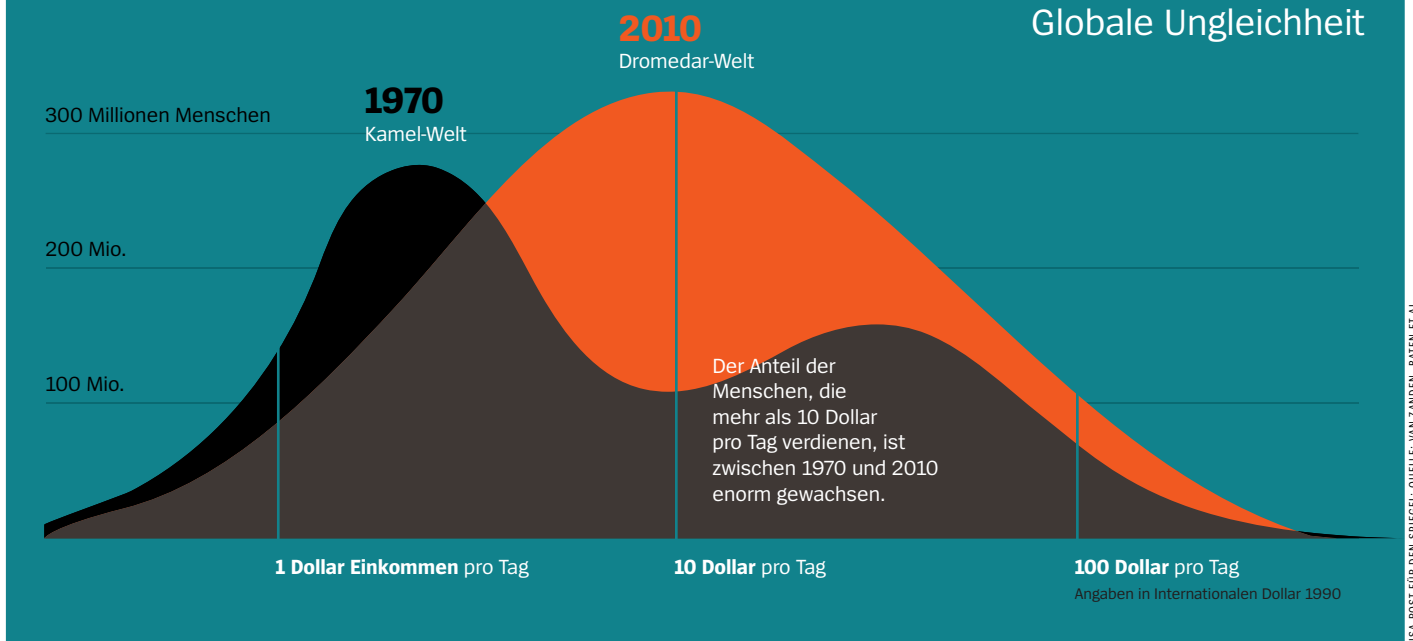


## Früher war alles schlechter

### Globale Ungleichheit



LISA ROST FÜR DEN SPIEGEL, QUELLE: VAN ZANDEN, BATEN ET AL.

**Vom Kamel zum Dromedar** 1970: Zwei Jahrhunderte der Industrialisierung hatten den Westen reich gemacht, während der Süden – Asien, Afrika, Südamerika – arm blieb. Die globale Einkommensverteilung, so zeigen Daten des Tübinger Ökonomen Jörg Batens, sah aus wie ein Kamel mit zwei Buckeln: ein zweigeteilter Planet mit einer reichen „ersten“ Welt (rechte Seite der x-Achse oben) und einer armen „dritten“ (linke Seite). Diese Welt, wie sie heute noch immer der Vorstellung sehr vieler Menschen entspricht, gibt es nicht mehr. Denn zahlreiche Entwicklungsländer, darunter Indien und China, folgten dem Westen auf dem Weg des Wachstums nach. Die

Weltbank setzt die Armutsgrenze heute bei 1,90 Dollar pro Tag fest, kaufkraftbereinigt. Der Anteil der Menschen, die demnach in extremer Armut leben, hat von 37 Prozent im Jahr 1990 auf 10 Prozent im Jahr 2015 abgenommen. Der größte Teil der Menschheit lebt heute irgendwo zwischen Arm und Reich und bildet so den großen Buckel in der Einkommenskurve des Jahres 2010: die Dromedar-Welt. Zwei große, scheinbar widersprüchliche Entwicklungen prägen die Gegenwart: Während die Ungleichheit innerhalb vieler einzelner Länder zunimmt, nimmt sie global gesehen ab. Die Reichen werden reicher; die Armen aber auch. [guido.mingels@spiegel.de](mailto:guido.mingels@spiegel.de)

#### Essen

### Warum backen Sie Brot mit Cola-Geschmack, Herr Gierig?

**Tino Gierig**, 46, Brot-Sommelier aus Dresden, über den „Tag des deutschen Brotes“

**SPIEGEL:** Zuerst müssen wir über Ihre Berufsbezeichnung reden. Was, bitte, ist ein Brot-Sommelier?

**Gierig:** Jemand, der Wörter findet, um zu beschreiben, wie ein Brot schmeckt, riecht und sich anfühlt. Das muss man üben. Es gibt in Deutschland zwölf Bäckermeister mit dieser Qualifikation. Brot enthält nach Kaffee die meisten Aromastoffe.

Es kann eine feine Röstnote haben, leicht grasig sein oder nach Popcorn schmecken.

**SPIEGEL:** Sie kreieren Sorten wie Schokolade-Chili, Kümmel-Cola oder Pflaume-Speck. Wer isst denn so was?

**Gierig:** Die Nachfrage ist da. Viele greifen im Supermarkt oder beim Bäcker schnell zu irgendeinem Brot, egal was drin ist. Doch einige wollen was Besonderes, vor allem am Wochenende. Für diese Leute experimentiere ich. Für den Sommer habe ich Sorten mit Rosmarin und Kiwi erfunden. In Zukunft will ich auch Brotverkostungen anbieten, ähnlich wie Weindegustationen.

**SPIEGEL:** Ihre Zunft feiert am 26. April den Tag des deutschen Brotes. Ein Ver-

such, das von Discountern bedrohte Bäckerhandwerk zu retten?

**Gierig:** Brot erlebt gerade weltweit eine Renaissance.



Gierig

Deutschland als Brotland Nummer eins sollte das als Chance verstehen. Stattdessen wird unser tolles Produkt als Nullachtfünfte abgestempelt.

**SPIEGEL:** Was macht ein ideales Brot aus?

**Gierig:** Eine ordentlich ausgebackene Kruste ist das A und O, in ihr steckt das ganze Aroma. Die Bilanz zwischen Säure und Fruchtigkeit muss stimmen. Wenn man reinbeißt, sollte es nicht am Gaumen kleben. Für eine komplette Bewertung brauche ich zwei Stunden, am besten morgens auf nüchternen Magen.

**SPIEGEL:** Und was sind Ihre Lieblingsarten?

**Gierig:** Maronen-Trüffel und Jalapeño-Käse. red