

Presseinformation

Europas modernste glutenfreie Hafermühle macht es möglich: Bauckhof stellt Haferbrot und Hafermehl auf Demeter um

Rosche, 17. Juni 2021. Der Bio-Hersteller Bauckhof stellt seine glutenfreie Backmischung „Haferbrot“ sowie sein glutenfreies Hafermehl auf Demeter-Qualität um. Zudem steht die Demeter-Haferkleie von Bauckhof seit kurzem „glutenfrei“ in den Regalen. Damit treibt das Unternehmen seine Strategie voran, langfristig möglichst viele Produkte im Demeter-Standard sowie glutenfrei anzubieten. Beschleunigt wird dieser Prozess auch vom Erfolg der modernsten glutenfreien Hafermühle Europas, die Bauckhof im vergangenen Jahr in Betrieb genommen hat.

Mit der Umstellung der Backmischung „Haferbrot“ und des Hafermehls bietet Bauckhof nun rund die Hälfte seiner Produkte in Demeter-Qualität an. „Unser Ziel ist es, so viel wie möglich unseres Sortiments nach Demeter-Richtlinien zu produzieren“, erklärt Ralf Hoppe, Vertriebsleiter der Bauck GmbH. „Denn mit der bio-dynamischen Landwirtschaft, können wir auch kommenden Generationen den Lebensstandard garantieren, den wir heute haben.“ Dass aktuell verstärkt Bauckhof-Artikel auf Demeter umgestellt werden, ist auch dem Erfolg der neuen Bauckhof-Mühle zu verdanken: Durch sie kann das Unternehmen täglich rund 100 Tonnen Hafer verarbeiten und ist somit in diesem Bereich nicht auf Dienstleister angewiesen. „Dank der Leistungskraft der Mühle sowie der aktuell hohen regionalen Verfügbarkeit von Demeter-Hafer, können wir jetzt auch diese beiden glutenfreien Haferprodukte in Demeter-Qualität anbieten“, sagt Ralf Hoppe. „Weitere Demeter-Produkte werden in Kürze folgen.“

Glutenfreie Haferkleie als erster deutscher Hersteller

Durch die neue Mühle verarbeitet Bauckhof täglich nicht nur deutlich mehr an regionalen Mehlen und Flocken in Demeter-Qualität selber, die Anlage produziert zudem glutenfreie Produkte, die alle durch die DZG (Deutsche Zöliakie Gesellschaft) zertifiziert sind. „Dank dieser Möglichkeit, können wir seit Mai auch unsere Haferkleie glutenfrei anbieten“, sagt Ralf Hoppe. „Die Nachfrage der Verbraucher nach dieser Art Produkten wächst stetig, daher haben wir es als erster deutscher Hersteller im Sortiment.“

____Ansprechpartner Presse- und Öffentlichkeitsarbeit

Hannes Öhler
Bauck GmbH, Duhrenweitz 4, 29571 Rosche, Germany
Tel: +49-5803-9873-732 Fax: +49-5803-1241
E-Mail: hannes.oehler@bauckhof.de
www.bauckhof.de



Presseinformation

Die Bauck GmbH

Die Bauck GmbH ist 1969 als einer der Pioniere unter den Naturkostherstellern aus den drei biologisch-dynamisch wirtschaftenden Bauckhöfen in Klein Süstedt, Stütensen und Amelinghausen hervorgegangen. Ursprünglich als Vermarktungsgesellschaft von Demeter-Erzeugnissen gegründet, stellt das Unternehmen heute unter der Marke „Bauckhof“ Demeter- und Bio-Produkte wie Mehle, Müslis und Backmischungen in seinen eigenen Mühlen her. Noch immer ist die Firma Familien- und Mitarbeiter-geführt. Mit den Landwirten der Region verbindet die Bauck GmbH eine langfristige und faire Partnerschaft. So werden bereits im Winter Verträge für die nächste und übernächste Ernte geschlossen. Preisspekulationen mit Demeter-Getreide möchte das Unternehmen so entgegenwirken und einen Beitrag dazu leisten, die biologisch-dynamische Landwirtschaft zu erhalten und zu fördern.

Die Marke Bauckhof: Mehle, Müslis und mehr

Erlesene Mehle, Backmischungen für saftige Kuchen und Brote, nahrhafte Porridges, vollwertige Müslis und herzhafte Pizza- und Burger-Mischungen, glutenfrei, weizenfrei und vegan – unter der Marke Bauckhof vertreibt die Bauck GmbH heute rund 140 Produkte. Die Bauckhof-Mühle steht für innovative Rezepturen, in denen ausschließlich Bio- und Demeter-Rohstoffe verarbeitet werden und die einfach zuzubereiten sind. Seit 2006 ist der Mühlenbetrieb außerdem auf glutenfreie Produkte, die der ganzen Familie schmecken, spezialisiert. Glutenfreie Bauckhof-Produkte tragen das Logo der durchgestrichenen Ähre der Deutschen Zöliakie Gesellschaft (DZG). Regelmäßige Glutenanalysen garantieren, dass Bauckhof-Produkte unter 20 ppm Gluten enthalten. Dazu tragen eine eigene Glutenfrei-Mühle, glutenfreie Mischanlagen sowie ein eigenes Glutenfrei-Labor bei.

____Ansprechpartner Presse- und Öffentlichkeitsarbeit

Hannes Öhler
Bauck GmbH, Duhewitz 4, 29571 Rosche, Germany
Tel: +49-5803-9873-732 Fax: +49-5803-1241
E-Mail: hannes.oehler@bauckhof.de
www.bauckhof.de