

Frische in einer Papiertüte

Brottüten sind traditionell aus Papier gemacht und es deutet sich nichts an, dass dies geändert werden soll. Tatsächlich ist die Kehrseite wahr.

„Wenn wir uns den finnischen Markt angucken, scheinen z.B. die Papiertüten beliebter zu werden, speziell bei vielen Geschäften die ihr eigenes Brot in diesen Tagen anbieten“, sagt Timo Lehmuskallio, Produkt-Manager für Packaging Papers bei UPM.

Papier für Brot ist gewöhnlich weißes oder braunes MG Kraftpapier mit einer Dichte von 40 – 50 g/m². Neben dem Schutz des Brotes und einer guten Druckfläche ist eine der wichtigsten Eigenschaften des Papiers, dass es Feuchtigkeit freilässt.

„Es bietet sich an, einen warmen Brotlaib in eine Papiertüte zu verpacken, da die sich bildende Feuchtigkeit durch das Papier entfliehen kann“, sagt Lehmuskallio.

Konsumenten wollen frisches Brot, und Lehmuskallio bemerkt, dass der Vorteil eine Papiertüte ist, dass die Frische nicht vermieden werden kann.

Er sagt: „Papier hält das Brot frisch, aber nicht für zu lang. Der Konsument weiss daher, was er oder sie kauft.“

Papier ist auch recycelbar - ein umweltfreundlicher Wert, der von vielen Brotkäufern geschätzt wird.