



# Richtlinie über die Verwendung von geographischen Hinweisen bei Brotbezeichnungen



## Vorbemerkung

Die „Richtlinie über die Verwendung von geographischen Hinweisen bei Brotbezeichnungen“ kann auf eine lange Tradition zurückblicken. Bereits im Jahre 1966 wurde mit dieser Richtlinie eine Liste mit Gattungsbezeichnungen für Brot veröffentlicht, um Zweifelsfragen in Bezug auf Herkunfts- bzw. Gattungsbezeichnungen auszuschließen. 1984 wurde diese Richtlinie umfas- send überarbeitet und unter dem Titel „Richtlinie für Brot und Kleingebäck“ neu veröffentlicht. Die darin beschriebenen Beurteilungsmerkmale und Bezeichnungen sind jedoch zwischenzeit- lich durch die „Leitsätze für Brot und Kleingebäck“ des Deutschen Lebensmittelbuchs ersetzt worden. Die nun vom Bund für Lebensmittelrecht und Lebensmittelkunde e. V. in Zusammen- arbeit mit dem Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks e. V. und dem Verband Deut- scher Großbäckereien e. V. erarbeitete Neufassung befasst sich daher wie in den Anfängen ausschließlich mit geographischen Hinweisen bei Brotbezeichnungen. Die Richtlinie erhält daher wieder den Titel „Richtlinie über die Verwendung von geographischen Hinweisen bei Brotbezeichnungen“ und ersetzt die bisher bestehende „Richtlinie für Brot und Kleingebäck“.

Der Lebensmittelverband Deutschland e. V. hat die Richtlinie über die Verwendung von geographischen Hinweisen bei Brotbezeichnungen im Dezember 2025 aktualisiert, in seinen Gremien unter Hinzuziehung aller fachlich berührten Kreise der Lebensmittelwirtschaft überprüft und gebilligt und als Verkehrsauffassung der Lebensmittelwirt- schaft veröffentlicht.

Berlin, Dezember 2025

Lebensmittelverband Deutschland e. V.

## GEOGRAPHISCHE HINWEISE ALS GATTUNGSBEZEICHNUNGEN

Bei den folgenden, beispielhaft aufgezählten geographischen Hinweisen handelt es sich um Gattungsbezeichnungen, die zur Bezeichnung hinzutreten können:

### 1. „Altmärkerbrot“

Altmärkerbrot ist ein Roggenmischbrot, das ein- oder zweiseitig angeschoben und gemehlt ist.

### 2. „Baseler Brot“

Baseler Brot ist ein freigeschobenes bzw. an den Enden leicht angeschobenes Weizenmischbrot mit Hartweizen- und Roggenmehl. Es ist kräftig gebacken, die Oberfläche ist bemehlt und weist Risse durch das Backen auf. Der Geschmack ist mild säuerlich.

### 3. „Bayerisches Hausbrot“

Bayerisches Hausbrot ist ein freigeschobenes Roggen- oder Weizenmischbrot, das als Rund- oder Langbrot mit blanker oder gemehlter Oberfläche hergestellt wird.

### 4. „Bergisches Roggenbrot“/„Bergisches Roggenmischbrot“

Bergisches Roggenbrot/Bergisches Roggenmischbrot ist ein freigeschobenes Roggenmischbrot, das stark ausgebacken ist. Seine Oberfläche kann gemehlt sein.

### 5. „Berliner (Land-) Brot“

Berliner (Land-) Brot ist ein freigeschobenes Roggen- oder Roggenmischbrot, das stark ausgebacken und zumeist als Langbrot hergestellt wird. Seine Oberfläche ist gemehlt und gemasert. Das Brot weist einen kräftigen Geschmack auf.

### 6. „Böhmerwald-Brot“

Böhmerwald-Brot ist ein dunkles freigeschobenes Roggenbrot, das als Lang- oder Rundbrot mit leicht gemehlter Oberfläche hergestellt wird. Es wird bisweilen vor dem Einschießen abgestrichen, gemehlt und wieder abgestrichen, stark ausgebacken und weist einen kräftigen Geschmack auf.

### 7. „Bremer Schwarzbrot“

Bremer Schwarzbrot ist ein angeschobenes oder im Kasten gebackenes Roggenschrot- brot, das als Langbrot mit glänzender oder gemehlter Oberfläche hergestellt wird.

### 8. „Eifeler Brot“

Eifeler Brot ist ein frei- oder doppelgeschobenes Weizenmisch- oder Roggenmischbrot, das als Langbrot mit leicht gemehlter Oberfläche hergestellt wird.

### 9. „Fränkisches (Land-) Brot“/„Frankenlaib“

Dieses Brot ist ein freigeschobenes Roggenmischbrot, das mit gemehlter oder glänzender Oberfläche als Rundbrot stark ausgebacken hergestellt wird. Der Frankenlaib ist üblicherweise ein Rundbrot, das Fränkische (Land-) Brot ein Rundbrot oder Langbrot.

**10. „Hamburger (Schwarz-) Brot“**

Hamburger (Schwarz-) Brot ist ein angeschobenes oder im Kasten gebackenes Roggen- schrotbrot, das als Langbrot mit dunkler, glänzender Oberfläche hergestellt wird.

**11. „Heidebrot“**

Heidebrot ist ein Roggenmischbrot, das als Langbrot mit genarbter und glänzender Oberseite, die bisweilen mit Getreideerzeugnissen und/ oder Ölsaaten bestreut ist, hergestellt wird. Es weist einen kräftigen Geschmack auf.

**12. „Holländisches Weißbrot“**

Holländisches Weißbrot ist ein reines Weizenbrot, das im Kasten gebacken wird. Es weist eine weiche Textur auf und ist leicht gesüßt.

**13. „Hunsrücker Brot“**

Hunsrücker Brot ist ein freigeschobenes Roggenmischbrot, das als Langbrot mit dunkler, auch gemehlter Oberfläche hergestellt wird und stark ausgebacken ist. Es weist einen kräftigen und säuerlichen Geschmack auf.

**14. „Kasseler Brot“**

Kasseler Brot ist ein freigeschobenes helles Weizen- oder Roggenmischbrot, das als Langbrot mit glatter und glänzender Oberfläche, die zumeist an den Enden eingeschnitten ist, hergestellt wird. Es weist einen mildsäuerlichen Geschmack auf.

**15. „Lüneburger Brot“**

Lüneburger Brot ist ein helles frei- oder angeschobenes Roggenmisch- oder Weizenmischbrot, das eine gegerstelte glatte Oberfläche aufweist.

**16. „Luxemburger Bauernbrot“**

Luxemburger Bauernbrot ist ein helles freigeschobenes Weizenmischbrot, das als Rundbrot mit kreuzweise eingeschnittener, leicht bemehlter Oberfläche hergestellt wird.

**17. „Mannheimer Brot“**

Mannheimer ist ein freigeschobenes, längliches Roggenmischbrot mit Natur- sauerteig und Kartoffelflocken. Die Oberfläche ist glatt, es wird kräftig gebacken und weist einen kräftigen Geschmack auf.

**18. „Münsterländer Bauernstuten“/„Westfälischer Bauernstuten“**

Dieses Brot ist ein angeschobenes Weizenmischbrot mit hohem Weizenmehlanteil, das als Langbrot mit matter, leicht gemehlter, heller und längs geschnittener Oberfläche hergestellt wird. Ein Fettzusatz und bisweilen auch ein Zusatz von Milch sind üblich.

„Münsterländer Bauernklöben“ werden freigeschoben hergestellt.

**19. „Oberländer Brot“**

Oberländer Brot ist ein freigeschobenes, häufig auch angeschobenes Roggen- oder Weizenmischbrot, das als Langbrot mit glänzender oder gemehlter, zumeist mehrfach quer geschnittener Oberfläche stark ausgebacken hergestellt wird.

**20. „Odenwälder Brot“**

Odenwälder Brot ist ein freigeschobenes Roggen- oder Weizenmischbrot, das als Lang- oder Rundbrot mit matter Oberfläche stark ausgebacken hergestellt wird. Es weist einen milden Geschmack auf.

**21. „Oldenburger (Schwarz-) Brot“**

Oldenburger (Schwarz-) Brot ist ein angeschobenes oder im Kasten gebackenes Roggenschrotbrot, das als Langbrot hergestellt wird. Es weist eine durch Wälzen der aufgemachten Teigstücke in Schrot rauе Oberfläche auf, die häufig mit Roggen- mehlstreiche bestrichen ist. Das Brot zeichnet sich durch eine lange Backzeit aus.

**22. „Paderborner Brot“**

Paderborner Brot ist ein ganzseitig oder zweiseitig angeschobenes helles Roggenmisch- brot, das als Langbrot hergestellt wird und einen kräftigen Geschmack aufweist.

**23. „Reutlinger Bauernbrot“**

Reutlinger Bauernbrot ist ein freigeschobenes Weizenbrot mit Natursauerteig. Die Oberfläche ist bemehlt und weist eine rustikale Optik durch Risse in der Kruste auf. Es ist mild im Geschmack.

**24. „Rheinisches (Schrot- oder Schwarz-) Brot“**

Dieses Brot ist ein frei- oder angeschobenes oder im Kasten gebackenes Roggen- schrotbrot, das als Langbrot mit glatter, glänzender Oberfläche hergestellt wird. Es weist einen milden Geschmack auf. Ein geringer Anteil von unverquollenem Schrot in der Krume ist üblich.

**25. „Schlesisches (Land-) Brot“**

Schlesisches (Land-) Brot ist ein freigeschobenes Roggenbrot, das als Lang- oder Rundbrot mit gemehlter oder blanker und vielfach seitlich eingekerbter Oberfläche stark ausgebacken hergestellt wird. Es weist einen kräftigen Geschmack auf.

**26. „Schwarzwälder Brot“/„Badisches Landbrot“**

Schwarzwälder Brot (Badisches Landbrot) ist ein freigeschobenes, ein- oder zweiseitig angeschobenes Weizenmischbrot, das als Lang- oder Rundbrot mit gemehlter oder ungemehlter, bei Langbrot mehrmals schräg geschnittener Oberfläche stark ausgebacken wird. Es weist einen milden Geschmack auf.

**27. „Wiesentäler Brot“**

Wiesentäler ist ein Weizenmischbrot mit Hartweizen- und Roggenmehl, das als Kastenbrot gebacken wird. Es wird nicht kräftig gebacken, die Oberfläche ist bemehlt und weist kleine Risse durch das Backen auf. Das Brot ist mild im Geschmack.“

**Lebensmittelverband Deutschland e.V.**  
Food Federation Germany  
Claire-Waldoft-Straße 7  
10117 Berlin

Tel. +49 30 206143-0  
[info@lebensmittelverband.de](mailto:info@lebensmittelverband.de)  
[lebensmittelverband.de](http://lebensmittelverband.de)  
[x.com/lmverband](http://x.com/lmverband)  
[bsky.app/profile/lebensmittelverband.de](https://bsky.app/profile/lebensmittelverband.de)  
[facebook.com/lebensmittelverband](https://facebook.com/lebensmittelverband)  
[instagram.com/lebensmittelverband](https://instagram.com/lebensmittelverband)