PRESSEINFORMATION

BÖCKER blickt auf ein Jahr der Weiterentwicklung zurück

Generationswechsel, Marken-Relaunch und neue Impulse rund um Sauerteig prägen das Jahr 2026

Minden, 18.11.2026 – Dieses Jahr war für BÖCKER ein Jahr mit besonderen Meilensteinen. Gleich zu Jahresbeginn trat die fünfte Generation offiziell in die Geschäftsführung des traditionsreichen Familienunternehmens aus Minden ein. Zum 1. Juli folgte der Marken-Relaunch der glutenfreien Backwaren, sodass aus B:PURE schließlich BÖCKER Sourdough wurde. Weitere Höhepunkte setzten der Tag des Sauerteigs sowie der Messeauftritt auf der südback, bei dem aktuelle Entwicklungen rund um Sauerteig und Fermentation im Mittelpunkt standen.

Die fünfte Generation übernimmt Verantwortung

Mit Sabina Böcker, Dr. Lukas Böcker und Jonathan Seiler trat 2026 die fünfte Generation offiziell in die Geschäftsführung ein. Bereits seit 2024 sind die drei Familienmitglieder im Unternehmen tätig und bringen ihre Erfahrung in unterschiedliche Bereiche ein. Gemeinsam mit Dr. Georg Böcker und Arno Purschke verbindet die Geschäftsführung damit langjährige Erfahrung mit neuen Perspektiven. „Mit dem Generationswechsel richten wir BÖCKER gemeinsam auf die Zukunft aus. Dabei geht es für mich nicht nur darum, Verantwortung zu übergeben, sondern die nächste Generation mit meiner Erfahrung zu begleiten und zu unterstützen. So verbinden wir Bewährtes mit neuen Perspektiven und schaffen gemeinsam eine starke Grundlage für die weitere Entwicklung des Unternehmens“, erklärt Dr. Georg Böcker. Klaus Weiße verabschiedete sich nach vielen Jahren aus der Geschäftsführung und begleitet die nächste Generation weiterhin in beratender Funktion.

B:PURE wird zu BÖCKER Sourdough

Ein weiterer wichtiger Schritt folgte zum 1. Juli: Der Marken-Relaunch für die glutenfreien Backwaren. Aus B:PURE wurde BÖCKER Sourdough glutenfree. Damit vereint BÖCKER alle Produkte unter einer Dachmarke. Mit diesem Schritt rückt BÖCKER die Verbindung von Sauerteigkompetenz, Handwerk und glutenfreiem Genuss noch stärker in den Mittelpunkt. Qualität, Geschmack und die konsequent glutenfreie Herstellung der Produkte blieben unverändert. „Mit der Integration der glutenfreien Backwaren unter der Dachmarke BÖCKER Sourdough machen wir noch deutlicher sichtbar, wofür unsere glutenfreien Backwaren stehen. Sauerteig ist seit Jahrzehnten ein zentraler Bestandteil unserer Kompetenz und prägt den besonderen Charakter unserer Produkte“, erklärt Dr. Lukas Böcker.

Die Seele des Brotes im Mittelpunkt

Am 19.10. lenkte BÖCKER mit dem Tag des Sauerteigs besondere Aufmerksamkeit auf ein Thema, welches das Familienunternehmen seit fünf Generationen prägt. Unter dem Motto „Die Seele deines Brotes“ stellte BÖCKER Bäckereien kostenlose Thekenflyer, Schaufensterposter und Brotbanderolen zur Verfügung. Die Materialien vermittelten Verbraucherinnen und Verbrauchern anschaulich, was Sauerteig ausmacht und welchen Einfluss Fermentation auf Geschmack, Textur und Frischhaltung von Brot haben kann. Gleichzeitig unterstützten sie Bäckereien dabei, die Besonderheiten von Sauerteig direkt am Point of Sale sichtbar und verständlich zu kommunizieren.

südback setzt Impulse für neue Lösungen

Auch der Messeauftritt auf der südback in Stuttgart zählte zu den Höhepunkten des Jahres. Im Austausch mit Bäckerinnen und Bäckern standen vor allem Sauerteig und Fermentation sowie die Themen Gesundheit und Nachhaltigkeit im Fokus. Deutlich wurde dabei, dass Sauerteig weiterhin viel Aufmerksamkeit erfährt und internationale Trends auch im deutschen Markt neue Impulse setzen. BÖCKER nutzte die Messe zudem, um seine Rolle als Lösungsanbieter für unterschiedliche Betriebsgrößen und Anforderungen zu unterstreichen. Zu den Fokusprodukten gehörte BÖCKER Rye Sprouts. Die gebrauchsfertige Paste mit vollständig verquollenen Roggensprossen verleiht Broten einen weichen Biss sowie eine würzige, malzige Aromatik und lässt sich ohne zusätzliche Quellzeiten in bestehende Prozesse integrieren. „Unser Ziel ist es, unsere Kunden dabei zu unterstützen, bestes Brot anzubieten. Rye Sprouts ist dafür ein gutes Beispiel. Das Produkt verbindet eine charakteristische Optik und Aromatik mit einer einfachen Anwendung in der Backstube und lässt zugleich viel Spielraum für individuelle Rezepturen“, erklärt Jonathan Seiler.

Mit den Erfahrungen und Anregungen aus einem ereignisreichen Jahr startet BÖCKER damit gut aufgestellt in das Jahr 2027 und wird seine Lösungen auch künftig konsequent an den Anforderungen der Backbranche ausrichten.

Bildmaterial



Bildunterschrift: Fünfte Generation BÖCKER
(l. n. r. Jonathan Seiler, Sabina Böcker, Dr. Lukas Böcker)
Dateiname: Pressefoto_BOECKER_Fuenfte Generation.jpg
Quellenangabe Foto: BÖCKER
Nutzung: Abdruck zur Illustration der redaktionellen Berichterstattung. Nur im Zusammenhang mit Informationen zu Marke, Produkten und von BÖCKER zu verwenden.



Bildunterschrift: BÖCKER Team auf der südback 2026
Dateiname: Pressefoto_BÖCKER_südback_Team.jpg (5.271 KB)
Quellenangabe Foto: BÖCKER
Nutzung: Abdruck zur Illustration der redaktionellen Berichterstattung. Nur im Zusammenhang mit Informationen zu Marke, Produkten und von BÖCKER zu verwenden.

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 dem die 4. und 5. Generation die Geschicke lenkt, fermentiert und versendet weltweit hochwertige Sauerteig-Produkte. Mit heute etwa 225 Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern, die an 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.

Weitere Informationen und Bildmaterial können Sie gerne anfordern bei:

kommunikation.pur GmbH
Candy Sierks
Karlsplatz 3, 80335 München
Telefon: +49.89.23 23 63 48
Mail: 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/saskia.spelly@sauerteig.de