

## Presseinformation

### **Bauck Mühle erweitert Sortiment um Burger Bun Brioche, Hafer-Baguette, Fladenbrot und Pinsa**

*Rosche, 12.03.2025. Die Bauck Mühle bringt ab März 2025 eine neue Reihe innovativer Backmischungen auf den Markt, die höchsten Genuss und Backspaß vereinen. Die vier neuen Backmischungen sind vielseitig einsetzbar und bieten hochwertige Bio- und Demeter-Qualität.*

Mit den vier neuen Sorten Burger Bun Brioche, Hafer-Baguette, Fladenbrot und Pinsa setzt die Bauck Mühle auf aktuelle Ernährungstrends. Während die Burger Buns Brioche eine glutenhaltige Variante darstellen, richten sich die anderen drei Neuheiten an diejenigen, die eine glutenfreie Ernährungsweise bevorzugen. Die neuen Backmischungen überzeugen mit hochwertigen Bio-Zutaten und vollem Geschmack – ideal für abwechslungsreiche und kreative Rezeptideen.

### **Die Neuheiten im Überblick**

- **Burger Bun Brioche:** Perfekte Basis für hausgemachte Burger mit fluffiger Textur und leicht süßem Geschmack. Dank Demeter-Qualität ein echtes Highlight für bewusste Genießer – von klassisch bis vegan.
- **Hafer-Baguette:** Mild im Geschmack und mit knuspriger Kruste – eine ideale, glutenfreie Ergänzung für Grillabende, zum Salat oder einfach zum Frühstück.
- **Fladenbrot:** Die glutenfreie Backmischung für Fladenbrote punktet mit einer luftig-leichten Struktur und eignet sich hervorragend für orientalische Mezze, Dips oder herzhaft gefüllte Füllungen.
- **Pinsa:** Durch die Auswahl hochwertiger Mehle wird der Teig besonders locker, innen saftig und außen knusprig – ein glutenfreier Klassiker und ideale Ergänzung zur Pizzateig-Linie der Bauck Mühle.

### **Bauck Mühle setzt Maßstäbe in der Bio-Backwelt**

„Mit unseren neuen Backmischungen bringen wir mehr Kreativität in die Küchen unserer Kundinnen und Kunden“, sagt Hannes Öhler, Leiter Marketing & Kommunikation bei der Bauck GmbH. „Alle Varianten bieten höchste Bio-Qualität und einzigartigen Genuss.“

Besonders stolz sind wir auf unsere Demeter-zertifizierten Burger Buns Brioche, sowie auf die Kombination von Glutenfreiheit und Geschmack bei den drei anderen Neuheiten. Damit setzen wir neue Maßstäbe in der Bio-Backwelt.“

**Die neuen Backmischungen sind ab März 2025 im Bio-Fachhandel, in ausgewählten Supermärkten und im Bauck Onlineshop erhältlich.**

### **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 „Bauck Mühle“ 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 Bauck Mühle: Mehle, Müslis und mehr**

Vollwertige Müslis, erlesene Mehle, Backmischungen für saftige Torten, Kuchen und Brote, nahrhafte Porridges und herzhaftes Veggie-Mischungen, alles oft glutenfrei, weizenfrei und vegan – unter der Marke Bauck Mühle vertreibt die Bauck GmbH heute rund 170 Produkte. Immer unter dem Motto: „Bio. Aus Liebe zur Zukunft.“ Die Bauck Mühle steht für innovative Rezepturen, in denen ausschließlich Bio- und Demeter-Rohstoffe verarbeitet werden und die einfach zuzubereiten sind. Insgesamt verarbeitet das Unternehmen 30.000 Tonnen Getreide jährlich. Und rund 154.000 Kleinpackungen verlassen die Produktion – jeden Tag. 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 wirtschaftet die Bauck GmbH nachhaltig. Dies ist unter anderem durch eine eigene Fotovoltaik-Anlage, Fernwärme und Gas von einer benachbarten Biogas-Anlage und regionalen Projekten wie einer Pflanzaktion möglich. Seit 2022 ist Bauck außerdem offizieller Partner des 1. FC Nürnberg und versorgt den Club und Gäste in Foodtruck und Stadioncafé mit leckeren Mühlenprodukten. Dadurch begeistert das Unternehmen neue Zielgruppen für köstliche Bio-Produkte.