

«Schweizer Brot: Qualität, Frische und Nachhaltigkeit»



Ein Interview mit dem Verein Schweizer Brot über die Tradition des Brotes
Was gutes Brot ausmacht, wie man Qualität erkennt und warum Schweizer Brot weit mehr ist als nur ein Lebensmittel, ein Interview mit dem Verein Schweizer Brot.

Die Auswahl in den Läden ist riesig, wie erkennt man ein qualitativ hochwertiges Brot?

Die einfachste und oft beste Methode ist der Kauf bei einer Bäckerei, die Sie kennen und deren Qualität Sie schätzen. Hier haben Sie die Möglichkeit, direkt nach der Herstellung, den Zutaten und der Teigführung zu fragen. Wenn Sie Brot im Supermarkt oder einer ähnlichen Verkaufsstelle kaufen, achten Sie auf die Herkunftsdeklaration wie bspw. [die Marke «Schweizer Brot»](#) oder eine andere Schweizer Herkunftsauszeichnung. So erkennen Sie sofort, woher Ihr Brot und

Ihre Feinbackwaren stammen. Schweizer Brot und Backwaren stehen für Qualität, Frische und Nachhaltigkeit – und stärken das lokale Handwerk.

Unabhängig vom Einkaufsort können Sie Ihre Sinne nutzen, um die [Qualität eines Brotes zu beurteilen](#). Beginnen Sie mit der Optik: Die Kruste sollte goldbraun und unregelmässig sein, oft mit natürlichen Rissen, die auf handwerkliches Können hinweisen. Die Form sollte sortentypisch wirken. Dann kommt der Geruch: Ein gutes Brot duftet aromatisch nach Getreide, Hefe oder Sauerteig – ein Duft, der sich oft noch verstärkt, wenn Sie die Kruste leicht anhauchen oder reiben. Beim Anschneiden des Brotes sollten Sie ein rösch-knuspriges Geräusch hören, und das Innere, die Krume, sollte eine unregelmässige, lebendige Porung aufweisen. Fühlen Sie die Krume: Sie sollte elastisch und dehnbar sein. Schliesslich der Geschmack und das Mundgefühl: Kauen Sie das Brot langsam. Es sollte sich im Mund angenehm anfühlen – nicht zäh oder pappig. Der Geschmack sollte harmonisch und sortentypisch sein, mit gut ausbalancierten Aromen, die die Qualität der Zutaten widerspiegeln.

Ist Brot vom Bäcker besser als industriell hergestelltes Brot, was macht den Unterschied und woran erkenne ich ihn?

Es geht weniger um die Frage, ob Brot vom Bäcker "besser" ist als industriell hergestelltes Brot, sondern um die unterschiedlichen Philosophien und Produktionsansätze, die sich in den Endprodukten widerspiegeln. Bäcker setzen auf Zeit, Handwerk und individuelle Rezepturen für komplexere Aromen und einzigartige Texturen. Industrielle Bäckereien hingegen priorisieren Effizienz, konstante Qualität und flächendeckende Verfügbarkeit durch standardisierte Prozesse. Beide erfüllen unterschiedliche Bedürfnisse im Markt, und die Wahl hängt letztlich von persönlichen Vorlieben ab.

Brot gibt es fast überall auf der Welt, was macht das Schweizer Brot

besonders?

Schweizer Brot ist ein Versprechen für Qualität, Frische und Nachhaltigkeit. Hinter jedem Laib steckt eine Geschichte, die vom Schweizer [Getreideanbau](#) über die [Mühlen](#) bis in die [Backstube](#) reicht. Schweizer Brot besticht mit sorgfältiger und zeitintensiver Herstellung sowie mit besten Schweizer Zutaten und strengen Kontrollen, die Geschmack, Haltbarkeit und Textur sichern. Darüber hinaus begeistert Schweizer Brot mit einer beeindruckenden Vielfalt von über 300 Brotsorten. Hier vereinen sich Tradition und Innovation, indem regionale Spezialitäten gepflegt und durch neue Kreationen ergänzt werden. Ein weiterer entscheidender Faktor ist die Nachhaltigkeit und das Umweltbewusstsein: Die lokale Produktion reduziert CO₂-Emissionen erheblich und fördert die Schweizer Landwirtschaft durch ressourcenschonenden Anbau. Schliesslich ist der Kauf von Schweizer Brot eine direkte Unterstützung des Schweizer Handwerks – er sichert Arbeitsplätze entlang der gesamten [Wertschöpfungskette](#) und fördert die echte Handwerkskunst, die auf Präzision und Leidenschaft basiert. Und nicht zuletzt überzeugt Schweizer Brot geschmacklich durch seine harmonische Textur: Aussen goldbraun und knusprig, innen locker und aromatisch frisch – genau so schmeckt echtes Schweizer Brot.

Welche Schweizer Brotsorten sind Ihrer Meinung nach kulinarisch und kulturell besonders wertvoll?

Die Schweiz begeistert mit einer aussergewöhnlichen Brotvielfalt, die sowohl kulinarisch als auch kulturell von grossem Wert sind. Diese Fülle spiegelt nicht nur die regionalen Vorlieben, sondern auch die spezifischen Herstellungsarten wider. Jedes Schweizer Brot hat seinen charakteristischen Geschmack: von mildem Weissbrot über aromatisches Halbweissbrot und kräftiges Ruchbrot bis hin zu säuerlich-pikantem Roggenbrot. Spezialbrote, verfeinert mit Früchten oder Nüssen, erhalten ihren einzigartigen Charakter durch diese Beigaben. Die Wahl

des Brotes ist oft persönlich und hängt von der Mahlzeit ab, wobei sich regionale Präferenzen zeigen: In der Deutschschweiz wird eher dunkles Brot bevorzugt, während in der Westschweiz und im Tessin Weissbrot beliebter ist. Diese breite [Palette](#) an Normal- und Spezialbroten zeigt, wie tief Brot in unserer Kultur verwurzelt ist und wie vielfältig es unsere Essgewohnheiten bereichert.

Gibt es in der Schweiz regionale Brotspezialitäten, die langsam in Vergessenheit geraten?

Ja, leider gibt es in der Schweiz tatsächlich einige regionale Brotspezialitäten die langsam in Vergessenheit geraten. Dies betrifft oft Brote, deren Herstellung sehr aufwendig ist, auf seltenen Getreidesorten basieren oder deren ursprüngliche Bedeutung im Alltag abgenommen hat. Typische Beispiele sind bestimmte Roggenbrote aus Alpentälern oder spezielle Fasten- und Festtagsbrote. Als Verein Schweizer Brot ist es uns ein wichtiges Anliegen, das Bewusstsein auch für diese kulinarischen Schätze zu stärken. Wir setzen uns dafür ein, dass sie wiederentdeckt und bewahrt werden, um die Vielfalt und die reiche Brotgeschichte der Schweiz lebendig zu halten.

Wie stark ist Brot mit Tradition, Identität oder gar Heimat verbunden auch in der Schweiz?

Schweizer Brot ist weit mehr als ein Grundnahrungsmittel: Es ist ein Kulturgut, das tief in unseren [Bräuchen](#) und unserer nationalen Identität verankert ist. Seine Geschichte reicht von uralten Überlieferungen bis in die heutige Zeit und macht Brot zu einem wahren Spiegel unserer Kultur. Jede Region, oft sogar einzelne Täler, hat ihre eigenen Brottraditionen und Spezialitäten. Diese Brote sind ein direkter Ausdruck regionaler Identität und werden häufig mit lokalen Bräuchen und Festen verbunden. Sie erzählen Geschichten von ihrer Herkunft und den Menschen, die sie herstellen und geniessen. Brot spielt zudem eine wichtige Rolle

bei familiären und gesellschaftlichen Ritualen. Das gemeinsame Brotbrechen am Esstisch symbolisiert Gemeinschaft und Gastfreundschaft. Feste wie der 1. August, [Ostern](#) oder weitere regionale Bräuche sind oft mit spezifischen Broten oder Gebäckarten verbunden, die diese Anlässe kulturell und emotional aufladen und das Miteinander stärken. Für viele Schweizer:innen ist der Duft von frischem [Zopf](#) oder das Knistern einer knusprigen Brotkruste ein Stück Heimat. Besonders nach Aufenthalt im Ausland freuen sich viele darauf, wieder einheimisches Brot zu geniessen, was die emotionale Bindung und das Gefühl von Zugehörigkeit unterstreicht. Nicht zuletzt steht Schweizer Brot für Handwerk und Verlässlichkeit – Werte, die tief in unserer Kultur verankert sind. Das Bäckerhandwerk verkörpert dabei Präzision und Sorgfalt, die man in jedem Laib schmeckt.

Brot hat auch eine starke symbolische Bedeutung, z.B. in Redewendungen wie „Brot und Spiele“, „jemandem das Brot wegnehmen“ oder auch das „Brotbrechen“. Wie kommt das?

Brot hat eine so starke symbolische Bedeutung in unseren Redewendungen, weil es seit Jahrtausenden das elementarste Grundnahrungsmittel und der Garant für menschliches Überleben und Gemeinschaft war. Seine vielschichtige Rolle spiegelt sich direkt in unserer Sprache wider: Redewendungen wie "sein Brot verdienen" oder „jemandem das Brot wegnehmen“ spiegeln diese elementare Bedeutung des Brotes als Basis des Lebensunterhalts wider. Wer kein Brot hat, ist in Not. Das „Brotbrechen“ ist ein uraltes Ritual, das Teilen, Gastfreundschaft und Zusammengehörigkeit symbolisiert. Man teilt das Wichtigste, was man besitzt, und schafft damit eine Bindung. „Brot und Spiele“ aus dem Römischen Reich verdeutlicht, wie Brot als Mittel zur Befriedigung von Grundbedürfnissen und zur Aufrechterhaltung sozialer Stabilität eingesetzt wurde. Diese Redewendungen sind so mächtig, weil Brot für die Menschheit stets der zentrale Pfeiler der Ernährung und damit der Zivilisation war – es verkörpert nicht nur physische Nahrung, sondern auch Sicherheit, soziale Gerechtigkeit und grundlegende menschliche Beziehungen.

Gibt es auch in der Schweiz kulturelle oder religiöse Bräuche rund ums Brot (z. B. 1. August-Weggen, Osterbrot etc.)?

Ja, die tiefe spirituelle Bedeutung von Brot zeigt sich beispielsweise in religiösen Ritualen wie dem christlichen Abendmahl. Aber auch im Alltag und bei persönlichen Anlässen spielt Brot eine grosse Rolle: spezielle Gebäckbrote begleiten uns von der Geburt über Hochzeiten bis hin zum Gedenken an Verstorbene. Denken Sie an die kleinen Andreasmännchen oder die Teigmännchen zum Nikolaustag, die Freude und Tradition ausdrücken.

Zahlreiche Feste im Jahreskreis sind untrennbar mit Brot verbunden: Der [Dreikönigskuchen](#), dessen Ursprünge bis ins alte Rom reichen, ist ein lebendiges Beispiel. Auch die Fasnacht kennt ihre ganz eigenen Brotbräuche, wie die "Bäckermöhli" oder das rituelle Brotverschenken. Darüber hinaus gibt es noch Schutzbräuche wie die [Agatha-Ringe](#), die vor Feuer bewahren sollen, oder die "Mitscha", ein besonderes Taufbrot im Lötschental.

All diese vielfältigen Bräuche verdeutlichen die tiefe kulturelle und soziale Bedeutung von Brot in der Schweiz.

Hat Brot auch heute noch einen Wert neben dem Kaloriengehalt etwa als Symbol für Gemeinschaft oder Nahrungssicherheit?

Absolut! Auch heute noch besitzt Brot einen tiefen Wert jenseits seines reinen [Kaloriengehalts](#) – es bleibt ein starkes Symbol für Gemeinschaft und Nahrungssicherheit. Trotz des Überflusses in vielen Teilen der Welt bewahrt Brot seine ursprüngliche Bedeutung als Garant für Existenz und Wohlbefinden. Wenn wir über Nahrungssicherheit sprechen, denken viele instinktiv an Brot. Es steht für die grundlegende Versorgung und die Gewissheit, genug zu essen zu haben.

In Zeiten globaler Krisen oder Unsicherheiten, wie wir sie erlebt haben, wird diese symbolische Rolle noch deutlicher. Darüber hinaus ist Brot weiterhin ein mächtiges Zeichen für Gemeinschaft, denke man an das bereits genannte gemeinsame "Brotbrechen" am Esstisch oder bei Feiern. Es schafft Verbindungen und stärkt Beziehungen, sei es im familiären Kreis oder bei gesellschaftlichen Anlässen. Auch wenn moderne Ernährungsweisen vielfältiger geworden sind, hat Brot seine kulturelle und emotionale Bedeutung nicht verloren. Es repräsentiert Beständigkeit, Tradition und die Verbundenheit mit dem Handwerk und der Landwirtschaft. In vielen Kulturen, einschliesslich der Schweizer Kultur, bleibt Brot ein zentrales Element von Identität und Heimatgefühl.

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