

KURZMELDUNG

03.02.2026, Minden

Brot des Jahres 2026: Roggenbrot – ein Sauerteig-Brot durch und durch

- **Roggenbrot ist ohne Sauerteig nicht denkbar.**
- **BÖCKER ist der Spezialist für natürliche Reinzucht-Sauerteige.**
- **Der Starter BÖCKER Reinzucht-Sauerteig ist eine gelingsichere Basis für Roggenbrote.**

Das Roggenbrot wurde zum Brot des Jahres 2026 gekürt – ein Brot, das Geschmack, Nachhaltigkeit und einen ernährungsphysiologischen Mehrwert vereint. Und eines ist dabei klar: Roggenbrot funktioniert nur mit Sauerteig. Er ist nicht nur Triebmittel, sondern prägt auch die typische Säure, das charakteristische Aroma und die natürliche Struktur des Roggenbrotes.

BÖCKER ist seit über 100 Jahren Spezialist für Sauerteige. Als natürlich fermentierte Zutat bringt Sauerteig viele Vorteile mit sich und macht geschmacklich den entscheidenden Unterschied. Ob handwerklich oder industriell gefertigt: BÖCKER bietet das passende Know-how, hochwertige Sauerteig-Produkte und individuelle Beratung, damit Backwaren natürlich, einzigartig und sensorisch überzeugen.

Der BÖCKER Reinzucht-Sauerteig ist der Klassiker und eine gelingsichere Basis für Roggenbrote. Als Produkt der ersten Stunde basiert er auf natürlicher Reinzucht: Die Mikroorganismen werden für eine zuverlässige Fermentation gezielt ausgereift und unter stabilen Bedingungen geführt. So liefert er das typische Sauerteig-Aroma. Er ist ideal für optimierte Prozesse, egal ob in der handwerklichen Backstube oder in der industriellen Produktion. So entstehen Roggenbrote in gleichbleibend hoher Qualität.

Bildmaterial



Dateiname: Pressefoto_BOECKER_Roggenmisch-Landbrot.jpg
Quellenangabe Foto: Ernst BÖCKER GmbH & Co. KG
Nutzung: Abdruck zur Illustration der redaktionellen Berichterstattung. Nur im Zusammenhang mit Informationen zu Marke, Produkten und BÖCKER zu verwenden.



Dateiname: Pressefoto_BOECKER_Roggenmisch-Kastenbrot.jpg
Quellenangabe Foto: Ernst BÖCKER GmbH & Co. KG
Nutzung: Abdruck zur Illustration der redaktionellen Berichterstattung.
Nur im Zusammenhang mit Informationen zu Marke, Produkten und BÖCKER zu verwenden.



Dateiname: Pressefoto_BOECKER_Starter_02.jpg
Quellenangabe Foto: Ernst BÖCKER GmbH & Co. KG
Nutzung: Abdruck zur Illustration der redaktionellen Berichterstattung.
Nur im Zusammenhang mit Informationen zu Marke, Produkten und 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.

Weitere Informationen können Sie gerne anfordern bei:

kommunikation.pur GmbH, Candy Sierks, Sendlinger Straße 31, 80331 München

Telefon: +49.89.23 23 63 48, Fax: +49.89.23 23 63 51, E-Mail: sierks@kommunikationpur.com