Presseinformation

Vorwerk Deutschland
Stiftung & Co. KG
42270 Wuppertal
Deutschland

www.thermomix.de

Brotbacken leicht gemacht

Thermomix stellt neues Brotback-Set für Sauerteig und mehr vor

Wuppertal, 18. Sept. 2026. Sauerteig liegt im Trend und begeistert immer mehr Menschen – ob als beliebter Backtrend für zuhause oder im Kontext bewusster Longevity-Ernährung. Wer sich an selbst gebackenes Sauerteigbrot wagen möchte, braucht Zeit, Ruhe und die richtige Unterstützung. Genau hier setzt Thermomix® an: Mit dem neuen Thermomix® Brotback-Set wird der Einstieg jetzt so einfach wie nie. Das Set vereint sieben ausgewählte Helfer, die die Zubereitung Schritt für Schritt erleichtern – vom Ansetzen des Sauerteigs bis zum fertigen Brot. Mit Guided-Cooking und der Gelinggarantie unterstützt Thermomix dabei, dass auch anspruchsvollere Rezepte zuverlässig gelingen.

Frisch gebackenes Brot ist für viele einer der großen Genüsse im Alltag: verführerisch duftend, mit knuspriger Kruste und saftiger Krume. Mit dem Thermomix lässt sich dieser Genuss unkompliziert nach Hause holen – und zwar in beeindruckender Vielfalt. Auf Cookidoo® finden sich inspirierende Brot-Rezepte für jeden Tag, mal herzhaft, mal süß, mal rustikal, mal fein. Vom kräftigen Sauerteigbrot über knuspriges Bauernbrot und luftiges Baguette bis zu Brioche, Pita, Focaccia oder Hefezopf. So wird Brotbacken abwechslungsreich, kreativ und

sowohl für Einsteigende als auch für erfahrene Hobbybäckerinnen und Hobbybäcker attraktiv. Mit dem heute vorgestellten Thermomix Brotback-Set wird der Einstieg ins Brotbacken deutlich einfacher. Das gilt insbesondere auch für die Welt des Sauerteigs mit den unzähligen Möglichkeiten für echtes Brot mit Persönlichkeit: Bestehend aus Sauerteig-Starter-Glas, Sauerteig-Spatel, Brot-Gärkörbchen (inkl. herausnehmbarem Stoffeinsatz und Stoffhaube), 2-in-1-Teigkarte, Teigmesser, Silikon-Brotschlinge und Thermomix gusseisernem Brotbacktopf vereint das Set alles, was die Zubereitung erleichtert.

Für ein gutes Brot braucht es nicht viel: Mehl, Wasser, Salz und ein Triebmittel wie Hefe, Sauerteig oder Backpulver. Entscheidend ist die richtige Verarbeitung – vor allem das Kneten. Genau hier spielt der Thermomix seine Stärke aus. Dank Teig-Modus verarbeitet der Thermomix mit Leichtigkeit alle Zutaten in kurzer Zeit zu einem perfekt ausgekneteten Teig. Das ist entscheidend für die spätere Struktur des Brotes und sorgt für lockere, luftige und aromatische Ergebnisse – ganz so, wie man es sich von sorgfältigem Bäckerhandwerk wünscht.

Nach dem Kneten folgt beim Brotbacken ein weiterer entscheidender Schritt: die Gare. Mit dem Modus Fermentieren unterstützt der Thermomix auch diesen Prozess und sorgt durch präzise Temperatursteuerung sowie optimaler Feuchtigkeit für konstante Bedingungen während der Teigführung. Das erleichtert insbesondere die Zubereitung von Hefe- und Sauerteigen und macht einen zentralen Schritt beim Brotbacken noch komfortabler.

Ein weiterer Vorteil: Mit dem Thermomix lassen sich Körner wie Weizen, Roggen oder Dinkel frisch mahlen oder schroten. So bleiben Geschmack sowie wertvolle Inhaltsstoffe besonders gut erhalten, und auch individuelle Mehlmischungen oder Spezialmehle aus Hülsenfrüchten und Pseudogetreide sind schnell hergestellt. Das sorgt nicht nur für intensiven Geschmack und den Erhalt wertvoller Inhaltsstoffe, sondern gibt auch die Gewissheit, genau zu wissen, was im eigenen Brot steckt.

Auch nach dem Backen erleichtert der Thermomix den Alltag: Der Vorspül-Modus vereinfacht das Abwaschen nach der Teigzubereitung, sodass mehr Zeit bleibt, das frisch gebackene Brot zu genießen.

Das neue Thermomix® Brotback-Set ist ab heute zusammen mit dem Thermomix TM7 und einem zweiten Mixtopf für 1.599 Euro bei allen Thermomix Repräsentantinnen und

Repräsentanten erhältlich. Das Brotback-Set ohne Thermomix wird ab dem 26. Oktober 2026 für 119 Euro bei allen Thermomix Repräsentantinnen und Repräsentanten, in allen Vorwerk Stores sowie im Vorwerk Online-Shop erhältlich sein.

Mehr Infos: www.thermomix-brot.de

Über Thermomix

Thermomix® ist ein Geschäftsbereich der Vorwerk Gruppe mit Stammsitz in Wuppertal/Deutschland und erzielte zuletzt rund 59 Prozent des Gesamtumsatzes der Unternehmensgruppe. Ziel von Thermomix® ist es, den Kochalltag einfacher und smarter zu gestalten. Im Februar 2025 wurde das neue Modell TM7 angekündigt und im April 2025 auf den Markt gebracht. Mit über 30 integrierten Kochfunktionen und Modi, die per Software-Update ergänzt und erweitert werden, bietet der Thermomix® maximale Flexibilität in der Küche.

Ein zentraler Bestandteil ist das Rezept-Portal Cookidoo®, das direkt im Thermomix® integriert ist. Cookidoo® bietet rund 100.000 speziell für den Thermomix® entwickelte Rezepte mit Guided-Cooking, bei dem der Thermomix® Schritt für Schritt durch das Rezept führt – intuitiv, gelingsicher und alltagstauglich.

Verkauft wird der Thermomix® über den Direktvertrieb: Weltweit zeigen knapp 105.000 Repräsentantinnen und Repräsentanten den Thermomix® im Rahmen von Erlebniskochen direkt bei Kundinnen und Kunden zuhause. Seit 2021 ist es über die Thermomix® MySites auch möglich, online mit Repräsentantinnen und Repräsentanten in Kontakt zu treten – inklusive direkter digitaler Bestellmöglichkeit für das Basis-Paket.

Nach dem Kauf profitieren Kundinnen und Kunden von persönlichem Service und individueller Begleitung – online wie offline.

Der Geschäftsbereich Thermomix® ist mit eigenen Gesellschaften in 22 Ländern aktiv und wird zusätzlich durch 38 Distributoren weltweit vertreten.

Mehr Informationen unter: www.thermomix.de

MEDIENKONTAKT

Vorwerk Deutschland

Anika Wichert, Telefon +49 (0) 202 564-1267

Markus Laux, Telefon +49 (0) 202 564-1240

thermomix@presse.vorwerk.de

Veröffentlichung kostenfrei – Belegexemplar/Link erbeten