

## PRESSEINFORMATION

### Neu von BÖCKER: Sauerteig Backmix Universal

**Der glutenfreie Allrounder für Brot, Brötchen, Kuchen und vieles mehr**

**Minden, 20. April 2026 – Mit dem neuen BÖCKER Sauerteig Backmix Universal bietet der Sauerteigspezialist eine glutenfreie Backmischung, die vielseitig einsetzbar ist und köstliche Backergebnisse liefert. Ob Brot, Brötchen oder süße Rezepte: Der neue Backmix Universal ist für alle, die glutenfrei, einfach und gelingsicher backen möchten. Dank Sauerteig natürlich mit vollem Geschmack! Ab sofort ist die 300-g-Packung für 4,99 Euro unter [sauerteig.shop](https://sauerteig.shop) direkt bei BÖCKER bestellbar.**

#### **Vielseitig, gelingsicher und für verschiedene Ernährungsweisen**

Wer spontan backen möchte – ganz egal, ob Brote, Brötchen oder Kuchen – ist mit dieser Backmischung immer bestens vorbereitet. Denn der neue BÖCKER Sauerteig Backmix Universal macht seinem Namen alle Ehre: Als glutenfreier Allrounder ist er ideal für herzhaftes und süßes Backwaren gleichermaßen und bringt damit maximale Flexibilität in die heimische Backstube. Ob für Familien, Hobbybäckerinnen und Hobbybäckern, Menschen mit Zöliakie oder Weizensensitivität oder für alle, die Wert auf hochwertige Zutaten legen: Diese Backmischung liefert vielseitigen Genuss und zuverlässige Ergebnisse.

#### **Glutenfreier Sauerteig macht den Unterschied**

Der enthaltene glutenfreie Sauerteig sorgt für ein aromatisches Geschmackserlebnis, unterstützt eine stabile Struktur und sorgt für perfekte Backwaren. So gelingen Brot, Brötchen und süße Backideen einfach und sicher – auch mit wenig Backerfahrung.

#### **So einfach gelingt glutenfreies Backen zu Hause**

Die Zubereitung ist denkbar einfach: Aus der Backmischung und den im Rezept angegebenen weiteren Zutaten entsteht ein geschmeidiger Teig, der nach dem Backen und Abkühlen großen Genuss verspricht. Zudem überzeugt der Backmix mit seinen durchdachten Produkteigenschaften: Er ist glutenfrei und vegan, ballaststoffreich und zuckerarm sowie lange haltbar und daher praktisch für den Vorrat.

#### **Faktencheck**

- ab sofort unter [sauerteig.shop](https://sauerteig.shop) bestellbar
- mit glutenfreiem Sauerteig
- ballaststoffreich & zuckerarm
- für Brote, Brötchen, Kuchen und vieles mehr
- glutenfrei, vegan, ohne Zusatz von Soja
- ohne Zusätze bekannter Allergene (lt. LMIV)
- 300 g, UVP: 4,99 Euro

## 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\_Sauerteig\_Backmix\_Universal.jpg



**Dateiname:**  
Pressefoto\_BOECKER\_Sauerteig\_Backmix\_Universal\_Muffins.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](https://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](https://sauerteig.shop) sowie leckere Rezepte unter [www.sauerteig.de/sauerteig-fuer-zuhause/#rezepte](https://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?Aber_natuerlich!_-_mit_dem_Spezialisten_Boecker)

Hier geht es zum BÖCKER Pressefach: [www.kommunikationpur.com/presse/boecker-bpure/](https://www.kommunikationpur.com/presse/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](mailto: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](mailto:susanne.masch@sauerteig.de)/[saskia.spelly@sauerteig.de](mailto:saskia.spelly@sauerteig.de)