



## Presseinformation

### **Bauck GmbH bringt neue Wunderbrødchen auf den Markt**

*Rosche, 01.03.2023. Die Bauck GmbH entwickelt ihr originales Wunderbrød weiter. Ab März gibt es neue Wunderbrødchen in sechs verschiedenen Sorten – glutenfrei, vegan und in Bio- und Demeter-Qualität.*

Das Wunderbrød der Marke Bauckhof ist eine der erfolgreichsten Brot-Backmischungen bei den Verbraucherinnen und Verbrauchern – im Segment der Brot-Backmischungen ist es sogar Marktführer. Die Beliebtheit des Wunderbrøds hat die Bauck GmbH jetzt dazu bewegt, das Bio-Sortiment mit den neuen Wunderbrødchen zu erweitern.

Die Wunderbrødchen gibt es in sechs Sorten. Alle Sorten sind glutenfrei und vegan, vier in Demeter-Qualität. Die Wunderbrødchen unterscheiden sich vom Original in der Zubereitung: Während das Brot 70 Minuten gebacken wird, genügen den Brötchen 35 Minuten Backzeit.

Die sechs neuen Sorten auf einen Blick:

- Wunderbrødchen Original (glutenfrei, vegan, Demeter)
- Wunderbrødchen Hafer (glutenfrei, vegan, Demeter)
- Wunderbrødchen Weltmeister (glutenfrei, vegan, Demeter)
- Wunderbrødchen Protein (glutenfrei, vegan, Demeter)
- Wunderbrødchen Schoko (glutenfrei, vegan)
- Wunderbrødchen Müsli (glutenfrei, vegan)

Das Wunderbrødchen Original ist quasi eine kleinere Variante des klassischen Wunderbrøds. Die Wunderbrødchen Hafer sind innen saftig und etwas milder. Die Wunderbrødchen Weltmeister kombinieren Sonnenblumenkerne und Mohn. Viel Eiweiß bei reduziertem Kohlenhydratgehalt bieten die Wunderbrødchen Protein. Und für alle, die

---

\_\_\_\_\_ Ansprechpartner Presse- und Öffentlichkeitsarbeit

Daniel Bieling  
Bauck GmbH, Duhnenweitz 4, 29571 Rosche, Germany  
Tel: +49-5803-9873-753 Fax: +49-5803-1241  
E-Mail: [daniel.bieling@bauckhof.de](mailto:daniel.bieling@bauckhof.de)  
**[www.bauckhof.de](http://www.bauckhof.de)**



## Presseinformation

es etwas süßer mögen, gibt es die Wunderbrødchen Schoko. Eine fruchtigere Süße bieten die Wunderbrødchen Müsli mit Sultaninen und Datteln.

„Das Wunderbrød ist mittlerweile ein Klassiker und über alle Endverbraucher-Gruppen hinaus beliebt“, erklärt Ralf Hoppe, Marketing- und Vertriebsleiter der Bauck GmbH, die Motivation hinter den Neuprodukten. „Mit den neuen Wunderbrødchen erfüllen wir nicht nur die Wünsche unserer Kundinnen und Kunden, sondern entwickeln unser Sortiment zukunftsorientiert weiter – mit hochwertigen Backmischungen, die auf Bewährtem aufbauen und innovativ sind.“

### **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**

Erlasene Mehle, Backmischungen für saftige Kuchen und Brote, nahrhafte Porridges, vollwertige Müslis und herzhaftes Pizza- und Burger-Mischungen, alles oft glutenfrei, weizenfrei und vegan – unter der Marke Bauckhof vertreibt die Bauck GmbH heute rund 150 Produkte. Die Bauckhof Mühle steht für innovative Rezepturen, in denen ausschließlich Bio- und Demeter-Rohstoffe verarbeitet werden und die einfach zuzubereiten sind.

---

\_\_\_\_\_ Ansprechpartner Presse- und Öffentlichkeitsarbeit

Daniel Bieling  
Bauck GmbH, Duhewitz 4, 29571 Rosche, Germany  
Tel: +49-5803-9873-753 Fax: +49-5803-1241  
E-Mail: [daniel.bieling@bauckhof.de](mailto:daniel.bieling@bauckhof.de)  
**[www.bauckhof.de](http://www.bauckhof.de)**

## Presseinformation

Insgesamt werden 30.000 Tonnen Getreide jährlich verarbeitet. Und rund 154.000 Kleinpackungen verlassen die Produktion – jeden Tag. Dafür sorgen mehr als 250 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter. Seit 2005 ist der Mühlenbetrieb außerdem auf glutenfreie Produkte, die der ganzen Familie schmecken, spezialisiert. Dazu tragen eine eigene Glutenfrei-Mühle, glutenfreie Mischanlagen sowie ein eigenes Glutenfrei-Labor bei. Darüber hinaus produziert die Bauck GmbH seit 2018 komplett klimaneutral. Emissionen, die nicht eingespart werden können, werden durch Maßnahmen vor Ort und durch ein Wiederaufforstungsprojekt in Nicaragua kompensiert. Seit 2022 ist Bauck außerdem offizieller Partner des 1. FC Nürnberg und versorgt den Club und Gäste mit leckeren Mühlenprodukten. Dadurch begeistert das Unternehmen neue Zielgruppen für köstliche Bio-Produkte.

---

\_\_\_\_\_ Ansprechpartner Presse- und Öffentlichkeitsarbeit

Daniel Bieling  
Bauck GmbH, Duhewitz 4, 29571 Rosche, Germany  
Tel: +49-5803-9873-753 Fax: +49-5803-1241  
E-Mail: [daniel.bieling@bauckhof.de](mailto:daniel.bieling@bauckhof.de)  
**[www.bauckhof.de](http://www.bauckhof.de)**