

Presseinformation

Bauckhof Mühle stellt auf Rübenzucker um

Rosche, 16. März 2021. Regionaler und nachhaltiger: Ab April stellt der Bio-Hersteller Bauckhof die glutenfreien Kuchenbackmischungen sukzessive von Rohrohrzucker auf Rübenzucker aus der Region um. Der heimische Bio-Rübenzucker hat sich bereits im neuen Hafer Crunchy bewährt.

„Wir wollen nicht nur leckere, gelingsichere und gesunde Bio-Produkte herstellen, sondern gleichzeitig die Beschaffung nachhaltiger gestalten und möglichst hiesige Rohstoffe beziehen“, erklärt Ralf Hoppe, Vertriebsleiter der Bauck GmbH, diesen Schritt. Rohrzucker wird in tropischen Ländern wie Brasilien, Südafrika oder Kuba angebaut und für die Produktion vergleichsweise viel Fläche benötigt. Der jetzt verwendete Rübenzucker stammt von Zuckerrüben aus heimischer Bio-Landwirtschaft. Das spart lange Transportwege und unterstützt den ökologischen Anbau in der Region.

Im ersten Schritt stellt Bauckhof die glutenfreien Kuchenbackmischungen **Obstkuchenrührteig**, **Schneller Käsekuchen** sowie den glutenfreien **Grießpudding** um, weitere Produkte folgen in den nächsten Monaten. Im **Hafer Crunchy** wurde der Rübenzucker von Anfang an eingesetzt – natürlich immer so wenig wie möglich.

„Unsere Kunden werden keinen Unterschied im Geschmack, der Konsistenz oder der Verarbeitung bemerken“, so Ralf Hoppe. Rübenzucker ist mit Rohrzucker nahezu identisch. Beide bestehen aus Saccharose und haben chemisch dieselbe Zusammensetzung. Auch aus ernährungsphysiologischer Sicht gibt es keinen Unterschied. Bereits jetzt verwendet Bauckhof in der Regel einen sehr hellen Rohrohrzucker, so dass sich der weiße Rübenzucker auch optisch nicht wahrnehmbar unterscheiden wird.

Perspektivisch möchte Bauckhof auch die Demeter-Produkte auf Rübenzucker umstellen. Aktuell ist allerdings noch nicht ausreichend regionaler Demeter-Rübenzucker verfügbar.

____Ansprechpartner Presse- und Öffentlichkeitsarbeit

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