



## Presseinformation

### **Vielseitig und lecker: Fünf Produktneuheiten aus der Bauckhof-Mühle**

*Rosche, 8. September 2021. Saftige Haferbrötchen im Nu zubereitet und frisch aus dem Ofen, purer Hafer-Snack-Spaß ohne Zucker, Veggie-Küche mit kreativem Mix. Inspiriert von den Möglichkeiten seiner neuen Mühle, hat der Bio-Hersteller Bauck fünf innovative Neuprodukte für diesen Herbst kreiert – glutenfrei, vegan und mit regional angebautem Bio-Hafer im Fokus.*

Seit September stehen erstmals glutenfreie Bauckhof-Backmischungen für zwei Haferbrötchen-Sorten in den Verkaufsregalen bereit. Weitere Produktneuheiten sind Haferflakes, ein Flammkuchen zum Selberbacken sowie ein Burger-Mix mit Dinkel und Haselnüssen. Die Voraussetzungen für diese Sortimentserweiterung hat die neue Bauckhof-Mühle geschaffen, die vor genau einem Jahr an den Start ging.

„Unsere Mühle erzeugt Mehlqualitäten, die maßgeblich zum Genuss- und Geschmackserlebnis sowie zur Gelingsicherheit unserer Neuheiten beitragen“, so Ralf Hoppe, Bereichsleiter Vertrieb & Marketing bei der Bauck GmbH. „Gleichzeitig hat die Verdopplung der Kapazitäten es uns ermöglicht, unsere Angebotspalette auf Basis von regional produziertem Bio-Hafer weiter auszubauen – was kurze und klimafreundliche Transportwege bedeutet.“

### **Schnelle, knackig frische Haferbrötchen**

So sind auch die Schnellen Brötchen Hafer und die Schnellen Brötchen Saaten zwei Neuprodukte, bei denen das feine Hafermehl der neuen Bauckhof-Mühle das A und O ist. Alles, was man für die ofenfrischen Brötchen braucht, steckt in einer Tüte. Hefe und Gehzeit sind nicht nötig. Nur noch mischen, formen, backen – fertig. Zöliakie betroffenen bieten sie eine saftige und genussvolle glutenfreie Alternative zu Aufbackbrötchen

---

\_\_\_\_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**

## Presseinformation

### **DinkelNuss-Burger – voll im Geschmack**

Ebenfalls aus der neuen Mühle kommt der Newcomer Veggi-DinkelNuss-Burger, in dem das Urgetreide Dinkel auf Haselnuss, Sesam, Cashewkerne und Mandeln trifft. Genießen lässt sich der Allrounder als Patty zwischen zwei Brötchenhälften, als Bratling oder als rund geformter Party-Snack mit Dip. Er eignet sich auch als Basis für Aufläufe oder als Füllung für Ofengemüse. Einfach Wasser zur Mischung geben, kurz quellen lassen, wie gewünscht verarbeiten und braten oder backen.

### **Flammkuchen auf Norddeutsch**

Wie der Veggie Burger liegt auch der Flammkuchen im Trend, und Bauck interpretiert den Elsässer Klassiker als eine ihrer Neuheiten norddeutsch mit extra feinem Hafer- statt Weizenmehl. Der knusprig zu backende Teig ist schnell und einfach in der Zubereitung. Praktisch: In jeder Packung sind zwei Tüten. Eine reicht für ein Blech zu zweit, beide zusammen für eine gesellige Runde. Je nach Gusto belegt, lässt sich die herzhaft Spezialität als Snack oder feine Mahlzeit servieren.

### **Knusprig nussige Haferflakes**

Die Zutatenliste des Flammkuchens ist bewusst einfach gehalten – die der neuen Haferflakes besteht sogar nur aus Hafer pur, in ungesüßter Qualität. Die knackig krossen Flakes werden auf traditionelle Art aus kräftigen Haferkernen gewalzt und ergänzen das Sortiment um ein wichtiges Basisprodukt. So einfach sie sind, so vielseitig sind sie: als Knabber-Snack oder Zutat fürs Müsli, verfeinert als Schoko-Krossies oder Tortenboden-ohne-Backen.

„Unser Ziel ist es, dass in unserem Angebot für alle was dabei ist“, sagt Ralf Hoppe. „Mit Geschmack und einer Zubereitung im Handumdrehen möchten wir noch mehr Lust auf Bio machen und dementsprechend möglichst viel Ackerfläche für eine gesunde Landwirtschaft sichern.“

---

\_\_\_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 Mischungen 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**