche Kornbestandteile von der Schale über den Mehlkörper bis hin zum Keimling enthalten. Der Ausmahlungsgrad von Vollkornmehl beträgt 100 Prozent. Damit ist es besonders reich an Ballaststoffen, Vitaminen und Mineralstoffen.

### Schrotmehl

Während bei Vollkornmehlen die gesamten Bestandteile der Getreidekörner, einschließlich des Keimlings, verarbeitet werden, beinhalten Schroterzeugnisse neben dem Mehlkörper auch die Schale des Korns. Je nach Feinheitsgrad bei der Ausmahlung unterscheidet man zwischen Grob-, Mittel- und Feinschrot. Vermischt man das Backschrot mit Mehl erhält man Schrotmehl.

### Haltbarkeit

Die Haltbarkeit des Mehles richtet sich nach dem Ausmahlungsgrad. Mehle mit niedrigen Typenzahlen und ohne Keimling sind etwa ein Jahr haltbar. Wurde der fetthaltige Keimling beim Mehl nicht entfernt, wie beispielsweise bei Vollkornprodukten, kann das Mehl schneller ranzig werden. Diese Mehlsorten sollten innerhalb von vier bis sechs Wochen verbraucht werden.






Die Grundlage jedes Brotteiges ist neben Mehl, Wasser und Salz in der Regel ein Backtriebmittel wie Sauerteig oder Hefe. Alle Zutaten werden vermischt und anschließend durch kräftiges Kneten zu einem Teig verbunden.

Nun lässt man den Teig „gehen“. Besonders entscheidend ist dabei das Zusammenspiel von Temperatur und Zeit. Während der Teig ruht, wächst er etwa auf das Doppelte seiner Größe. Jetzt muss er noch einmal kräftig geknetet werden, bevor das Brot geformt werden kann. Ein letztes Mal ruht der Teig, bevor er zum Backen in den Ofen geschoben wird. Der Herstellungsprozess endet mit dem Auskühlen des Brotes. Jetzt können die ofenfrischen Erzeugnisse in den Bäckereien verkauft werden.





Wussten Sie schon?  
Brot zählt zu den Grundnahrungsmitteln der Menschen. Im Durchschnitt kaufen die Deutschen 85 Kilogramm pro Jahr – dies entspricht etwa drei Scheiben Brot, einem Brötchen und einem weiteren Stück Kleingebäck pro Tag.




# Brotsorten

*Von fein bis kernig*



Weltweit gibt es eine unglaubliche Vielfalt an Brötchen, Broten und Kleingebäck. Allein in Deutschland gibt es etwa 3.000 verschiedene Brotsorten. Die Zusammensetzung der einzelnen Brotsorten ist in den sogenannten „Leitsätzen für Brot und Kleingebäck“ geregelt. Festgelegt ist neben der verwendeten Mehlmischung und den einzelnen Zutaten auch die Art der Herstellung.

Die in Sachsen am häufigsten gebackene Brotsorte ist Weizenbrot. Außerdem gibt es im deutschen Brotkorb noch Mischbrote, Roggenbrote, Schrotbrote, Brot mit Olsaaten, Voll- oder Mehrkornbrote, Malfabrot und Spezialbrote.



### Glutenfreies Brot

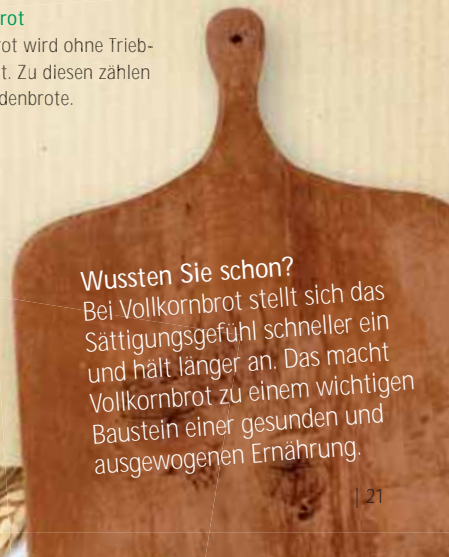
In den meisten Getreidesorten ist Gluten enthalten. Dieses Stoffgemisch aus Eiweißen kommt im Samen fast aller einheimischen Sorten vor. In Verbindung mit Wasser wirkt das Gluten wie ein Kleber, der den Teig zusammenhält. Bei Menschen mit entsprechender Veranlagung kann es aber zu Unverträglichkeiten und schweren gesundheitlichen Beeinträchtigungen führen. Zahlreiche sächsische Bäcker bieten für diese Menschen sogenanntes glutenfreies Spezialbrot an. Dieses Brot besteht hauptsächlich aus Mais- und Reismehl aber auch Buchweizenmehl oder Hirse.

### Gesäuertes Brot

Gesäuertes Brot wird mithilfe eines Triebmittels, wie zum Beispiel Hefe oder Sauerteig, hergestellt.

### Ungesäuertes Brot

Ungesäuertes Brot wird ohne Triebmittel hergestellt. Zu diesen zählen zum Beispiel Fladenbrote.



**Wussten Sie schon?**  
Bei Vollkornbrot stellt sich das Sättigungsgefühl schneller ein und hält länger an. Das macht Vollkornbrot zu einem wichtigen Baustein einer gesunden und ausgewogenen Ernährung.



### Weizenbrot

Für Weizenbrot wird fast ausschließlich Weizenmehl verwendet. Dabei dürfen maximal 10 Prozent Roggenmehl zugesetzt werden. Weizenbrote sind sehr hell und werden deshalb oft als Weißbrot bezeichnet. Zu den Weizenbrot zählen auch Toastbrot und Baguette.



### Weizenmischbrot

Weizenmischbrote bestehen zu mehr als 50 Prozent aber zu weniger als 90 Prozent aus Weizenmehl. Sie haben meist eine sehr helle Krume.



### Mischbrot

Das Mehlverhältnis bei Mischbrot besteht zu gleichen Teilen aus Weizen- und Roggenmehl. Es vereint die Vorteile von hellem und dunklem Brot.



### Roggenmischbrot

Aus mindestens 51 Prozent Roggenmehl und maximal 49 Prozent Weizenmehl setzen sich Roggenmischbrote zusammen. Sie gehören neben Weizenbroten zu den beliebtesten sächsischen Broten.



### Roggenbrot

Die Mehlmischung von Roggenbrot besteht zu mindestens 90 Prozent aus Roggenmehl und zu etwa 10 Prozent aus Weizenmehl. Meistens werden Roggenbrote in Kastenform gebacken.









### Schrotbrote

Ein Schrotbrot enthält zu mindestens 90 Prozent Schrot und damit besonders viele Mineralstoffe, Vitamine und Ballaststoffe. Schrotbrot gilt es als sehr gesund. Zudem zeichnen sie sich durch ihre lang anhaltende Frische aus.



### Brot mit Ölsaaten

Verfeinert man das Brot mit Kürbiskernen, Leinsamen, Sonnenblumenkernen oder Sesam, dann zählen diese zu den Broten mit Ölsaaten. Die zugesetzten Kerne enthalten sehr wertvolles Öl.

**Wussten Sie schon?**  
Brot allein macht nicht dick, wie viele glauben. Hierfür sind oft Brotbeläge verantwortlich. So enthalten 100 Gramm Brot etwa 200 – 300 Kalorien. Somit gilt: Spare nicht am Brot, sondern am Belag!



### Vollkornbrot

Vollkornbrote bestehen zu mindestens 90 Prozent aus Vollkornerzeugnissen in Form von Roggenvollkorn- oder Weizenvollkornmehl im beliebigen Verhältnis zueinander. Bei Vollkornbroten müssen aber nicht, wie der Name vielleicht vermuten lässt, ganze oder halbe Körner sichtbar sein. Es ist möglich, dass das Korn ganz fein vermahlen wird und dadurch nicht mehr sichtbar ist.



### Mehrkornbrot


Mehrkornbrot enthält neben Weizen und Roggen auch zahlreiche weitere Getreidearten wie Hafer, Gerste oder Dinkel. Zudem wird es häufig mit Ölsaaten kombiniert.



### Malfabrot

Eine absolut leckere sächsische Spezialität sind Malfabrote. Sie zeichnen sich durch ein spezielles Verfahren des Erhitzens, Trocknens und Vermahlens von gekeimten Gerstenkörnern aus. Sie haben eine besonders charakteristische dunkelbraune Farbe und gelten als überaus aromatisch.





### Spezialbrote

Spezialbrote haben zur Vielfalt des Brotes beigetragen. Denn je nach Backverfahren können zahlreiche Spezialbrote wie Knäckebrot oder Pumpernickel voneinander unterschieden werden. Noch mehr Abwechslung bringen Zutaten wie Rosinen oder Trockenfrüchte, die ebenfalls beim Brotbacken verarbeitet werden können.



# Tipps und Tricks

Alles rund um Lagerung  
und Haltbarkeit

## Lagerung

Heute gekauft – morgen vertrocknet? Bei richtiger Aufbewahrung des Brotes kann dies kinderleicht vermieden werden und das Brot bleibt noch lange frisch.

1. Brot muss vor dem Austrocknen geschützt werden. Empfehlenswert ist eine luftdichte Lagerung in einem Kunststoffbeutel oder Brotkasten.
2. Brot gehört normalerweise nicht in den Kühlschrank, da es bei niedrigen Temperaturen schnell altbacken und trocken wird. Brote sind bei Zimmertemperatur am besten aufgehoben.
3. Um Schimmelpilze zu vermeiden, muss Brot vor Feuchtigkeit geschützt werden und trocken gelagert werden.
4. Tiefgefroren können Brote einige Wochen aufbewahrt werden. Wichtig ist dabei nur, dass das Brot so frisch wie möglich eingefroren und es auf mindestens  $-18\text{ °C}$  herabgekühlt wird. Das Auftauen ist innerhalb von fünf Minuten im Backofen bei etwa  $200\text{ °C}$  möglich.

## Haltbarkeit

Beim Backen eines Brotes bei rund  $250\text{ °C}$  haben Schimmelpilze keine Chance. Deswegen kommt das Brot nicht nur besonders frisch, sondern auch keimfrei aus dem Ofen. Durch seine dicke Kruste wird es zusätzlich geschützt.

Schimmelpilze geraten oft erst im Haushalt selbst wieder an das Brot. Aus diesem Grund ist es wichtig, dass angeschnittene Brote zügig verzehrt und Brotreste sowie -krümel sorgfältig entfernt werden. Je nach Sorte können die verschiedenen Brote unterschiedlich lange gelagert werden. So bleiben Roggenbrote besonders lange frisch, weil sie einen höheren Säureanteil als Weizengebäck haben.

### Haltbarkeit (in Tagen)

Brotsorten	
Roggenvollkornbrot	8-12 Tage
Roggenschrotbrot	8-12 Tage
Roggenbrot	6-10 Tage
Roggenmischbrot	5-7 Tage
Mischbrot	4-6 Tage
Weizenmischbrot	3-5 Tage
Weizenbrot	1-3 Tage

### Wussten Sie schon?

Eine gute Nachricht für alle, die gerne warmes Brot essen: Die Warnung, dass die Backhefe im Magen weitertreibt ist falsch. Eine Ofentemperatur von über 200 °C übersteht die Hefe nicht. Somit können Sie bedenkenlos warmes Brot essen, ohne mit Bauchschmerzen rechnen zu müssen.



# Rezepte

Liebe geht durch das Brot

## Weizenmischbrot (1 Laib)

### Zutaten:

270 g Roggenmehl (Type 1150), 800 g Weizenmehl (Type 550), 500 g Sauerteig, 20 g Salz, 600 ml Wasser

### Zubereitung (etwa 3 Stunden):

Geben Sie alle Zutaten in eine große Schüssel und verkneten sie zu einem festen Teig. Lassen Sie nun den Teig ruhen bis er sich etwa verdoppelt hat. Kneten Sie ihn danach wieder kräftig durch und lassen ihn wieder gehen, sodass er abermals seine Größe etwa verdoppeln kann. Verteilen Sie nun den Teig gleichmäßig in einer Brotkastenbackform und schneiden Sie die Oberfläche des Brotes etwas ein. Anschließend wird das Brot etwa 10 Minuten bei 250 °C gebacken. Tipp: Schwaden Sie das Brot dabei etwas, dann wird es besonders saftig. Dazu den Ofen mit ein paar Wasserspritzern befeuchten. Nach 10 Minuten können Sie den Dampf ablassen. Anschließend wird die Ofentemperatur auf 200 °C reduziert und das Brot für weitere 50 Minuten gebacken.



### Brot Salat Panzanella (3 Portionen)

#### Zutaten:

3 Scheiben Toastbrot, ½ Schale Kirschtomaten, ½ Bund Rucola, ½ Gurke, 1 Paprika, 1 kleine Zwiebel, 200 ml Gemüsebrühe, Gewürze: Knoblauch, Salz, Pfeffer, Petersilie

#### Zubereitung (etwa 15 Minuten):

Waschen Sie Rucola, Tomaten, Gurke und Paprika. Anschließend Gurke, Paprika und Zwiebel in kleine Würfel schneiden, die Tomate halbieren und den Rucola etwas zerkleinern. Vermischen Sie das geschnittene Gemüse mit der Gemüsebrühe und schmecken es mit Salz, Pfeffer und Knoblauch ab. Toasten Sie anschließend ihr Brot in einer Pfanne mit etwas Butter an. Das Brot kann nun mit dem Salat vermischt werden, dann weicht es angenehm durch. Wer es etwas knuspriger mag, kann das geröstete Brot aber auch über den Salat verstreuen.







### Brotsuppe (4 Portionen)

#### Zutaten:

100 g Brot, Butter, 1 mittelgroße Zwiebel, 2 EL Mehl, 1,5 l Gemüsebrühe, 100 ml Sahne, Schinkenwürfel, Gewürze: Salz, Pfeffer, Muskatnuss, Knoblauch

#### Zubereitung (etwa 1 Stunde):

Schneiden Sie das Brot in kleine Würfel und rösten es gemeinsam mit den Schinkenwürfeln und den kleingeschnittenen Zwiebeln in zerlassener Butter an. Verrühren Sie nun das Mehl klumpenfrei in der Brühe und gießen sie über das Geröstete. Lassen Sie die Mischung für etwa 30 Minuten köcheln. Anschließend pürieren Sie die Suppe und schmecken alles mit den Gewürzen ab. Zum Schluss können Sie Ihre Suppe mit Sahne verfeinern.

**Tipp:** Rösten Sie noch einige Toastwürfel in Butter an und garnieren Sie damit die Suppe.

### Armer Ritter (4 Portionen)

#### Zutaten:

8 Scheiben Toastbrot, 2 Eier, 500 ml Milch, Butter, Süß: Zucker und Zimt, Herzhaft: Schinken und Käse

#### Zubereitung (etwa 15 Minuten):

Im ersten Schritt müssen die Eier mit der Milch verquirlt werden, um anschließend das Brot in der Masse einzuweichen. Braten Sie nun die Brotscheiben bei mittlerer Hitze in der ausgelassenen Butter goldbraun an. Nach belieben können die Armen Ritter herzhaft mit Käse und Schinken oder süß mit Zucker und Zimt genossen werden.

**Wussten Sie schon?**  
Brot fällt deshalb so häufig auf die belegte Seite, weil es beim Sturz vom Tisch nur Zeit für genau eine halbe Drehung hat.

### Brotpizza (4 Portionen)

#### Zutaten:

4 Scheiben Brot, saisonales Gemüse wie Zucchini, Champignons, Paprika, Tomaten und Frühlingszwiebeln, 4 Scheiben Schinken, 100 g Käse

#### Zubereitung (etwa 20 Minuten):

Schneiden Sie zunächst das Gemüse und den Schinken klein und verteilen Sie alles auf den Brotscheiben. Anschließend bestreuen Sie die Brotscheiben mit Käse. Die Brotpizza nun bei 200 °C im Ofen 10 Minuten backen lassen.

**Guten Appetit!**



# Adressen

Wichtige Kontakte

Landesinnungsverband Saxonia  
des Bäckerhandwerks Sachsen  
Hohe Straße 22,  
01069 Dresden  
E-Mail: [info@baeckersachsen.de](mailto:info@baeckersachsen.de)  
Telefon: 0351 4715353  
[www.baeckersachsen.de](http://www.baeckersachsen.de)

Akademie Deutsches  
Bäckerhandwerk Sachsen e. V.  
Clemens-Müller-Straße 2,  
01099 Dresden  
E-Mail: [schule@baeckersachsen.de](mailto:schule@baeckersachsen.de)  
Telefon: 0351 8991160  
[www.baeckersachsen.de](http://www.baeckersachsen.de)

[www.sachsen-geniessen.de](http://www.sachsen-geniessen.de)

**Herausgeber:**

Sächsisches Staatsministerium für Umwelt und Landwirtschaft (SMUL),  
Postfach 10 05 10, 01076 Dresden  
Bürgertelefon: +49 351 5646814 | E-Mail: [info@smul.sachsen.de](mailto:info@smul.sachsen.de) | [www.smul.sachsen.de](http://www.smul.sachsen.de)

**Redaktion:**

Sächsisches Staatsministerium für Umwelt und Landwirtschaft (SMUL), Referat 32

**Gestaltung und Satz:**

Heimrich & Hannot GmbH

**Fotos:**

[www.fotolia.de](http://www.fotolia.de): HLPhoto (Titel/18), Brad Pict (Titel), E. Schittenhelm (grüne Fahne), Microstockfish (6/11/13/21/27/37), Tilo Grellmann (3), mates (3), vmartina (4), Barbara Pheby (5), Nailla Schwarz (6), ferkelraggae (7), Smileus (8), Alexey Zarodov (9), destillat (10), Harald Biebel (10), vencav (10), IrisArt (10), graefin75 (10), Nabok Volodymyr (12), contrastwerkstatt (13), oksix (15), photocrew (16/23/26), Christian Jung (17), leno2010 (19), Simone Andress (20/25), foodinaire (22), wormue (10/22/26), Piovanello (23/26), tinlinx (22/23/28), ThinMan (25), Fotowerk (24/25), yamix (26), tinlinx (28), Jack Jelly (29), Jiri Hera (31/34), Kitty (30), illichen (31); Akademie deutsches Bäckerhandwerk Sachsen (18/20); [www.istockphoto.de](http://www.istockphoto.de): DNY59 (14), unalozmen (14); [www.shutterstock.de](http://www.shutterstock.de): oksix (15), Pavelk (16), Africa Studio (25), Bernd Leitner Fotodesign (26), chrisdorney (27), margouillat photo (32), MaraQu (34)

**Druck:**

Lößnitz-Druck GmbH

**Redaktionsschluss:**

März 2013

**Auflagenhöhe:**

10.000 Exemplare

**Papier:**

Gedruckt auf 100 % Recycling-Papier

**Bezug:**

Diese Druckschrift kann kostenfrei bezogen werden bei:

Zentraler Broschürenversand der Sächsischen Staatsregierung, Hammerweg 30, 01127 Dresden  
Telefon: +49 351 2103672 | Telefax: +49 351 2103681 | E-Mail: [publikationen@sachsen.de](mailto:publikationen@sachsen.de) |  
[www.publikationen.sachsen.de](http://www.publikationen.sachsen.de)

**Verteilerhinweis**

Diese Informationsschrift wird von der Sächsischen Staatsregierung im Rahmen ihrer verfassungsmäßigen Verpflichtung zur Information der Öffentlichkeit herausgegeben. Sie darf weder von Parteien noch von deren Kandidaten oder Helfern im Zeitraum von sechs Monaten vor einer Wahl zum Zwecke der Wahlwerbung verwendet werden. Dies gilt für alle Wahlen.