



Junggeselle Robin Schmieder „kuschelt“ mit einem Bergischen Krustenbrot: Auch dieses Produkt soll Unesco-Kulturerbe werden.

FOTO: NEWZELLA

# Heimisches Brot bald knuspriges Kulturerbe?

Der regionale Bäcker Newzella will seine Brotrezepte auf die Unesco-Kulturerbe-Liste im Deutschland weiten Verfahren setzen lassen.

VON GUNDHILD TILLMANN

**LEVERKUSEN** Unesco-Kulturerbe, das sind der Kölner Dom, die Nabatäerstadt Petra oder die Tempel von Abu Simbel... und bald vielleicht auch Brotsorten aus Leverkusen. Denn das deutsche Brot, insbesondere auch die Brotsorten aus zwei Leverkusener Filialen der Bäckerei/Konditorei Magnus Newzella, sollen nach dem Wunsch des Bäckerhandwerkes als immaterielles Weltkulturerbe anerkannt werden.

Bis dahin ist es zwar noch ein weiter Weg, aber ein großer Teil des komplizierten Antragsverfahrens ist schon geschafft. Das berichtet Sabine Newzella. Ihre Kölner und Leverkusener Filialen nehmen am Unesco-Antragsverfahren mit immerhin zwölf Brotsorten teil.

Das deutsche Brot mit aktuell 3000 Sorten stellt sich als Ganzes dem gestrengen Unesco-Weltgericht, das in Metropolen wie Paris oder St. Petersburg zusammenkommt. Beobachter solcher Verfahren wissen, dass es dort wie auf einem Tribunal zugehen kann. Äußerste Spannung soll dort herrschen, ebensolcher Jubel, wenn es

dann mit der Unesco-Anerkennung auch tatsächlich klappt. „Bäcker, die clever sind, werden dann natürlich auch mit ihrem Unesco-Brot werben“, spekuliert Sabine Newzella.

Dass deutsches Brot auch einen Exportwert darstellt, weiß die Sprecherin der Newzella-Filialen aus eigener Erfahrung: „Ich fahre nie ohne deutsches Schwarzbrot in den Urlaub. Und vielen Deutschen geht es so“, beobachtet sie.

Hintergrund für das Bestreben, deutsches Brot zum Kulturerbe zu deklarieren, ist übrigens ein Streit gewesen. Tat-

**„Bäcker, die clever sind, werden dann natürlich auch mit ihrem Unesco-Brot werben.“**

Sabine Newzella

sächlich sollte nämlich im allgemeinen Vereinheitlichen auf EU-Ebene den deutschen Bäckern sogar die Salzmenge für ihre vielfältigen Brotrezepte diktiert werden. Dagegen liefen die Bäckermeister aber Sturm. Deutsches Brot soll nun in seiner Vielfalt, auch beim Salzgehalt, unter Schutz gestellt werden. Die Bewerbungsrunden haben am 3. Mai begonnen, bis November läuft dieses Vorverfahren.

Koordiniert und beaufsichtigt wird das Verfahren von der deutschen Brotakademie Weinheim. Nach Sichtung und Auswertung der

## UNESCO

### Zwei Jahre dauert die internationale Prüfung

Für die internationale Nominierung ist ein Zeitraum von etwa zwei Jahren vorgesehen, berichtet Daniel Schneider vom Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks. Im Oktober des darauffolgenden Jahres sollen die Bewerbungen bekannt gegeben werden. Einen Monat später wird über die Unesco-Aufnahme entschieden.

Bundesländer wird der Antrag in Berlin zusammengefasst und an die Unesco gestellt. Seit sieben Jahren existiert neben dem Unesco-Weltkulturerbe auch ein internationales Unesco-Übereinkommen zur Erhaltung des immateriellen Kulturerbes. Im so genannten Brotregister ([www.brotregister.de](http://www.brotregister.de)) haben jetzt auch die Leverkusener Newzella-Filialen ihre „geheimen“ Rezepturen schon „verraten“. Denn wer Weltkulturerbe werden möchte, muss sich auch in die Back-„Karten“ gucken lassen. Mit 449 verschiedenen Brotrezepten haben sich alleine in Nordrhein-Westfalen bereits die Bäckereifachbetriebe registrieren lassen... und das erst drei Tage nach dem Start der Aktion.