

MESSE-VORBERICHT: SÜDBACK 2026

Halle 9, Stand 9D40

BÖCKER hat Sauerteig-Lösungen für bestes Brot

Minden, 23.07.2026 – Der Mindener Sauerteigspezialist BÖCKER präsentiert vom 24. bis 27. Oktober 2026 auf der südback in Stuttgart Lösungen, wie bestes Brot gelingt. Aktive Sauerteige stehen ebenso im Fokus, wie die Themen Langzeitführung und Backen ohne Backhefe. Zudem werden in diesem Jahr die BÖCKER Rye Sprouts vorgestellt – eine ready-to-use Paste mit in Sauerteig veredelten Roggensprossen. Die Produktlösung unterstützt Bäckereien dabei, ohne zeitaufwendige Vorarbeiten aromatische und saftige Brote mit sichtbaren Sprossen, weichem Biss und eigener Handschrift herzustellen. Messebesucherinnen und -besucher können sich am BÖCKER Stand (Halle 9, Stand 9D40) persönlich von den Vorteilen der natürlichen Sauerteig-Produkte überzeugen und zu zahlreichen backspezifischen Themen informieren.

Sauerteig-Expertenwissen für das optimale Produkt

Bereits in fünfter Generation, aber mit derselben Leidenschaft wie zu Gründungszeiten, wird sich bei BÖCKER aus Überzeugung dem Thema Sauerteig und dem Prozess dahinter gewidmet. Sauerteig ist ein lebendiges System mit vielfältigen Funktionen und Einflussfaktoren wie Führungszeit, Temperatur, pH-Wert und einigen weiteren. Mit viel Know-How und Erfahrung wird dieser Prozess umfassend verstanden. Die Expertinnen und Experten bei BÖCKER helfen, die wichtigen Parameter zu optimieren, egal ob handwerklich oder industriell produziert wird. BÖCKER nimmt sich individuellen Problemen an und hilft bei der Lösungsfindung für gelingsichere Prozesse in Backbetrieben aller Art. Messebesucherinnen und -besucher können sich am BÖCKER Stand persönlich zu Themen wie aktive Sauerteige, Langzeitführung und Backen ohne Hefe beraten lassen. Dr. Georg Böcker, Geschäftsführer der Ernst BÖCKER GmbH & Co. KG fasst dies zusammen: „Wir verstehen uns nicht allein als Hersteller von Sauerteigprodukten, sondern als Lösungsanbieter für die Backbranche. Ob Großbäckerei oder handwerklicher Betrieb, wir betrachten die jeweiligen Anforderungen individuell und entwickeln gemeinsam mit unseren Kunden passende Konzepte.“

Individualität ohne aufwendige Vorarbeiten

Mit Rye Sprouts stellt BÖCKER auf der südback eine Produktlösung vor, die sensorische Qualität, handwerkliche Authentizität und zuverlässige Prozesse miteinander verbindet. Die Paste enthält vollständig verquollene Roggensprossen, die für einen weichen Biss sorgen. Das würzig, malzige Aroma unterstützt den charakteristischen Geschmack des Brotes. Die in der Krume sichtbaren Sprossen unterstreichen optisch die handwerkliche Qualität. BÖCKER Rye Sprouts bietet Bäckereien zudem vielfältige Möglichkeiten zur Differenzierung. Unterschiedliche Mehle, Sauerteige und Führungsarten können individuell miteinander kombiniert werden. Auf diese Weise entstehen

eigenständige Rezepturen, mit denen Betriebe ihr Sortiment gezielt weiterentwickeln und eine unverwechselbare Handschrift zeigen können. Gleichzeitig ist die Paste auf einen unkomplizierten Einsatz in der täglichen Produktion ausgelegt. Die Roggensprossen sind bereits vollständig verquollen und können ohne zusätzliche Vorbereitungs- oder Quellzeiten verarbeitet werden. BÖCKER Rye Sprouts ist bei Raumtemperatur transport- und lagerfähig und unterstützt damit effiziente Arbeitsabläufe sowie eine hohe Prozesssicherheit.

Weitere Informationen zum gesamten Sauerteig-Sortiment von BÖCKER finden Sie unter www.sauerteig.de.

Zugunsten der besseren Lesbarkeit wird ausschließlich die männliche Form verwendet; weiblich und divers sind jedoch stets mitgemeint.

Bildmaterial



Bildunterschrift: BÖCKER hat Sauerteig-Lösungen für bestes Brot
Dateiname: Pressefoto_BOECKER_Rye-Sprouts.jpg (5.287 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

Ernst Böcker GmbH & Co. KG.
Susanne Masch/Saskia Spelly
Ringstraße 55-57, 32427 Minden/Westf.



Telefon: +49.89.23 23 63 48

Mail: sierks@kommunikationpur.com

Telefon: +49.571.83 799 -53/-57

Mail: susanne.masch@sauerteig.de/saskia.spelly@sauerteig.de