



Bundesernährungsminister Alois Rainer (l.) und ZV-Präsident Roland Ermer stellten das Brot des Jahres 2026 auf der Grünen Woche in Berlin offiziell vor

Branche aktuell

BÄKO-magazin Redaktion | 20.01.2026

ROGGENBROT IST BROT DES JAHRES

DAS ROGGENBROT IST DAS BROT DES JAHRES 2026 – BUNDESENRÄHRUNGSMINISTER ALOIS RAINER UND ROLAND ERMER, PRÄSIDENT DES ZENTRALVERBANDS DES DEUTSCHEN BÄCKERHANDWERKS (ZV), SCHNITTEN ES AUF DER GRÜNEN WOCHE IN BERLIN FEIERLICH AN.

Das Roggenbrot rückt ins Rampenlicht: Bundesernährungsminister Alois Rainer und ZV-Präsident Roland Ermer stellten das neue Brot des Jahres am 20. Januar 2026 im Rahmen der Grünen Woche erstmals einem breiten Publikum vor.

„Roggen ist das traditionelle Brotgetreide Deutschlands, das eine wichtige Rolle in der Ernährung spielt. Roggen ist trockenresistenter als Weizen und leistet somit einen Beitrag zur Resilienz der Landwirtschaft. Umso wichtiger ist es, das Roggenbrot stärker in den Fokus der Verbraucher zu rücken“, sagt ZV-Präsident Roland Ermer.

Bundesminister Alois Rainer probierte das Brot des Jahres als einer der Ersten und zeigte sich begeistert: „Leckeres Brot vom Bäcker an der Ecke – das ist für viele Menschen in Deutschland der Geschmack von Heimat. Das Roggenbrot steht in dieser Tradition. Ich setze mich für den Erhalt dieser Traditionen ein: Brot in all seinen Variationen gehört zu einer ausgewogenen Ernährung einfach dazu; Bäckereien sind gerade in ländlichen Regionen wichtige Versorger und Treffpunkte für die Gemeinschaft im Ort.“

Erfahrung und Fingerspitzengefühl gefragt

Das Roggenbrot ist so vielfältig wie Deutschland selbst, es gibt das Westfälische Pumpernickel, das Hamburger Schwarzbrot, das Ammerländer Vollkornbrot und das Rheinische Schwarzbrot als regionale Klassiker. Roggenbrot muss nach den Leitsätzen mindestens aus 90% Roggenmehl bestehen, Rezepturen, die Formgebung und das Backverfahren sind den Bäckermeistern freigestellt. „Vor allem Handwerksbäcker führen Roggenbrot im Sortiment, denn typisch für Roggenbrot ist die Zubereitung mit Sauerteig. Das erfordert Know-how, Erfahrung und Fingerspitzengefühl der Bäckermeister. Erst durch die Sauerteigführung werden die Enzyme reguliert und das Roggenmehl kann verbacken werden. Der Sauerteig ist zugleich vorteilhaft für Aroma, Frischhaltung und Bekömmlichkeit ist“, erklärte Roland Ermer weiter.

Einmalige Brotkultur

Der wissenschaftliche Beirat des Deutschen Brotinstituts hat das Roggenbrot zum Brot des Jahres 2026 gekürt, um auf diese Brotvielfalt im Allgemeinen und den Roggen als nachhaltige Getreidesorte im Speziellen hinzuweisen. Die deutsche Brotkultur mit mehr als 3.000 verschiedenen Brotspezialitäten ist weltweit einmalig und wird täglich von über 8.900 Handwerksbäckern lebendig gehalten. Die Innungsbäcker sorgen dafür, dass Verbraucherinnen und Verbraucher stets mit bestem Brot und Backwaren versorgt werden. „Damit dies auch künftig so bleibt, müssen die politischen Rahmenbedingungen stimmen. Dazu gehört insbesondere der Abbau von Bürokratie, die Reform des Arbeitsrechts, die es Handwerksbäckereien ermöglicht, an sonn- und Feiertagen Backwaren zu produzieren und auszufahren sowie eine Wirtschaftspolitik, die den Mittelstand in den Fokus nimmt“, betont Roland Ermer.