

## Presseinformation

# Kartoffel trifft Tradition: zum Welttag des Brotes ein hausgemachtes Kartoffelbrot

## Rezept für saftiges Kartoffelbrot mit knuspriger Kruste



*Kartoffelbrot mit knuspriger Kruste: Saftiges Brot dank der Kartoffel als Geheimzutat.  
Bildnachweis: KMG/die-kartoffel.de/ (bei Verwendung bitte angeben)*

**Berlin, 13. Juli 2023. Zum Welttag des Brotes am 16.10.2023 rückt der vielseitige Sattmacherin den Mittelpunkt des Interesses. Von den ersten Brotbackversuchen im alten Ägypten bis hin zur heimischen Brotkultur symbolisiert kein weiteres Lebensmittel Gemeinschaft und Tradition mehr als Brot. In Deutschland allein gibt es über 3.000 Brotspezialitäten. Warum die Kartoffel eine ideale Zutat für leckeres Brot ist, erklärt die Kartoffel Marketing GmbH.**

Die Geschichte des Brotes reicht rund elf Jahrtausende zurück – bis ins alte Ägypten. Die ältesten Zeugnisse des Brotbackens gehen auf die Hochkultur am Nil zurück, wo Brot mit Einkorn, Dinkel und Emmer – bereits seit Jahrtausenden bestehende Getreidearten – gebacken wurde. Auch den Namen „Brot“ verdanken wir den Ägyptern, weil sie entdeckten, dass Brot fluffig wird, wenn der Teig einige Zeit steht. Hefepilze und Milchsäurebakterien aus der Luft sorgen für die sogenannte Gärung, die den Teig durch freisetzen von Kohlendioxid an Volumen zulegen lassen und locker machen: Der Althochdeutsche Begriff „Prôt“ bedeutet „Gegorenes“.

Nachdem das Brot über Ägypten in die Welt gebracht wurde, entwickelte es sich schnell zu einem Grundnahrungsmittel und auch zu einem Symbol für Gemeinschaft und Traditionen. Über Generationen hinweg wurden und werden Rezepte und Techniken weitergegeben und weiterentwickelt. Sie bilden somit auch einen Teil des kulturellen Erbes. Im Jahr 2014 stufte die deutsche UNESCO-Kommission die deutsche Brotkultur sogar als immaterielles Kulturgut ein. Das verdeutlicht die tiefe Verbundenheit der Deutschen zu diesem traditionsreichen Nahrungsmittel. Im Laufe der Zeit entwickelten sich über 3.000 unterschiedliche Brotspezialitäten allein in Deutschland. Das Kartoffelbrot zählt auch dazu.

### **Kartoffeln meets Brot – eine ganz besondere Kombination**

Die Kartoffel hat mindestens eine genau so lange Geschichte als Grundnahrungsmittel wie das Brot – dass Kartoffel und Brot sich treffen und daraus eine köstliche Fusion entsteht, ist also nicht verwunderlich. Der hohe Stärkegehalt und die feine Textur der Kartoffel sorgen für eine angenehme

## Presseinformation

Konsistenz und verleihen dem Brot eine besondere Saftigkeit. Ein angenehmer Nebeneffekt ist, dass das Brot dadurch länger frisch bleibt und sich die Haltbarkeit somit verlängert.

Dass Kartoffeln in einem Brotteig landeten, war aber eher Zufall und aus der Not geboren. Getreide war in der damaligen Zeit sehr wertvoll und galt noch bis ins 19. Jahrhundert als wichtiges Zahlungsmittel. War die Ernte schlecht, oder das Getreide wurde für andere Dinge benötigt, landete auch schonmal eine Kartoffel im Brotteig.

Dieter Tepel, Geschäftsführer der Kartoffel Marketing GmbH, betont die harmonische Verbindung von Brot und Kartoffeln: „Brot und Kartoffeln passen einfach perfekt zusammen. Die Kartoffel verleiht dem Brot nicht nur eine einzigartige Textur, sondern bereichert auch den Geschmack und die Qualität. Die natürliche Feuchtigkeit und der Stärkegehalt der Kartoffel sorgen für eine bessere Bindung und Elastizität des Teiges.“

### Saftiges Kartoffelbrot mit Kruste

Für ein saftiges Kartoffelbrot mit Kruste 250 Gramm festkochende Kartoffeln waschen, schälen und fein reiben. Kartoffeln zwischen den Händen gut ausdrücken. Dieser Schritt ist wichtig, sonst enthält das Brot zu viel Restflüssigkeit und wird matschig.

Die Backform aus dem Brotbackautomaten nehmen und die Knethaken einsetzen.

Die Zutaten dann in folgender Reihenfolge in den Backautomaten geben: Zunächst 1 Teelöffel Trockenhefe, eine Packung frischer Sauerteig (ca. 70 Gramm). Dann 400 Gramm Weizenvollkornmehl und einen Esslöffel Rapsöl dazugeben. Danach kommen zwei Teelöffel Rauchsatz, eine Prise Pfeffer sowie eine Prise Muskatnuss, die Kartoffeln und 260 Milliliter Wasser dazu.

Die Backform in das Gerät einsetzen, den Deckel schließen und das Brot je nach Herstellerangaben backen.

Wenn das Brot fertig gebacken wurde, aus der Maschine nehmen, leicht abkühlen lassen und stürzen.

Tipp: Wer keinen Brotbackautomaten besitzt, kann das Brot mit etwas Muskelkraft auch selbst kneten, gehen lassen und backen.

**Das Rezept gibt es auch online:** <https://die-kartoffel.de/rezepte/kartoffelbrot-mit-kruste/>.

Weitere Informationen, tolle Rezepte und Tipps rund um die Kartoffel unter: [www.die-kartoffel.de](http://www.die-kartoffel.de)

Die Kartoffel auf **Instagram**: [diekartoffel.de](https://www.instagram.com/diekartoffel.de)

Die Kartoffel auf **Facebook**: [DieKartoffel](https://www.facebook.com/DieKartoffel)

**Zeichenanzahl (inkl. Leerzeichen, ohne Headline):** 3.883

**Keywords:** Kartoffeln, Tolle Knolle, Rezeptidee, Brot backen, Kartoffelbrot

## Presseinformation

Weitere Pressemitteilungen zur tollen Knolle finden sich hier: [www.kartoffelmarketing.de/presse](http://www.kartoffelmarketing.de/presse).

### Über die KMG

Die Kartoffel-Marketing GmbH (KMG) wurde 2014 gegründet. Sie versteht sich als „Bündnis der Kartoffelprofis“ und repräsentiert die deutsche Kartoffelwirtschaft. Ihr Ziel ist es, die Verbraucher in Deutschland über die Vielseitigkeit und den hohen Wert der Kartoffel zu informieren. Zur KMG gehören der Deutsche Kartoffelhandelsverband e. V., die Bundesvereinigung Erzeugergemeinschaften Kartoffeln und der Verein Landvolk Niedersachsen – Landesbauernverband e. V. Projekte der KMG werden von der Landwirtschaftlichen Rentenbank unterstützt.

### Experten-Interviews:

Wir arbeiten mit zahlreichen Experten aus dem Kartoffelanbau und aus der Kartoffelproduktion zusammen, die Ihnen für Interviews zur Verfügung stehen. Bitte wenden Sie sich gerne an uns.

### Pressekontakt:

agentur05 GmbH | Linda Künzel  
E-Mail: [presse-kmg@agentur05.de](mailto:presse-kmg@agentur05.de)  
Tel.: 0221 925454-817  
Sachsenring 81 | 50677 Köln

