

Verbraucher Aktuell

verbraucherzentrale *Nordrhein-Westfalen*

29. September 2016

www.verbraucherzentrale.nrw

Umfrage bei Supermärkten, Discountern und Backketten zu Brot vom Vortag Bis 50 Prozent Rabatt bei drei Ketten

Köln (Iwe). Was passiert mit dem übrig gebliebenen Brot und Backwaren vom Vortag? Diese Frage stellte die Verbraucherzentrale NRW insgesamt 13 Supermärkten, Discountern und Backketten. Überraschende Antwort: Nur drei Anbieter verkaufen Teigiges vom Vortag.

Was ein gutes Brot ausmacht, da scheiden sich die Geister. Für die einen sind ein luftiger Teig und eine knusprige Kruste ein Muss, für die anderen Vollkorn. Aber egal, ob hell oder dunkel, Weizen oder Roggen, süß oder herzhaft – Brot geht immer. Aber geht es auch noch am nächsten Tag?

Die Mehrzahl der befragten Supermärkte, Discountern und Backketten sagt „nein“. Die Antworten bezog sich auf die eigenen Verkaufsflächen und nicht auf eigenständige Bäcker, die etwa im Eingangsbereich ihr Sortiment ausbreiten.

Vortagsware bieten weder Norma oder Netto, noch Aldi Nord, Ditsch, Kaufland, Kamps, Penny, Real und Rewe an. Ein „hoher Frischeanspruch“ (Norma) führt dazu, dass etwa bei Real „kein Brot älter als zwölf Stunden“ sein soll.

Zwei Unternehmen starten Planung und Abverkauf am Abend des Backtages. Dann reduziert Kaufland Teigiges, um zum Kauf zu motivieren. Penny wiederum bietet in den letzten Verkaufsstunden lediglich die am meisten gekauften Brot- und Brötchensorten an.

Das Gros der Verkäufer kooperiert dagegen mit Tafeln, karitativen Einrichtungen oder Bauern, die übrig gebliebene Backwaren abholen können.

Nur zwei Discounter und eine Supermarkt-Kette setzen auf den Verkauf am nächsten Tag. Kunden von Aldi Süd dürfen sich über 30 Prozent Rabatt freuen, vor allem aus dem Regal für abgepacktes Brot. Bei Konkurrent Lidl sind es sogar 50 Prozent Preisnachlass. Die Produkte liegen separat und sind mit roten Aufklebern gekennzeichnet.

Auch bei Edeka werden Backwaren von gestern „häufig vergünstigt“ abgegeben. Über die konkrete „Umsetzung vor Ort“ entscheiden allerdings oftmals Kaufleute, die selbstständig ihre Filiale führen.

Generell gilt: Moderne Bestell- und Prognosesysteme sollen die Menge an nicht abgesetzten Restbrot verringern. Rewe etwa plant sogar „teilweise unter Berücksichtigung der Wettervorhersage“.

Helfen soll auch der Einsatz von sogenannten Selbstback-Automaten, die vor allem bei Discountern zu finden sind. Sie backen Teigrohlinge auf Knopfdruck frisch und warm fertig. Unverkauft bleiben da meist nur noch Backwaren, wenn Kunden auf den falschen Auswahl-Knopf drücken.

Wichtig zu wissen: Auch Brot vom Vortag kann in der Regel bedenkenlos gekauft und meist noch einige Tage später gegessen werden. Vo-

rausgesetzt, Käufer beachten einige Tipps der Verbraucherzentrale.

So bleibt etwa Brot am Stück länger frisch als geschnittenes. Denn Scheiben trocknen schneller aus. Die Schimmelbildung vermindert, wer Backwaren in Stein- oder Tonbehälter legt. Brotkästen sollten regelmäßig mit Essig ausgewischt werden. Brot hält im Kühlschrank zwar länger, verliert aber an Geschmack. Einfrieren ist da besser. Am längsten frisch bleiben Backwaren mit hohem Anteil an Roggen, am besten in der Vollkornvariante.

Text im Internet unter:
www.verbraucherzentrale.nrw/Brot