

Unser vortägliches Brot.....

Upcycling von Retouren im Großhaushalt
Kupferzell am 23.03.2024
Bundesverband Hauswirtschaft

Unser vortägliches Brot / upcycling von Retouren



Lebensmittelabfälle in Deutschland

© BMEL

EU-Berichterstattung: Was wird erfasst?

- essbare und nicht essbare Bestandteile von Lebensmitteln
- in der gewerblichen Abfallentsorgung und Heimkompostierung



Gemäß EU-Vorgabe u. a. nicht erfasst:

- gespendete Lebensmittel
- im Abwasser entsorgte Lebensmittel
- Verwertung in hofeigenen Biogasanlagen
- vermarktete Nebenprodukte
- Verluste, die vor oder während der Ernte bzw. Schlachtung entstehen



Verlust und Verschwendung von Nahrungsmitteln weltweit pro Jahr

1/3 ^{rund} der weltweit erzeugten Nahrungsmittel werden vergeudet – das entspricht

1,3 Milliarden Tonnen an verschwendeten Lebensmitteln und beläuft sich auf

1 ^{etwa} Billion USD Kosten

IFCO



45% aller **Obst- und Gemüseerzeugnisse**



35% aller **Fische und Meeresfrüchte**



30% aller **Getreideerzeugnisse**



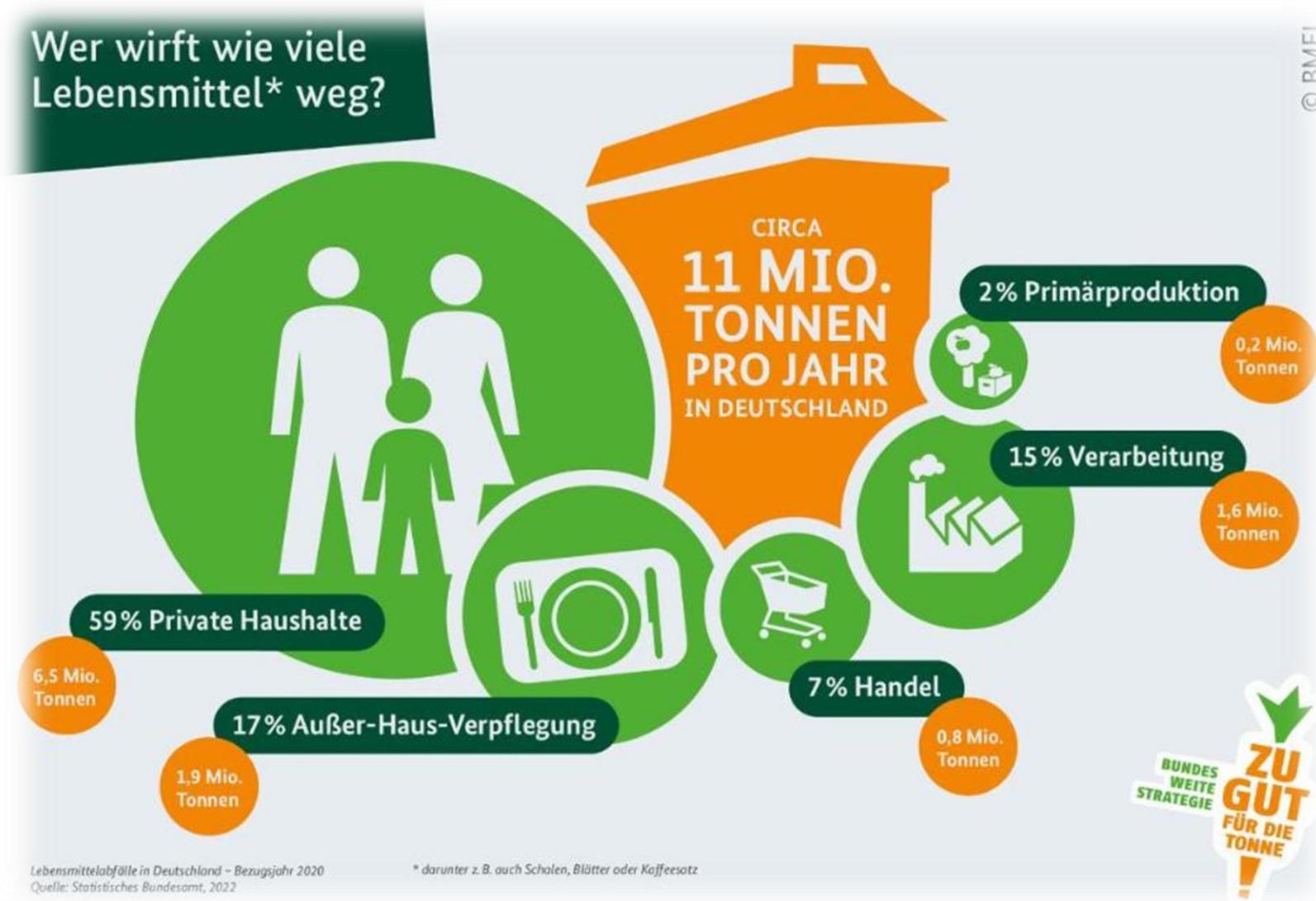
20% aller **Milchprodukte**



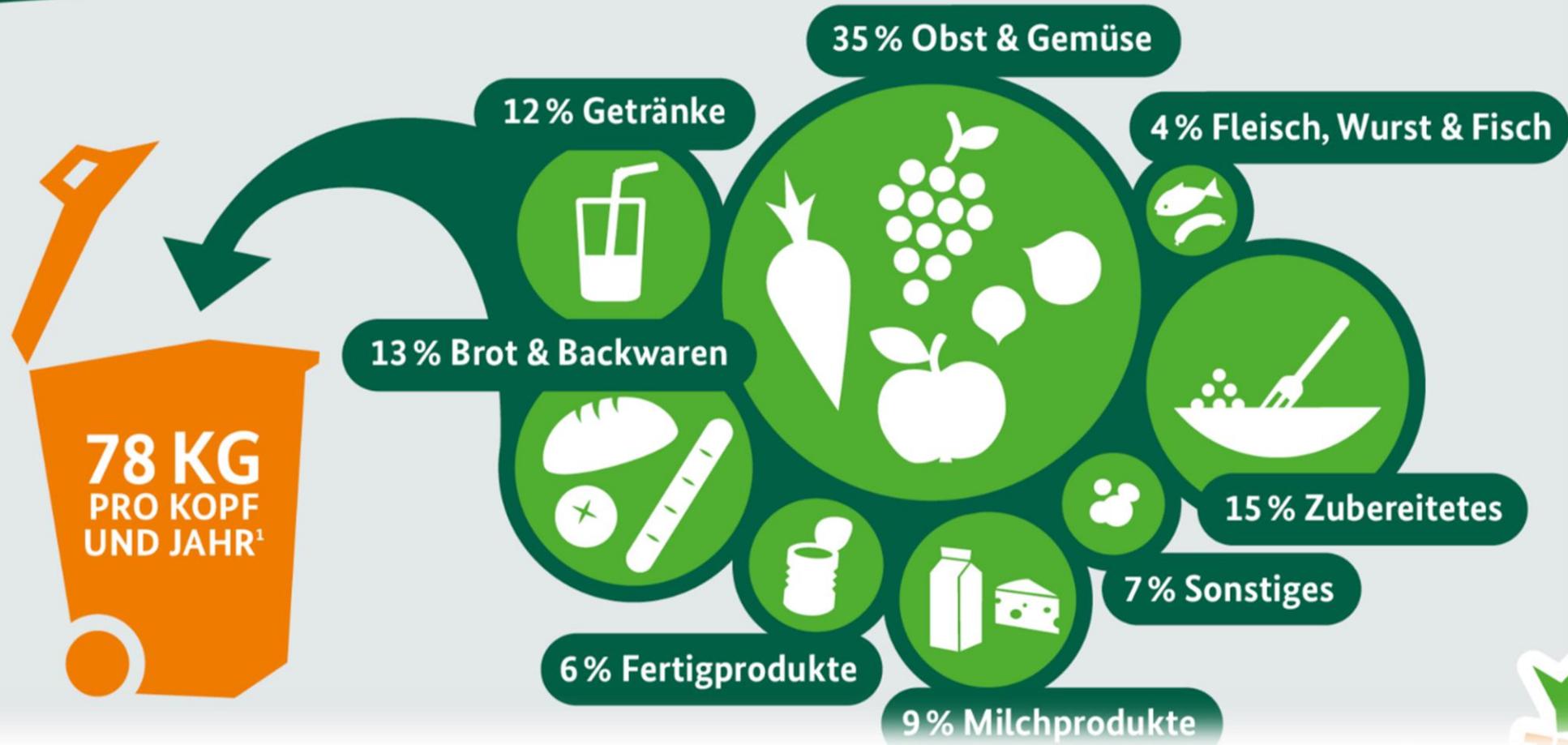
20% aller **Fleisch- und Geflügelprodukte**

Quelle | www.fao.org/save-food/resources/infographic/en/

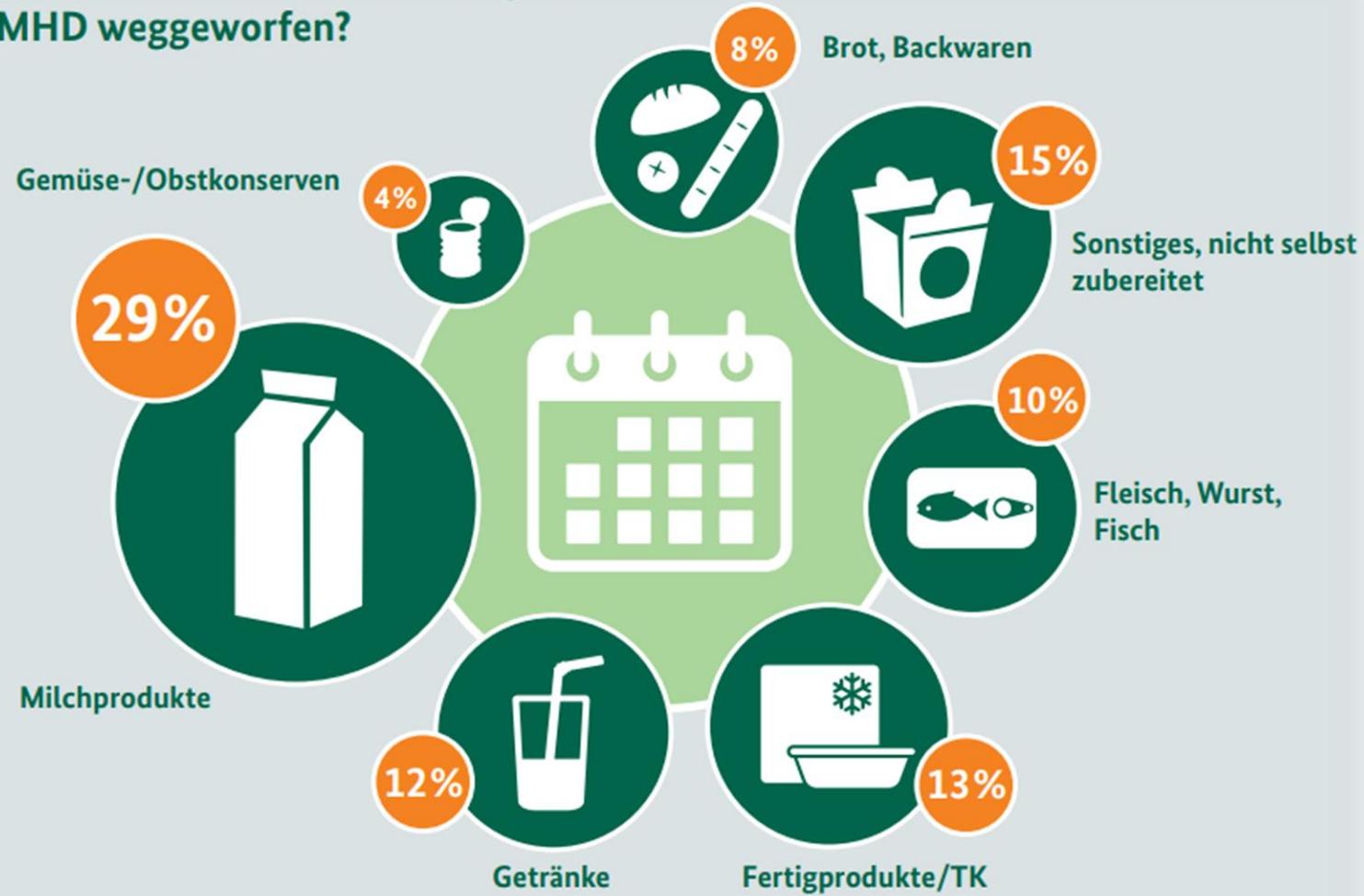
A better supply chain serves us all. Let's eat.



Welche Lebensmittel werfen wir weg?



Welche Lebensmittel werden aufgrund des MHD weggeworfen?



Anteile der Produktgruppen in Prozent innerhalb des Wegwerfgrunds MHD, eigene Darstellung

Zustand der vermeidbaren Lebensmittelabfälle mit Wegwerfgrund MHD



Zustand der vermeidbaren Lebensmittelabfälle, die aufgrund des MHD weggeworfen werden, eigene Darstellung
Quelle: Hübsch, 2021

11 Millionen Tonnen Lebensmittelabfälle

Grundannahme:



©BMUV

Nachhaltiger Konsum: Wertschöpfung

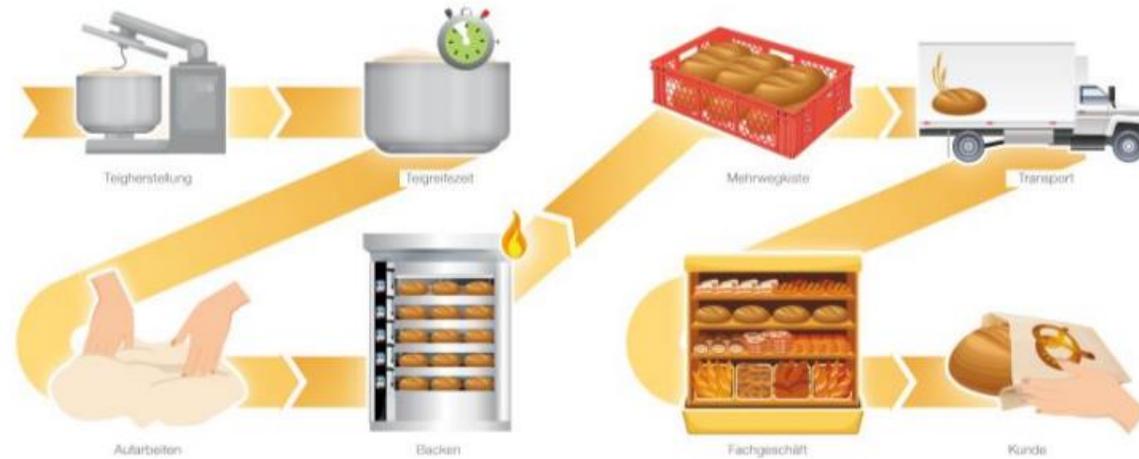
Prozess der Aufbackware im LEH

#brotforum23



Prozess des Brotes im Handwerk

#brotforum23



Kennzahlen Backwaren:

4,8 Mio Tonnen Backwarenproduktion

1,7 Mio Tonnen Verlust

600.000 Tonnen Brot

398.000 Hektar Ackerland

2,46 Mio Tonnen Treibhausgase

Kennzahlen Bäckerei:

756 Brote

1.565 süße Teilchen

11.245 Brötchen

Arbeitszeit ca. 36 Std. Rohstoffeinsatz ca. 2100 €



ca. 9600 Tonnen Abschnitt

Was tun mit Brot / Brötchen / Feingebäck?



Knödelkult

KUNDENKONTO WARENKORB (0) 🔍

AUSVERKAUFT, NACHSCHUB IST UNTERWEGS!



MIX - BOX

Ausverkauft, Nachschub ist unterwegs!



MOHN & MANDEL - BOX

€23,94
€1,14 / 100g



PETERSILIE - BOX

€23,94
€1,14 / 100g



SEMMEKNÖDEL MIT APFEL & ZIMT

€3,99
€1,14 / 100g



AUSVERKAUFT, NACHSCHUB IST UNTERWEGS!



[Startseite](#) > [Lokales](#) > [München Landkreis](#) > [Garching](#)

Aus Altbrot wird Palmöl: TUM-Forscher züchten Alternative in Bioreaktor

Erstellt: 02.04.2022 Aktualisiert: 05.04.2022, 13:15 Uhr

Von: [Max Wochinger](#)

 [Kommentare](#)

Teilen 



Das gemahlene Brot in der rechten Flasche mischt Mahmoud Masri mit Wasser und Enzymen. Am Ende eines aufwendigen Verfahrens tröpfelt das goldfarbene Hefeöl in die Flasche. © Robert Brouczek

Unser vortägliches Brot / upcycling von Retouren



Unser vortägliches Brot / upcycling von Retouren



Thomas Backenstos Betriebsberater ADB Südwest e.V.

Brösel:

Herzhaft: trocken Brösel mit Kräuter / Paprika / Kurkuma / Pfeffer etc.

Süß: trockene Brösel mit Apfelgewürz / Zimt / Lebkuchengewürz



Parmesan – Streusel:

100 g Semmelbrösel fein

50 g Parmesan

50 g Butter

50 g Vollei

Salz / Pfeffer

Alle Zutaten miteinander vermischen
und durch ein grobes Sieb drücken.



Altbrotbrötchen:

Quellstück

100 g Altbrot (rösten)

200 g Wasser

Hauptteig

Quellstück

250 g Weizenmehl Type 1050

250 g Dinkelmehl Type 1050

8 g Frischhefe

10 g Salz

3 g Backmalz, aktiv

40 g g Sauerteig

220 g Wasser



Baguette:

Für den Vorteig

180 g 1050er Weizenmehl

180 g Wasser, Zimmertemperatur

0,3 g Frischhefe

12 Stunden bei Raumtemperatur gehen lassen

Für das Altbrot-Quellstück

50 g Altbrot, geröstet und gemahlen

80 g Wasser 24 C°

Für den Hauptteig

Vorteig

Quellstück

350 g 550er Weizenmehl

165 g Wasser

13 g Salz

5 g Hefe

10 g Olivenöl



Brotchips

Baguette in dünne Scheiben schneiden, Olivenöl mit Sprüher auf Backpapier sprühen, Gewürzmischung aufstreuen und die Brotscheiben auflegen. Wieder mit Olivenöl besprühen und Gewürz aufstreuen.
Bei 230 C° ca. 6 min backen oder die Restwärme vom Ofen nutzen



Brotpommes

Brot in Streifen schneiden, mit Kokosmilch marinieren, Olivenölmarinade untermelieren und auf Blech mit Backpapier in Abständen auflegen. Bei 230 C° ca. 6 min backen oder Restwärme von Ofen nutzen. Brotpommes in Schale geben und Honey Mustard Sauce in dünnem Strahl aufspritzen.



Bergkäse – Croissant

450 g Quark

150 g Schmand

6 g Salz

825 g Bergkäse

225 g Zwiebeln fein gewürfelt

45 g geschmolzene Butter

120 g Vollei

Alle Zutaten zusammenrühren, Croissant aufschneiden, Bergkäse aufstreichen und in Kontaktgrill bei 200 C° ca. 4 min grillieren. Mit Balsamico – Marmelade bestreichen und Parmesanstreusel aufstreuen.

Balsamico – Aprikotur:

500 g Aprikosenmarmelade

100 g mittelscharfer Senf

50 g Balsamicoessig weiß / Salz / grober Pfeffer



Brotfrikadellen:

180 g altes Brot

50 g Ei

100 g Zwiebeln

Kräuter (z.B. Petersilie, Schnittlauch

Majoran, Kerbel, etc)

Salz und Pfeffer



Bäckers Brotsuppe

- 1200 g Gemüsebrühe
- 3 g Majoran, getrocknet
- 400 g Brot, altbackenes, kräftiges Brot**
- 70 g Zwiebel
- 3 g Kümmel, gemahlen
- 10 g Knoblauchzehe
- 90 g Schnittlauch
- 3 g Salz
- 4 g Pfeffer, frisch gemahlen



Arme Ritter herzhaft:

200 g Vollei

100 ml Milch

50 g Parmesan, gerieben

3 g Salz

2 g Pfeffer

8 Scheiben Weißbrot, altbacken

Eier in einer Schüssel aufschlagen und mit der Milch verquirlen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Hälfte des Parmesans hinzufügen und gut unterrühren. Brotscheiben in dieser Mischung einweichen, bis sie sich vollgesogen haben. Danach beidseitig in Öl ausbraten.



Vegane Lasagne:

Weißbrot mit veganer Bolognese und Béchamelsauce
Form mit Öl ausstreichen, mit Weißbrot, veganer Bolognese
schichten.

Backzeit 40 min bei 200 C°

Vegane Béchamelsauce:

30 g Alsan

30 g Mehl

500 g Hafer / Mandelmilch

2 g Salz

3 g Pfeffer

2 g Muskat

Margarine bei mittlerer Hitze in einem Topf schmelzen.

Mit Mehl bestäuben und unter ständigem Rühren 2-3 Minuten anschwitzen

Milch nach und nach unter kräftigem Rühren mit dem Schneebesen in die Mehlschwitze
gießen.

Alles aufkochen und unter regelmäßigem Rühren bei mittlerer Hitze 5-8 Minuten köcheln,
bis die Soße eine cremige Konsistenz hat. Béchamel mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.



Vegane Bolognese:

100 g feines Sojagranulat
150 g Möhren
40 g Zwiebel
6 g Knoblauchzehe
10 g Sojasoße
15 g Tomatenmark
20 g Agavendicksaft
400 g stückige Tomaten
400 g passierte Tomaten
5 g getrockneter Oregano
5 g getrocknetes Basilikum
3 g Salz
4 g Pfeffer

Vegane Bolognese:

1. Das Sojagranulat mit heißer Gemüsebrühe bedecken. 10 Minuten stehen lassen.
2. Möhren schälen und grob raspeln. Zwiebel und Knoblauch schälen und fein würfeln.
3. Das Sojagranulat abgießen und kräftig ausdrücken.
4. Sojagranulat ca. 5 Minuten scharf anbraten und Sojasoße, Tomatenmark und Agavendicksaft dazugeben. 3 Minuten weiter anbraten. Geraspelte Möhren, Zwiebeln und Knoblauch hinzugeben und weitere 5 Minuten braten.
5. Passierte Tomaten hinzugeben und die Soße mindestens 15 Minuten auf kleiner Flamme köcheln lassen. Oregano und Basilikum dazugeben und die Bolognese mit Agavendicksaft, Salz und Pfeffer abschmecken.

Brotburger:

160 g Altbrot

230 g Kichererbsen abgetropft

20 g Knoblauch

30 g gehackte Zwiebeln

10 g Tomatenmark

10 g Sojasauce

5 g Senf

5 g Salz

3 g Chili

2 g Kreuzkümmel



Zwiebeln, Knoblauch und Chili anbraten, dann Brot (kleine Würfel) zugeben und scharf anbraten. Kichererbsen und Gewürze zugeben. Zu einer homogen Masse Vermischen und Pattys formen.

Italienischer Brotsalat (Panzanella)

300 g Kirschtomaten

30 g Knoblauch

1 Zweig Rosmarin

2-3 Zweige Thymian

Olivenöl

grobes Meersalz, frisch gemahlener Pfeffer

150 g Ciabatta vom Vortag

60 g grüne + schwarze Oliven ohne Stein

100 g Handvoll Rucola

Dressing:

20 g Rotweinessig

5 g flüssiger Honig

10 g Dijon-Senf

10 g Knoblauch

30 g kaltes Wasser

25 g Olivenöl



Arme Ritter süß:

4 Scheiben Weißbrot

100 g Eier

300 ml Milch

20 g Zucker

1 g Muskat

1 g Zimt

Eier leicht aufschlagen, restliche Zutaten vermengen
und Weißbrotscheiben eintauchen.

Von jeder Seite 2 min anbraten.



Mürbteig aus Semmelbrösel:

330 g Semmelbrösel

160 g Zucker

170 g Butter / Margarine

100 g Vollei

Alle Zutaten vermischen und wie gewohnt weiterverarbeiten



Kuchenstreusel:

400 g Margarine / Butter

400 g Semmelbrösel / Hefeteigbrösel

150 g brauner Rohrzucker

4 g Salz

optional 5 g Zimt / Apfelgewürz / Lebkuchengewürz etc.



Knuspermüsli:

530 g altbackenes Vollkornbrot

105 g braunen Zucker

3 g Salz optional

4 g Gewürz (Lebkuchen / Apfel / Stollengewürz)

Backofen auf 200 C° vorheizen

Brot in grobe Würfel schneiden

Zusammen mit den anderen Zutaten in einen Mixer geben. zerkleinern und alles gut miteinander vermischen

Masse auf Backblech mit Papier gleichmäßig verteilen.

14 min rösten



Mandel – Beeren – Cranola

550 g Haferflocken

375 g gehackte Mandeln

100 g Sonnenblumenkerne

120 g Sesam

120 g brauner Zucker

10 g Zimt

5 g Ingwer

8 g Salz

Zutaten vermischen

200 g Apfelmus

120 g Zuckersirup

100 g Honig

40 g Öl

leicht erwärmen 40 C°

400 g Beerenmischung / Trockenfrüchte später zugeben

Trocknung bei 120 C° ca. 1 Std, alle 15 min wenden



Zugabe von Knuspermüsli

2 Teile Knuspermüsli / Semmelbrösel

3 Teile Cranola

Scheiterhaufen mit Weinschaum:

120 g Eigelb
300 g Zucker
80 g Weizenpuder
1000 g Weißwein

Zucker und Weizenpuder trocken mischen, Eigelb und Weißwein zugeben und unter ständigem Rühren aufkochen.

Hefezopf in Streifen schneiden, mit Weißwein tränken, den Weinschaum mit Kelle über Hefezopf gießen. Mit Trauben und Haselnuss – Streusel dekorieren.



Kwas:

250 g Roggenbrot

2000 g Wasser

110 g Zucker

8 g frische Hefe

40 g Rosinen

Brot in Würfel schneiden und im Ofen trockenen lassen

Wasser und Zucker aufkochen und auf 40 C° abkühlen lassen

Hefe einrühren

Mischung bei 22 C° 48 Std abgedeckt (Küchentuch) gären lassen

Danach Mischung abseihen und mit Orangen / Zitronenschale servieren



Veganer Rüblikuchen

210 g Brot hell

150 g Karotten fein geraspelt

150 g Karotten grob geraspelt

210 g gemahlene Haselnüsse geöstet

17 g Weinsteinbackpulver

6 g Natron

2 g Muskat

2 g Salz

7 g Apfelessig

120 g Hafermilch

135 g Rapsöl

Alle Zutaten ca. 2 min rühren. Dann in Muffinsformen einfüllen

Und bei 190 C° ca.30 min backen.



Lemon - Curd Croissant mit Kokoskruste

120 g Zitronensaft

100 g Vollei

120 g Zucker

150 g Butter

Die Butter im Topf zerlassen. Zitronensaft und Zucker zufügen. Gut verrühren. Die Eier aufschlagen, gründlich verquirlen und in den Topf geben. Alles bei mittlerer Hitze mit einem Schneebesen so lange rühren, bis es zu einer Creme andickt. Das ist, falls ein Thermometer verwendet wird, bei 85-90 Grad der Fall. Nicht kochen lassen! Immer gut rühren, da die Masse leicht anbrennt.

Croissant aufschneiden, Lemon – Curd in einem Streifen aufdressieren, Deckel drauf, nochmals einen Streifen Lemon – Curd aufdressieren und in Kokosraspel eindrücken. Ca. 6 min bei 230 C° backen.



Vegane Pancakes:

160 g Altbrot weiß

260 g Kokosmilch

25 g Weinsteinbackpulver

80 g Banane püriert

40 g Rohrzucker

2 g Salz

Altbrot und Milch 15 min einweichen, dann Banane, Backpulver, Zucker und Salz zugeben. Leicht anmischen.



Veganes Bananenbrot:

220 g Brot / Brötchen / Hefengebäck Trocknen und fein mixen

110 g Margarine

110 g Zucker schaumig schlagen

135 g Haselnüsse gemahlen geröstet

70 g Schokodrops vegan

20 g Weinsteinbackpulver

4 g Zimt

4 g Salz mischen und unterheben

650 g Bananen sehr reif pürieren

zur Masse hinzugeben

Backzeit 50 min bei 190 C°



Altbrot – Cookies

320 g Altbrot fein gemahlen

190 g Haselnüsse gehackt

20 g Weinsteinbackpulver

80 g Kokosöl erwärmen bis flüssig

70 g Agavendicksaft

40 g Erdussmus

100 g Erdnüsse gesalzen und fein gemahlen

110 g Rosinen golden

3 g Zimt

3 g Salz

Alle Zutaten vermischen und mit Eisportionierer auf Blech setzen. 60 min kühlen und bei 200 C° 12 min backen. Kern muss noch weich sein.



Veganes Tiramisu

Hefezopfscheiben dünn aufschneiden (2 cm) und schichtartig
Mit der veganen Amarettocreme aufbauen.

Amarettocreme:

160 g Agavendicksaft

72 g Maismehl

80 g Amaretto

2 g Salz

900 Soja oder Mandelmilch

100 g Kakaobutter

70 g Sonnenblumeöl

Zutaten zu einem Creme kochen, zum Schluss Kakaobutter und
Sonnenblumenöl hinzufügen.





Unser vortägliches Brot / upcycling von Retouren



Thomas Backenstos Betriebsberater ADB Südwest e.V.

Vielen herzlichen Dank für
Ihre Aufmerksamkeit