# PRESSEINFORMATION

**BÖCKER relauncht bekannte Website: Sauerteig-Kompetenz in frischem Look**

**Minden, 15.10.2025 – Die Ernst Böcker GmbH & Co. KG, Sauerteig-Spezialist in vierter Generation, präsentiert ihre Website** [**www.sauerteig.de**](http://www.sauerteig.de) **in neuem Gewand. Die Seite überzeugt mit einer modernen Farbwelt, klarer Struktur und starkem Fokus auf das, was BÖCKER ausmacht: umfassende Fermentations-Expertise, persönliche Beratung und praxisnahe Services für die Backbranche und darüber hinaus.**

„Wir sind mehr als ein Hersteller von Sauerteig. Wir können nicht nur Mehl fermentieren, sondern auch andere pflanzliche Rohstoffe. Als Familienunternehmen legen wir Wert auf Partnerschaft mit unseren Kundinnen und Kunden, von Handwerksbäckereien über Industriebetriebe bis hin zu der gesamten Lebensmittel-Branche weltweit. Mit der neuen Website möchten wir genau das zeigen“, erklärt Dr. Georg Böcker.

Besucherinnen und Besucher der neuen Website erhalten einen umfassenden Einblick in die vielfältigen Leistungen von BÖCKER. Dazu gehören die langjährige Sauerteig-Expertise seit 1910, individuelle Produktlösungen und persönliche Beratung sowie umfassende Unterstützung bei Technologie- und Rezeptentwicklung. Ergänzt wird das Angebot durch praxisnahen Anwendungssupport und Hilfestellungen rund um Deklaration, Sensorik und Produktentwicklung.

Neben der Produktwelt stellt die neue Seite auch die Menschen bei BÖCKER in den Vordergrund. Die vierte und in naher Zukunft fünfte Generation der Unternehmerfamilie präsentiert sich gemeinsam und rückt die Werte des Hauses in den Fokus: soziale Nachhaltigkeit, Familienfreundlichkeit und ein verantwortungsbewusster Umgang mit Tradition und Innovation.

„Mit der neuen Website wird sichtbar, dass BÖCKER Sauerteig lebt – und weit mehr bietet als reine Produkte“, so Dr. Böcker.

**Bildmaterial**

|  |  |
| --- | --- |
|  | **Bildunterschrift:** sauerteig.de im frischen Look  **Dateiname:** Pressefoto\_BÖCKER\_RelaunchWebseite\_01.png  **Quellenangabe Foto:** BÖCKER **Nutzung:** Abdruck zur Illustration der redaktionellen Berichterstattung. Nur im Zusammenhang mit Informationen zu Marke, Produkten und von BÖCKER zu verwenden. |
| Ein Bild, das Elektronik, Text, Ausgabegerät, computer enthält.  KI-generierte Inhalte können fehlerhaft sein. | **Bildunterschrift:** sauerteig.de im frischen Look  **Dateiname:** Pressefoto\_BÖCKER\_RelaunchWebseite\_02.png  **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 der vierten Generation fermentiert und versendet weltweit hochwertige Sauerteig-Produkte. Mit heute 194 Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern, die in 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  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 |