



Brot in aller Welt (VII)

Schulbrot in Schweden

Wenn in den schwedischen Schulen die Pausenklingel schrillt, dann gibt es für 800 000 Jungen und Mädchen eine Schulmahlzeit.

Brot, Butter und Milch ergeben eine regelmäßige Hauptmahlzeit, die nach den modernsten Erkenntnissen der Ernährungswissenschaft ausgewählt wurde. Hier hatte das Schwedische Brotinstitut seine erste wichtige Aufgabe gefunden.

Diese Einrichtung wurde im Sommer 1957 von Vertretern der Industrie, der landwirtschaftlichen Verbände und der Verbrauchergenossenschaften gegründet.

Die Wissenschaftler des Instituts nahmen sofort Verbindungen mit anderen Wissenschaftlern und Institutionen auf, die ihnen bei der Suche nach dem besten Brot für die Schulkinder behilflich sein konnten.

Das Brot sollte – so lautete der Auftrag – für eine gesunde Ernährung sorgen, unschädlich für die Zähne sein, praktisch im Gebrauch, haltbar, preiswert, und selbstverständlich gut sein.

1958 wurde als ausführendes Organ ein Schulbrot-Komitee gegründet, das nun begann, die Brottypen und die Brotgewohnheiten in allen Landesteilen zu untersuchen. Hauswirtschaftlerinnen, Ernährungsfachleute und Zahnärzte in ganz Schweden beteiligten sich an der Suche. Endlich wurde das gewünschte Brot in Südost-Schweden entdeckt. Es ist ein saftiges Mischmehlbrot mit feiner Porung und einem zarten süß-sauren Geschmack. Erfahrene Bäckereixperten entwickelten nun das neue Rezept. Um ein wohl-schmeckendes Mischmehlbrot von dieser Dichte und trotzdem saftigen Konsistenz herzustellen, bedarf es besonderer Techniken des Mehlabrühens und der Sauer-teigführung. Bestimmte Gärzeiten wurden festgesetzt.

Verwandt wird Roggenmehl, Schrot, mit Vitaminen angereichertes Weizenmehl und Milch mit einem Zusatz kondensierter Magermilch. Die Milchmenge beträgt 5% der Mehlmengen. Sie macht den Eiweißgehalt wertvoller und vermehrt den Kalziumanteil um etwa 100%.

Eine kleine Menge Melasse, Salz und Gewürze bringen den gewünschten Geschmack, und mit einem Fettzusatz wird die Qualität noch weiter verbessert.

Viele Backproben und Qualitätsteste folgten. Eine große Zahl von Kindern und Er-

Da strahlt die kleine Schwedin. Acht-hunderttausend ihrer Mitschüler erhalten jeden Tag eine Schulmahlzeit. Und das Schulbrot ist dabei unersetzlich geworden. (oben links)

Ein zarten süß-sauren Geschmack hat das schwedische Schulbrot. Das Brot-Institut in Stockholm wurde von vielen Wissenschaftlern in ganz Schweden bei der Suche nach dem idealen Brottyp unterstützt. Endlich fand man ihn im Südosten des Landes.

wachsenen bekamen das neue Brot probe-wise zu essen.

Dann konnte man endlich sagen: Das neue Schulbrot ist da!

Auch die schwedischen Zahnärzte waren froh. Schon lange arbeitete die Zahn-gesundheitskommission der schwedischen Ärzte daran, Kindern und Eltern klarzu-machen, daß für die Zähne ordentliche Hauptmahlzeiten viel besser seien als das ewige Zwischendurchfuttern von Süßig-keiten und Keksen.

Hier wird das Schulbrot sicher eine wich-tige Hilfe sein, hoffen die Ärzte.

So ist das Schulbrot gleichermaßen ein Produkt guter alter Backtradition wie der neuesten Erkenntnisse der Ernährungs-wirtschaft.

Das schwedische Brot-Institut hat nicht nur das Rezept für das Schulbrot aus der alten Backüberlie-ferung entwickelt, es kontrolliert auch weiterhin Zu-sammensetzung und Qualität.



Das ist natürlich kein Brot für Schulkinder. Skandinavien ist berühmt durch seine Småbröds, Butterbröde mit verschwenderischem Belag, die es in vielen hundert Variationen gibt. Oh, verschwindet das Brot unter den Delikatessen, aber ohne Brot geht es nicht. Das hier ist ein besonders appetitliches Exemplar aus Dänemark mit Krabben, Tartar und Ei.

