

## PRESSEINFORMATION

### 8. internationales Sauerteig-Symposium - BÖCKER war dabei

**In Bozen drehte sich vier Tage lang alles um das fermentierte Gut**

**Minden, 20.07.2022 – Als Spezialist für Sauerteig prägt die Ernst BÖCKER GmbH & Co. KG seit über 100 Jahren die backende Branche. Auch beim 8. internationalen Sauerteig-Symposium im italienischen Bozen war BÖCKER vom 14. bis zum 17. Juni mit von der Partie.**

Unter dem Motto „Resilienz, Nachhaltigkeit, Wohlbefinden“ wurde den fast 170 Teilnehmenden des Sauerteig-Symposiums ein umfangreiches und spannendes Programm rund um das Thema Sauerteig geboten. Inhaltlich trug der Sauerteig-Spezialist mit einem gelungenen Vortrag von Dr. Markus Brandt, Leiter Forschung, Entwicklung und Qualität bei BÖCKER, zum Thema „Die aktuelle europäische Gesetzgebung zu Sauerteig“ zum Erfolg der Veranstaltung bei. Aber nicht nur als Referent und Sponsor war BÖCKER mit dabei, sondern auch mit einem sehr gut besuchten Stand vor Ort. Besonders die vorgestellten Sauerteig-Produkte am Stand zogen die Aufmerksamkeit auf sich.

„Die Veranstaltung war ein voller Erfolg und verdeutlichte erneut, dass das Thema Sauerteig international weiterhin eines der Top-Themen in der Backwarenherstellung ist“, kommentiert Dr. Brandt das Symposium.

Das nächste Sauerteig-Symposium ist für das Jahr 2025 geplant.

#### ***Bildmaterial:***



Bildtitel: Vortrag von Dr. Brandt über die europäische Gesetzgebung zu Sauerteig

Dateiname: Pressefoto-BOECKER-Sauerteig-Symposium-Vortrag

Bildquelle: Ernst BÖCKER GmbH & Co. KG



Bildtitel: Der Stand von BÖCKER

Dateiname: Pressefoto-BOECKER-Sauerteig-Symposium-Stand

Bildquelle: Ernst BÖCKER GmbH & Co. KG



## **Über die Ernst BÖCKER GmbH & Co. KG**

Bei BÖCKER, dem Spezialisten für Sauerteig, dreht sich seit der Unternehmensgründung 1910 alles um das Thema Sauerteig. Das inhabergeführte Familienunternehmen in der vierten Generation fermentiert und versendet weltweit hochwertige Sauerteig-Produkte. Mit heute 190 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter, die in den unterschiedlichen Standorten in und um das westfälische Minden beschäftigt sind, ist BÖCKER anerkannter Innovationsführer für natürliche Sauerteig-Produkte. Das Unternehmen hat durch die Kombination von Rohstoffen, Mikroorganismen, Fermentationsparametern und – je nach Produkt – Trocknungsverfahren frühzeitig eine Reihe neuartiger Produkte entwickelt und als Marktführer somit den Gattungsbegriff Sauerteig-Produkte ins Leben gerufen. BÖCKER hat über 160 natürliche Sauerteig-Produkte im Sortiment – von Spezial-Backmischungen über maßgeschneiderte Produktlösungen bis hin zu fertig gebackenen glutenfreien Backwaren.

Weiterführende Informationen unter [www.sauerteig.de](http://www.sauerteig.de).

---

**Weitere Informationen und Bildmaterial können Sie gerne anfordern bei:**

**kommunikation.pur GmbH**

Candy Sierks  
Sendlinger Straße 31, 80331 München  
Telefon: +49.89.23 23 63 48  
Mail: [sierks@kommunikationpur.com](mailto:sierks@kommunikationpur.com)

**Ernst Böcker GmbH & Co. KG.**

Susanne Masch/Saskia Spelly  
Ringstraße 55-57, 32427 Minden/Westf.  
Telefon: +49.571.83 799 -53/-57  
Mail: [susanne.masch@sauerteig.de](mailto:susanne.masch@sauerteig.de)/[saskia.spelly@sauerteig.de](mailto:saskia.spelly@sauerteig.de)