

PRESSEINFORMATION

Volles Sauerteig-Aroma für Brote und Co.

Mit dem neuen, getrockneten Bio-Sauerteig von BÖCKER

Minden, 10.07.2025 – Für alle, die das volle Sauerteig-Aroma in Broten und anderen Backwaren lieben, aber auf eine komplizierte Sauerteigführung verzichten möchten, hat der Sauerteig-Spezialist jetzt eine praktische Lösung: Ab sofort bringt BÖCKER Aroma Plus Sauerteig-Pulver auf den Markt: inaktiver, getrockneter Sauerteig für volles Aroma. Die beiden Vollkorn-Varianten Weizen und Roggen überzeugen in Bio-Qualität, sind vegan und einfach anzuwenden. Erhältlich sind sie als Vorratspackung mit jeweils 230 g exklusiv unter sauerteig.shop, dem Online-Shop von BÖCKER.

Aromatische Backwaren mit Sauerteig zu Hause zu backen ist nach wie vor sehr beliebt. Doch viele schrecken vor der aufwendigen Sauerteigführung zurück. Der gebrauchsfertige getrocknete Sauerteig von BÖCKER kommt da wie gerufen und ist ein echter Aromakünstler: Es sorgt mit seinem mild-säuerlichen Geschmack für das typische Sauerteig-Aroma, das man bei jedem Bissen schmeckt, sowohl in herzhaften als auch süßen Backwaren. Ob mediterran-mild mit Weizen oder herzhaft-saftig mit Roggen: Mit nur wenigen Handgriffen gelingen aromatische Backwaren wie vom Bäcker und das ganz ohne eigenen Sauerteigansatz. Neben Vollkornbroten können auch Mischbrote, Brötchen und weitere Teige wie Pizzateig oder sogar Kuchen- und Plätzchenteige mit dem getrockneten Sauerteig verfeinert werden. Das Ergebnis: saftig-aromatische Brote und Gebäckstücke mit dem gewissen Etwas.

Ideal für Hobbybäckerinnen und -bäcker

Die praktische 230-g-Vorratspackung reicht für rund 15 Anwendungen – ideal für alle, die gerne und regelmäßig backen. Doch auch wer nur hin und wieder spontan zum Backen kommt, ist damit bestens ausgestattet: Das Pulver ist lange haltbar und dadurch jederzeit einsatzbereit. Dank des getrockneten Sauerteigs entfällt das Ansetzen eines frischen Sauerteigs und der damit verbundene Aufwand. Die einfache Dosierung macht das Produkt besonders anwenderfreundlich und ist auch für Backneulinge ideal. Mit dem Aroma Plus Sauerteig-Pulver bringt BÖCKER seine langjährige Sauerteig-Expertise in eine moderne, alltagstaugliche Form für alle, die mit natürlichem Sauerteig das Beste aus ihren Backwaren herausholen wollen.

Beide Varianten sind im Online-Shop unter sauerteig.shop bestellbar und erweitern das bisherige Sauerteig-Sortiment der aktiven Sauerteige auf Weizen- und Roggenbasis oder als glutenfreie Alternative.



Produktvorstellung: BÖCKER Aroma Plus

Mit dem Sauerteig-Pulver Aroma Plus bietet BÖCKER getrocknete Sauerteige für mehr Aroma in allen Backwaren. Die beiden Varianten in der Vorratspackung (230 g) sind für 5,49 Euro (Roggen) bzw. 5,65 Euro (Weizen) online unter sauerteig.shop erhältlich.

Bildmaterial



Bildunterschrift: Getrockneter Sauerteig: BÖCKER Aroma Plus Roggen
Dateiname: Pressefoto_BOECKER_AromaPlus_Roggen.jpg (2.126 KB)
Quellenangabe Foto: BÖCKER, Juli 2025.
Nutzung: Abdruck zur Illustration der redaktionellen Berichterstattung. Nur im Zusammenhang mit Informationen zu Marke, Produkten und von BÖCKER zu verwenden.



Bildunterschrift: Getrockneter Sauerteig: BÖCKER Aroma Plus Weizen
Dateiname: Pressefoto_BOECKER_AromaPlus_Weizen.jpg (2.068 KB)
Quellenangabe Foto: BÖCKER, Juli 2025.
Nutzung: Abdruck zur Illustration der redaktionellen Berichterstattung. Nur im Zusammenhang mit Informationen zu Marke, Produkten und von BÖCKER zu verwenden.



Bildunterschrift: Brötchen mit BÖCKER Aroma Plus Roggen
Dateiname: Pressefoto_BOECKER_AromaPlus_Roggen_Brötchen.jpg (3.253 KB)
Quellenangabe Foto: BÖCKER, Juli 2025.
Nutzung: Abdruck zur Illustration der redaktionellen Berichterstattung. Nur im Zusammenhang mit Informationen zu Marke, Produkten und von BÖCKER zu verwenden.



Bildunterschrift: Saaten-Kastenbrot mit BÖCKER Aroma Plus Roggen
Dateiname: Pressefoto_BOECKER_AromaPlus_Roggen_SaatenKastenbrot.jpg (3.272 KB)
Quellenangabe Foto: BÖCKER, Juli 2025.
Nutzung: Abdruck zur Illustration der redaktionellen Berichterstattung. Nur im Zusammenhang mit Informationen zu Marke, Produkten und von BÖCKER zu verwenden.



Bildunterschrift: Pizza mit BÖCKER Aroma Plus Weizen
Dateiname: Pressefoto_BOECKER_AromaPlus_Weizen_Pizza.jpg (3.419 KB)
Quellenangabe Foto: BÖCKER, Juli 2025.
Nutzung: Abdruck zur Illustration der redaktionellen Berichterstattung. Nur im Zusammenhang mit Informationen zu Marke, Produkten und von BÖCKER zu verwenden.



Bildunterschrift: Kastenbrot mit BÖCKER Aroma Plus Weizen
Dateiname: Pressefoto_BOECKER_AromaPlus_Weizen_KastenBrot.jpg (2.971 KB)
Quellenangabe Foto: BÖCKER, Juli 2025.
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 der vierten Generation fermentiert und versendet weltweit hochwertige Sauerteige. Mit heute 194 Mitarbeitern, die in den unterschiedlichen Produktionsstandorten in und um das westfälische Minden beschäftigt sind, ist BÖCKER anerkannter Innovationsführer in der backenden Branche und bedient seit 2020 erstmals Endverbraucher im deutschen Raum. Unter www.sauerteig.shop können begeisterte Hobbybäcker und -bäckerinnen gebrauchsfertige Reinzucht-Sauerteige in Bio-Qualität auf Basis von Roggen, Weizen oder Reis für die hauseigene Backstube bestellen und sich von leckeren Rezeptideen für Brot, Brötchen und süße Backwaren inspirieren lassen. So wird das Backen einfach und gelingsicher. Ein Sauerteig-Lexikon klärt über die wichtigsten Begrifflichkeiten im Backprozess auf und bringt das Expertenwissen rund um das Thema Backen mit Sauerteig näher. Außerdem gibt es von BÖCKER Cares For You eine Bake & Relax Bio-Brot Backmischung für besondere Ernährungsformen. Damit kann im Handumdrehen ein frisches, rösches Brot zu Hause gelingsicher selbst gebacken werden.

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

Instagram: [@sauerteig_spezialist](https://www.instagram.com/sauerteig_spezialist)

Facebook Gruppe: [Sauerteig? Aber natürlich! – mit dem Spezialisten BÖCKER](https://www.facebook.com/sauerteig?ref=page_internal)

Hier geht es zum BÖCKER Pressefach:

www.kommunikationpur.com/pressemeldungen/boecker-bpure/

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