

PRESSEINFORMATION

B:PURE wird zu BÖCKER Sourdough

Qualität, Sicherheit und Geschmack der glutenfreien Backwaren bleiben unverändert

Minden, 09. Juni 2026 – Ab dem 01. Juli 2026 tritt das Familienunternehmen BÖCKER mit einer neuen, klaren Markenidentität auf: Unter der Dachmarke BÖCKER Sourdough werden die glutenfreien Backwaren des Unternehmens, bisher bekannt als B:PURE, geführt. Trotz des neuen Namens bleiben die hohe Qualität, der einzigartige Geschmack sowie die garantiert glutenfreie Herstellung der Produkte wie gewohnt bestehen.

Weiterentwicklung der Marke für noch mehr Klarheit

Der Relaunch unter dem neuen Namen BÖCKER Sourdough stellt einen logischen Schritt in der Weiterentwicklung des Unternehmens dar. Er ermöglicht den Kundinnen und Kunden eine noch deutlichere Identifikation mit der Marke und der dahinterstehenden Philosophie: Handwerkliche Qualität, jahrzehntelange Erfahrung im Bereich Fermentation und Leidenschaft fürs Backen. Mit der Dachmarke setzt BÖCKER ein klares Zeichen für Innovationskraft und Vertrauen im Bereich der glutenfreien Backwaren. „Mit der Umbenennung zu BÖCKER Sourdough möchten wir als Sauerteigspezialist unsere Expertise im Bereich der Sauerteigbackwaren und unsere lange Tradition noch stärker hervorheben. Der Name symbolisiert unser Herzblut, unser Handwerk und unseren USP: den Sauerteig, welcher unsere glutenfreien Backwaren so unverwechselbar und einzigartig macht“, erklärt Dr. Lukas Böcker.

Sicherer glutenfreier Genuss seit Jahrzehnten

Dank der Verwendung von glutenfreiem Sauerteig überzeugen die glutenfreien Backwaren aus dem Hause BÖCKER durch einen einzigartigen Geschmack und eine hervorragende Textur. Eine strikte Allergenpolitik wird bei den glutenfreien Backwaren großgeschrieben, sodass sie durch die Verwendung qualitativ hochwertiger, sorgfältig ausgewählter Zutaten und ihre vegane, laktosefreie Rezeptur und ohne den Zusatz bekannter Allergene auch perfekt für viele weitere besondere Ernährungsbedürfnisse sind.

Die glutenfreien Backwaren werden unter höchsten Sicherheitsanforderungen handwerklich von Bäckerinnen und Bäckern hergestellt. Um Kontaminationen auszuschließen, werden sie an einem separaten Standort produziert und einzeln, sicher verpackt für einen optimalen Schutz bis zu Verbraucherinnen und Verbrauchern. Alle Backwaren können tiefgekühlt oder auch frisch bezogen werden. Zum glutenfreien Sortiment zählen verschiedene Brote (Bio Panissimo Hafer, Bio Sauerteigbrot, Bio Haferbrot, Mini Goldleinsamenbrot, Bio Vollwertbrot), Brötchen (Bio Proteinbrötchen, Kreuz-, Laugen-, Frühstück -, Saatenbrötchen, Mini Baguette, Burger Buns) und feine Backwaren (Schwarz-Weiß Kuchen und Mini Zitronenkuchen).

Bildmaterial



Dateiname:

Pressefoto_BOECKER_Kreuzbroetchen.jpg



Dateiname:

Pressefoto_BOECKER_MiniGoldleinsamenbrot.jpg

Quellenangabe Foto: BÖCKER

Nutzung: Abdruck zur Illustration der redaktionellen Berichterstattung. Nur im Zusammenhang mit Informationen zu Marke, Produkten und dem Unternehmen 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.

LinkedIn: [@Ernst Böcker GmbH & Co. KG](#)

Instagram: [@ernst.boecker](#)

Facebook: [@Ernst Böcker GmbH & Co. KG - Ihr Sauerteig-Spezialist](#)



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

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