

## Presseinformation

### **Brot-Sortiment der Bauck GmbH erhält umfassendes Update**

*Rosche, 25.09.2023. Die Brot-Backmischungen der Bauck GmbH gehören zu den beliebtesten Produkten im Sortiment des Naturkostherstellers. Deshalb bringt das Unternehmen jetzt sechs neue Ergänzungen auf den Markt.*

Die Bauck GmbH spendiert ihrem Sortiment der Brot-Backmischungen ein umfangreiches Update. Sechs Neuprodukte erhält die Linie im September. Die Entwicklung und Herstellung von Brot-Backmischungen in Bio- und Demeter-Qualität ist eine Kernkompetenz des Mühlenunternehmens. Das spiegelt auch die Marktführerschaft in diesem Segment wider.

Die Bauck GmbH hat die Bauern-, Dinkel- und 6-Korn-Brote überarbeitet, diese Mischungen kommen nun mit modernerem Design und optimierten Rezepturen als Bäcker Brote zurück ins Regal. Aus dem Bauernbrot wird das Bäcker Brot Bauern-Kruste, aus dem Dinkelbrot das Bäcker Brot Dinkel-Hafer und aus dem 6-Korn-Brot das Bäcker Brot Saaten-Kruste. Die neuen Bäcker Brote haben eine fluffigere Krume und eine knusprige Kruste. Darüber hinaus bleiben die Brote länger frisch. Die Sorten Saaten-Kruste und Dinkel-Hafer beinhalten zusätzlich Haferkleie für mehr Ballaststoffe. Außerdem entsprechen alle neuen Backmischungen weiterhin Demeter-Qualität, und eine vegane Zubereitung ist auch möglich.

Die andere Neuerung betrifft die Wunderbrød-Linie, welche zu den Bestsellern der Bauck GmbH zählt. Das Unternehmen hat für dieses Sortiment drei neue Sorten entwickelt, die sich besonders an Kundinnen und Kunden mit speziellen Anforderungen richten. Das glutenfreie Wunderbrød ohne Hafer ist mit seiner Basis aus Reisflocken für alle geeignet, die weder Gluten noch Hafer vertragen. Das ebenfalls glutenfreie Wunderbrød Protein ist reich an Eiweiß und hat eine Basis aus Soja- und Haferflocken. Eine zusätzliche Ergänzung der Range ist das Dinkel Brød. Diese Sorte ist auf Basis von Dinkelflocken entwickelt, wodurch es seinen getreidigen Geschmack erhält. Für die Zubereitung aller Wunderbrøte wird nur Wasser benötigt.

„Frische Brote wie vom Bäcker ganz leicht zu Hause selbst backen – das machen wir mit unseren Brot-Backmischungen in Bio- und Demeter-Qualität möglich“, verspricht Friedemann Wecker, Geschäftsführer der Bauck GmbH. „Mit den sechs neuen Sorten

---

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

Daniel Bieling  
Bauck GmbH, Duhrenweitz 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

unterstreichen wir einmal mehr unseren Anspruch, mit der Marke Bauckhof Innovationstreiber für leckere und hochwertige Backmischungen zu sein.“

Auch Ralf Hoppe, Direktor Vertrieb und Marketing, betont: „Unsere neuen Brot-Backmischungen sind das Ergebnis unserer jahrelangen Erfahrung. Wir haben das Feedback unserer Kundinnen und Kunden aufgenommen und umgesetzt. Daraus resultierend, haben wir innovative Produkte entwickelt, die den Bedürfnissen einer ebenso bewussten wie unkomplizierten Ernährung gerecht werden.“

### **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 Torten, 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. Insgesamt werden 30.000 Tonnen Getreide jährlich verarbeitet. Und rund 154.000 Kleinpackungen verlassen die Produktion – jeden Tag. Dafür sorgen mehr als

---

\_\_\_\_\_ 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

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 komplett CO<sub>2</sub>e-kompensiert. 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, Duhowitz 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)**