

PRESSEINFORMATION

B:PURE wird zu BÖCKER Sourdough

Qualität, Sicherheit und Geschmack der glutenfreien Backwaren bleiben unverändert

Minden, 11. Juni 2026 – Die glutenfreien Backwaren von Sauerteigspezialist BÖCKER werden ab dem 01. Juli 2026 unter der Dachmarke BÖCKER Sourdough geführt. Außer dem Namen ändert sich nichts – die Qualität, der Geschmack sowie die garantiert glutenfreie Herstellung bleiben wie gewohnt bestehen.

BÖCKER Sourdough – unter diesem Namen führt das traditionelle Familienunternehmen ab dem 01. Juli 2026 seine beliebten glutenfreien Backwaren. Mit dem Relaunch wird nicht nur der Name modernisiert, sondern auch die klare Verbindung zur Expertise des Unternehmens gestärkt. Der Fokus auf handwerkliche Herstellung und Leidenschaft bleibt dabei unverändert. „Mit der Namensänderung zu BÖCKER Sourdough möchten wir als Sauerteigspezialist noch deutlicher zeigen, dass wir mit unserer jahrzehntelangen Sauerteig-Erfahrung und viel Herzblut die Produkte herstellen“, erklärt Dr. Lukas Böcker.

Sicherer glutenfreier Genuss

Die glutenfreien Backwaren überzeugen durch einen einzigartigen Geschmack und tolle Textur. Dank der Verwendung von glutenfreiem Sauerteig entstehen Brote, Brötchen und auch süße Backwaren, die nicht nur geschmacklich überzeugen, sondern auch mit einer idealen Konsistenz und Lockerheit begeistern. Besonders hervorzuheben ist, dass die Backwaren von BÖCKER Sourdough nicht nur glutenfrei, sondern auch vegan, laktosefrei und ohne Zusatz bekannter Allergene sind, wodurch sie für eine Vielzahl besonderer Ernährungsformen ideal sind.

Unter höchsten Sicherheitsanforderungen werden die glutenfreien Backwaren handwerklich von Bäckerinnen und Bäckern hergestellt. Um Kontaminationen auszuschließen, werden sie an einem separaten Standort produziert und verpackt. Zum glutenfreien Sortiment zählen verschiedene Brote (Bio Haferbrot, Bio Sauerteigbrot, Bio Vollwertbrot, Mini Goldleinsamenbrot), Brötchen (Kreuz-, Laugen-, Saaten-, Frühstücksbrötchen, Mini Baguette, Bio Proteinbrötchen, Burger Buns) und feine Backwaren (Schwarz-Weiß Kuchen, Mini Zitronenkuchen). Alle Produkte sind im Online-Shop unter sauerteig.shop erhältlich.

Bildmaterial

Quellenangabe Foto: BÖCKER

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



Dateiname: Pressefoto_BOECKER_Kreuzbroetchen.jpg



Dateiname:
Pressefoto_BOECKER_MiniGoldleinsamenbrot.jpg

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 und fünften Generation fermentiert und versendet weltweit hochwertige Sauerteige. Mit heute 225 Mitarbeitenden, die in den unterschiedlichen Produktionsstandorten in und um das westfälische Minden beschäftigt sind, ist BÖCKER anerkannter Innovationsführer in der backenden Branche und bietet seit 2020 Produkte mit Sauerteig für zu Hause an. Unter sauerteig.shop können begeisterte Hobbybäckerinnen und Hobbybäcker aktive Sauerteig-Starter und getrocknete Sauerteige für die hauseigene Backstube bestellen und sich von leckeren Rezeptideen für Brot, Brötchen und süße Backwaren inspirieren lassen. Ganz einfach gelingt auch das Backen mit den Sauerteig Backmischungen von BÖCKER. Dank der Produkte von BÖCKER wird das Backen mit Sauerteig einfach, natürlich, zuverlässig und voller Geschmack. Zudem sind handwerklich hergestellte, glutenfreie Backwaren mit Sauerteig im Online-Shop erhältlich. Die Brote, Brötchen und süßen Backwaren mit hochwertigen Zutaten sind darüber hinaus vegan, laktosefrei und ohne Zusatz von in der Lebensmittelinformations-Verordnung beschriebenen Allergenen.

Weiterführende Informationen unter sauerteig.shop sowie leckere Rezepte unter www.sauerteig.de/sauerteig-fuer-zuhause/#rezepte

Instagram: [@boecker_glutenfree](https://www.instagram.com/boecker_glutenfree) (ehemals [@b.pure_glutenfree](https://www.instagram.com/b.pure_glutenfree))

Facebook Gruppe: [Sauerteig? Aber natürlich! – mit dem Spezialisten BÖCKER](https://www.facebook.com/Sauerteig?Aber%20nat%C3%BCrlich!%20%E2%80%93%20mit%20dem%20Spezialisten%20B%C3%96CKER)

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