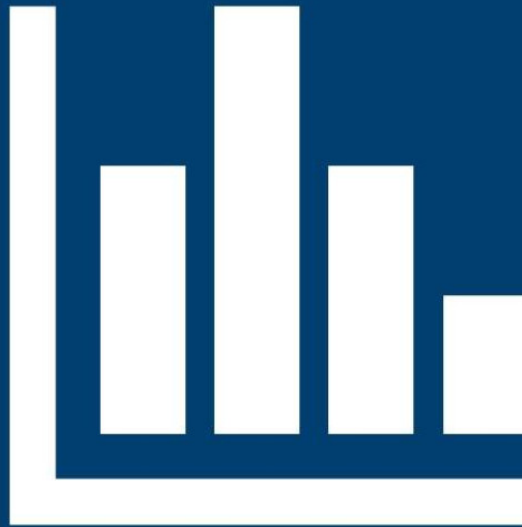


70% der Schweizer/innen essen täglich Brot



Spannende Zahlen und Fakten zum Thema Brot

Hast du gewusst, dass es in der Schweiz über 300 Brotsorten gibt? Weitere interessante Fakten zum Thema Brot findest du in der Statistik der Woche.

Brot

In der Schweiz gibt es über 300 Brotsorten
Ruchmehl gibt es praktisch nur in der Schweiz

Mehltyp	Ausmahlungsgrad	Beschreibung
Weissmehl	ca. 65 %	Nur der Mehlkörper
Halbweissmehl	ca. 75 %	Etwas Schale enthalten,
Ruchmehl	ca. 85 %	Dunkler, kräftiger
Vollkornmehl	100 %	Komplettes Korn

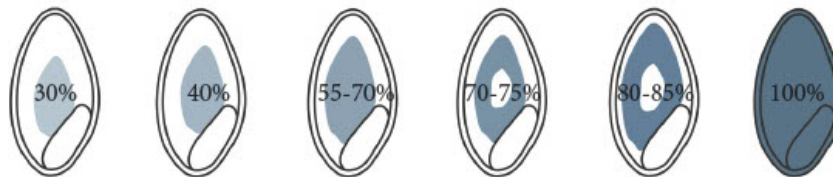
(Schweizer Brot)



Brotkonsum der Schweiz

48-50 kg pro Person und Jahr

70% essen täglich Brot



Ausmahlgrad

Bestimmt den Schalenanteil
und Anteil nährstoffreicher
Randschichten des Korns

Beliebteste Brotsorten

Zopf
Bürli
Basler Brot
St.Galler Brot
Wallisser Roggenbrot
Pain de seigle
UrDinkel Brote

Ob Weizen, Roggen oder Dinkel:

Jede Getreidesorte kann zu

- Weissmehl
 - Halbweissmehl
 - Ruchmehl
 - Vollkornmehl
- gemahlen werden

Möchtest du mehr wissen? Hier geht's weiter.....



Brot ist nicht gleich Brot - worauf kommts wirklich an?

[Familie Richter - Hauptartikel](#)

15. 3 2025

Die Schweiz und ihr Brot stehen für Bewährtes und heimatliche Qualität. Wussten Sie, dass Ruchmehl praktisch bloss in der Schweiz erhältlich ist? Oder