

Zum Welttag des Brotes: Ooni-Umfrage zeigt, warum die Deutschen mehr selbst backen wollen

Zeitmangel bremst die Backlust: Eine gemeinsam mit Ooni entwickelte Appinio-Umfrage zeigt, wie wichtig selbstgemachtes Brot, hohe Backqualität und unkomplizierte Teigzubereitung für die Deutschen sind. Auch kompakte Spiralmixer für zu Hause stoßen auf Interesse.

Frisches Brot aus dem eigenen Ofen ist für viele Deutsche ein Genuss, im Alltag fehlt jedoch oft die Zeit für die Zubereitung. Das zeigt eine gemeinsam mit Ooni entwickelte Appinio-Umfrage unter 800 Menschen zwischen 18 und 65 Jahren in Deutschland. **Zum Welttag des Brotes am 16. Oktober** geben die Ergebnisse Einblicke in die Backvorlieben der Deutschen, die größten Hürden beim Selberbacken und das Interesse an neuen Möglichkeiten der Teigzubereitung. **68 % der Hobbybäcker würde im Alltag am liebsten selbstgebackenes Brot essen, wenn Zeit und Aufwand keine Rolle spielen würden.** Damit liegt Brot aus dem eigenen Ofen sogar vor frischen Backwaren vom Bäcker, welche 30 % der Befragten bevorzugen. Doch zwischen dem Wunsch nach selbstgebackenem und der Realität des hektischen Alltags schwindet oft die Motivation, den Teig selber zu kneten.

Große Backliebe trifft auf wenig Zeit

Ob Sauerteigbrot, Focaccia, Pizza oder Brötchen: Selbstgemachte Backwaren stehen für viele Menschen für Frische, Geschmack und Qualität. Doch zwischen dem Wunsch nach dem perfekten Teig und dem hektischen Alltag liegt häufig eine entscheidende Hürde. **Mehr als die Hälfte der Befragten (52,9 %) nennt den hohen Zeitaufwand als einen der Hauptgründe dafür, nicht häufiger Brot, Pizza oder andere Teigwaren selbst zuzubereiten.** Die Ergebnisse zeigen damit, dass es nicht unbedingt an der Lust aufs Backen mangelt, sondern vielmehr an alltagstauglichen Möglichkeiten, die Zubereitung zu vereinfachen.

Für Ooni, die Marke für Pizzaöfen und Spiralmixer für den Heimgebrauch, rückt damit eine zentrale Frage in den Fokus: Wie lässt sich die Freude am Selberbacken mit den Anforderungen des Alltags verbinden? Die Ergebnisse deuten darauf hin, dass neben der Backlust vor allem praktikable Wege gefragt sind, die Teigzubereitung einfacher zu gestalten.

Hohe Ansprüche an Teig und Backergebnis Neben dem Zeitaufwand spielt auch die Qualität eine entscheidende Rolle. Wer sich die Mühe macht, einen Teig selbst zuzubereiten, möchte am Ende schließlich mit einem gelungenen Backergebnis belohnt werden. So wünschen sich **76,3 % der Befragten möglichst zuverlässige Ergebnisse beim Backen.** Auch die Ansprüche an die selbstgemachten Backwaren sind hoch: **Rund drei Viertel der Befragten (75,8 %) legen Wert auf eine hohe Qualität ihrer Teige und Backwaren,** die mit Ergebnissen aus Bäckereien oder Restaurants mithalten kann.

Ein Wandel in den heimischen Küchen

Selbstgebackenes soll nicht nur gut schmecken, sondern auch mit gleichbleibend hoher Qualität überzeugen. Gleichzeitig wünschen sich Hobbybäcker Lösungen, die ihnen anspruchsvolle Arbeitsschritte abnehmen und die Teigzubereitung erleichtern. Dass praktische Unterstützung beim Backen gefragt ist, zeigt auch der Blick auf moderne Küchengeräte. **Mehr als die Hälfte der Befragten (53,3 %) hält es für wahrscheinlich, sich einen kompakten Spiralmixer für den Heimgebrauch anzuschaffen,** der professionelle Teigverarbeitung ermöglicht und auch weitere anstrengendere Aufgaben wie Mischen oder Aufschlagen übernimmt.



Ooni Halo Core bringt professionelle Teigzubereitung nach Hause

Genau hier setzt der im August eingeführte Ooni Halo Core Spiralmixer an. Er bringt echte Spiralknet-Technologie, wie sie traditionell in professionellen Bäckereien und Pizzerien zum Einsatz kommt, in die heimische Küche. Dabei arbeiten eine rotierende Schüssel, ein Spiralknethaken mit variabler Geschwindigkeit und ein abnehmbarer Teigbrecher zusammen. Die doppelte Knetbewegung entwickelt den Teig intensiv, ohne ihn übermäßig zu erwärmen – für eine gleichmäßige Struktur und elastische, geschmeidige Teige, ob für Pizza, Sauerteig oder klassisches Brot.

Trotz seiner kompakten Bauweise bietet der Halo Core professionelle Knetleistung und ist auf den Alltag zu Hause ausgelegt. Mit 20 Geschwindigkeitsstufen von 60 bis 300 Umdrehungen pro Minute und einer Kapazität von bis zu 2,5 Kilogramm Teig bietet er präzise Einstellmöglichkeiten und ausreichend Volumen für größere Backvorhaben. Zusätzliche Aufsätze zum Schlagen und Rühren machen ihn vielseitig einsetzbar.

Pünktlich zum Welttag des Brotes zeigt sich damit: Wer sein Brot selbst backen möchte, muss bei der Teigzubereitung nicht alles von Hand erledigen. Mit dem Ooni Halo Core wird professionelle Knettechnologie auch für zuhause erlebbar.

Produktinformationen:

Halo Core Spiralmixer

Farben: Polar White, Foundry Black

Preis: 599,00 €

Gewicht: 10,55 kg

Größe: 408 x 225 x 313 mm



Über die Studie

Die Ergebnisse stammen aus der Appinio-Umfrage „Deutsche Teig- & Backtrends“, die im Oktober 2026 im Auftrag von Ooni & Blume PR durchgeführt wurde. Befragt wurden 800 Personen im Alter von 18 bis 65 Jahren in Deutschland. Die Befragung untersucht unter anderem Backgewohnheiten, Vorlieben für selbstgemachte Backwaren sowie Anforderungen an die Teigzubereitung und entsprechende Küchengeräte.

Über Ooni

Ooni ist ein weltweit führender Hersteller von Pizzaöfen für den Heimgebrauch. Das Unternehmen wurde mit dem Ziel gegründet, die Liebe zur authentischen Pizza zu fördern und Menschen dabei zu unterstützen, ihre eigenen kulinarischen Meisterwerke zu schaffen. Neben seinen preisgekrönten Öfen bietet Ooni eine breite Auswahl an unverzichtbarem Zubehör an. Mit einer breiten Produktpalette und einer faszinierenden Unternehmensgeschichte hat sich Ooni als Synonym für hochwertige Pizzaöfen etabliert.

Ooni sieht es als Verantwortung, den einzigen Planeten, auf dem Pizza gebacken werden kann, zu schützen und zu bewahren. Der jährliche *Impact Report* zeigt Fortschritte und zukünftige Pläne in den zentralen Nachhaltigkeitsbereichen.

www.ooni.com