



Presseinformation

Bauck GmbH feiert 90 Jahre Demeter mit neuen Torten und kleinen Köstlichkeiten

Rosche, 30.08.2022. Vor 90 Jahren wurde der erste Bauckhof auf Demeter-Landwirtschaft umgestellt. Das will natürlich gefeiert werden: Passend zum Jubiläum präsentiert der Naturkosthersteller vier neue Torten und zwei kleine Kuchenköstlichkeiten.

Demeter hat für die Bauck GmbH einen besonderen Stellenwert. Ziel ist es seit jeher, die biologisch-dynamische Landwirtschaft zu fördern. Bereits 1932 wurde der erste Bauckhof auf die Bewirtschaftung nach Demeter-Standard umgestellt. 90 Jahre ist das jetzt her – seitdem hat sich viel getan. Die Marke Bauckhof wuchs und damit auch der biodynamische Gedanke. Bei jedem neuen Produkt stellt man sich die Frage: Geht das nicht auch in Demeter? So konnte das Sortiment stetig ausgebaut werden – von Haferflocken, über Müslis bis Backmischungen.

Diesen Anspruch verfolgte die Bauck GmbH auch bei den neuen Torten und kleinen Köstlichkeiten, die pünktlich zum Jubiläum ab 1. September 2022 in den Ladenregalen stehen. Schokotorte, Joghurt-Kirsch-Torte, Käse-Sahne-Torte, Hügel-Torte, Cheesecake-Brownies und Apple-Crumble-Muffins – hier kommen alle Leckermäuler auf ihre Kosten. Wirklich alle können mit den neuen Backmischungen zauberleichte Torten und kleine Köstlichkeiten ganz leicht selbst machen – egal ob klassisch oder vegan. Die Torten entsprechen alle bester Demeter-Qualität und werden mit Dinkel- oder Hafermehl aus der Bauckhof Mühle zubereitet.

Die Hügel- und die Schokotorte muten wie klassische Torten an, haben es aber in sich. So braucht die Schokotorte für den Boden zum Beispiel kein Ei, ganz anders als für einen typischen Biskuitboden. Die Hügeltorte erinnert in seiner Form an einen Maulwurf-Haufen, ist aber alles andere als erdstaubig. Selbstverständlich kommt er ohne Zusatzstoffe wie künstliche Aromen oder Geschmacksverstärker aus. Für alle Fans von NoBake-Kuchen: die Joghurt-Kirsch- und Käse-Sahne-Torte sind ruckzuck ohne Backen fertig und dabei noch

_____ 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
www.bauckhof.de



Presseinformation

glutenfrei. Und für das Sortiment der kleinen Kuchen gibt es neu saftige Cheesecake-Brownies und streuslige Apple-Crumble-Muffins – beide natürlich glutenfrei und die Muffins zudem in Demeter-Qualität.

„Demeter und Bauckhof gehören einfach zusammen, und das nun schon seit 90 Jahren“, sagt Jan-Peter Bauck, Geschäftsführer der Bauck GmbH. „Bei jedem neuen Produkt stellen wir uns die Frage: Geht das nicht auch in Demeter? Deshalb sind wir besonders stolz, so leckere Demeter-Torten passend zum Jubiläum präsentieren zu können.“

Auch Ralf Hoppe, Marketing- und Vertriebsleiter der Bauck GmbH, ist begeistert: „Bei unseren neuen Torten ist für alle etwas dabei. Wir zeigen, dass Backen in Demeter-Qualität super einfach sein kann und auch noch richtig lecker schmeckt.“

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, alles oft glutenfrei,

_____ 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
www.bauckhof.de



Presseinformation

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 21.700 Tonnen Getreide jährlich verarbeitet. Und rund 154.000 Kleinpackungen verlassen die Produktion – jeden Tag. Dafür sorgen mehr als 250 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter. Seit 2006 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.

_____ 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
www.bauckhof.de