

PRESSEMITTEILUNG

Neustädtische Kirchstraße 7A
10117 Berlin

www.vgms.de | info@vgms.de
T 030 212 33 69-0 | F 030 212 33 69-99

Präsidium:
Jochen Brüggem, Gustav Deiters,
Michael Gutting, Ralph Seibold

Geschäftsführung:
Dr. Peter Haarbeck

AG Charlottenburg VR 35572 B
Lobbyregister R003156

Berlin, 17. März 2026

Weltmehltag 2026: Roggen gehört dazu!

Roggen gehört zu den prägenden Getreiden der deutschen Brotkultur. Ob als Grundlage aromatischer Sauerteigbrote, als vielseitige Zutat in der modernen Küche oder als robuste Kulturpflanze auf dem Feld: Roggen steht für Vielfalt in Geschmack, Ernährung und Landwirtschaft. Dennoch ist sein Anteil im Brotkorb der Verbraucherinnen und Verbraucher in den vergangenen Jahren gesunken. Dabei bietet Roggen zahlreiche Vorteile – von ernährungsphysiologischen Qualitäten bis hin zu landwirtschaftlichen Stärken. Zum Weltmehltag am 20. März rückt der Verband Getreide-, Mühlen- und Stärkewirtschaft deshalb den traditionsreichen Roggen sowie Roggenmehl und -brot stärker in den Fokus.

Grundlage der deutschen Brotvielfalt

Roggen- und Roggenmischbrote sind ein wesentlicher Grundbaustein der weltweit einmaligen deutschen Brotvielfalt, denn auf sie entfallen bundesweit 40 Prozent der im Brotregister des Deutschen Brotinstituts gemeldeten Sorten. Gleichzeitig hat sich der Anteil von Roggen(mehl)- und Roggenmischbrot im privaten Brotkorb der Deutschen verändert: Lag er in den 2000er-Jahren noch bei rund 26 Prozent, beträgt er heute nur noch etwa 17 Prozent. Die Erntemenge von Roggen ist ebenfalls zurückgegangen, wenn auch nicht so deutlich – von 3,990 im Jahr 1990 auf rund 3,112 Millionen Tonnen heute. Deutlich stärker gesunken ist jedoch die Menge des Roggens, die tatsächlich zu Mehl vermahlen wird. Ein wachsender Anteil der Ernte fließt in die Tierfütterung oder die Energiegewinnung.

Noch bedeutet diese Entwicklung keinen Verlust an Qualität oder Vielfalt. Die deutsche Brotlandschaft ist im Jahr 2026 nach wie vor vielfältig. Damit das auch in Zukunft so bleibt, braucht es jedoch eine deutlich stärkere Nachfrage nach Roggen- und Roggenmischbrot.

Wir plädieren daher für eine Renaissance des Roggens auf dem Teller der Verbraucherinnen und Verbraucher. Roggenbrote stehen für handwerkliche Tradition, unverwechselbaren Geschmack und eine besondere Vielfalt in der deutschen Brotkultur. Ein stärkerer Roggenkonsum würde damit nicht nur eine traditionsreiche Getreideart stärken, sondern auch die einzigartige deutsche Brotvielfalt weiter lebendig halten. Dass Roggenbrot im Jahr 2026 zum Brot des Jahres gewählt wurde, setzt dafür ein klares Zeichen und lädt dazu ein, diese besondere Brotkultur wieder bewusster zu genießen.

Vielfalt im Geschmack

Roggenmehl ist besonders gut für die Herstellung von Sauerteig geeignet und bildet damit die Grundlage vieler traditioneller Brote. Sauerteig erlebt derzeit eine neue Wertschätzung – nicht nur im Handwerk, sondern auch bei Verbraucherinnen und Hobbybäckern. Er sorgt für die typische aromatische Note, eine lange Frischhaltung und die charakteristische, saftige Textur, die viele Roggenbrote auszeichnet.

Darüber hinaus bietet Roggen zahlreiche kreative Einsatzmöglichkeiten in der modernen Küche. Neben klassischen Broten entstehen daraus Knäckebrote und Flachbrote, knusprige Roggen-Chips oder geröstete Roggenkörner als aromatische Zutat für Salate und herzhafte Gerichte. Auch Roggenflocken als Porridge zeigen, dass Roggen weit mehr kann als Brot – und geschmacklich wie kulinarisch für überraschende Vielfalt sorgt.

Roggenprodukte sind nicht nur lecker, sondern punkten auch mit ihren vorteilhaften Nährstoffprofilen. Eine wichtige Rolle spielen insbesondere die Vollkornvarianten. Denn Vollkornprodukte stehen weltweit auf den Empfehlungslisten für eine bedarfsgerechte Ernährung – begründet mit ihrem hohen Gehalt an verdauungsfördernden Ballaststoffen, ihrem Beitrag zur Versorgung mit B-Vitaminen und Mineralstoffen.

Vielfalt auf dem Feld

Roggen überzeugt nicht nur im Brotkorb, sondern bereits auf dem Feld durch seine besondere Vielseitigkeit. Das Getreide gilt als anpassungsfähig gegenüber Klimaveränderungen und ist vergleichsweise anspruchslos in Bezug auf Bodenqualität sowie Niederschlagsverhältnisse. Besonders auf leichteren oder sandigen Böden, auf denen andere Getreidearten geringere Erträge erzielen, kann Roggen seine Stärken ausspielen.

Auch in der Fruchtfolge ist Roggen ein bereicherndes, vielseitig einsetzbares Element. So kann er dazu beitragen, Fruchtfolgen vielfältiger zu gestalten und den Boden langfristig besser zu nutzen. Sein ausgeprägtes Wurzelsystem erschließt Nährstoffe aus tieferen Bodenschichten und ermöglicht es der Pflanze, auch in Trockenperioden ihr Ertragspotenzial vergleichsweise effektiv auszuschöpfen. Roggen gilt als besonders effizient im Umgang mit Nährstoffen, insbesondere mit Stickstoff. Gleichzeitig eröffnen Züchtungsfortschritte neue Perspektiven für eine klimafreundlichere Landwirtschaft: Eine stärkere Integration von Roggen in die Fruchtfolge kann ein Baustein für nachhaltigere und klimaresilientere Agrarsysteme sein.

Roggen & der Tag des Mehls

Roggen verbindet kulinarische Tradition mit modernen Anforderungen an Ernährung und Landwirtschaft. Vom Feld bis in den Brotkorb bietet der Roggen großes Potenzial für Vielfalt, Nachhaltigkeit und Genuss. Er braucht große Wertschätzung, um die Vielfalt wieder nachhaltig erlebbar zu machen. Der Weltmehltag bietet dafür den idealen Anlass – und lädt dazu ein, Roggen neu zu entdecken!

Verband der Getreide-, Mühlen- und Stärkewirtschaft VGMS

Im VGMS sind 575 Unternehmen organisiert, von mittelständischen, familiengeführten Unternehmen bis hin zu großen internationalen Konzernen. In den Betrieben werden rund 14 Millionen Tonnen landwirtschaftlicher

Rohstoffe verarbeitet, unter anderem Weizen, Roggen, Hafer, Hartweizen, Mais, Reis und Stärkekartoffeln. Die Unternehmen sind wichtige Partner der Landwirtschaft sowie von Lebensmittelhandwerk, Industrie und Handel. Die Produktpalette reicht von Mehl über Haferflocken, Frühstückscerealien, Nudeln und Reis bis zu nativen und modifizierten Stärken sowie Stärkeverzuckerungsprodukten. In Deutschland und darüber hinaus versorgen die Unternehmen Tag für Tag Millionen Menschen mit hochwertigen, sicheren und zugleich preiswerten Lebensmitteln. Daneben stellen sie Produkte für die chemisch-technische und pharmazeutische Industrie sowie Einzelfuttermittel für die Tierernährung her.

Mit ihren rund 12.000 Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern erwirtschaften die im VGMS zusammengeschlossenen Branchen einen Umsatz von etwa sechs Milliarden Euro, mit ihren Produkten sind sie weltweit erfolgreich. Der VGMS vertritt ihre wirtschafts- und sozialpolitischen Interessen gegenüber deutschen und europäischen Institutionen.

Ansprechpartnerin:

Elisabeth Fricker
Presse- und Öffentlichkeitsarbeit

T 030 2123369 42
E elisabeth.fricker@vgms.de