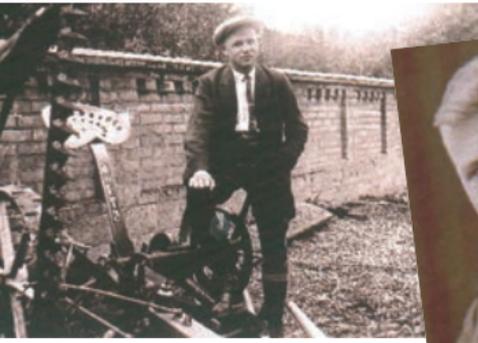


NATURKOST AUS DER HEIDE



Naturkost aus der Heide

Bauckhof Naturkost



Eduard „Opa“ Bauck 1905-1995



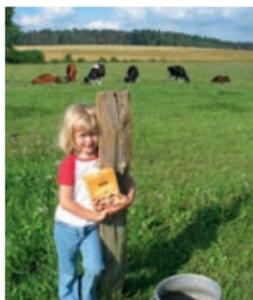
Die Wurzeln unserer Firmengeschichte reichen zurück in das Jahr 1932 als Eduard Bauck den „Ur-Bauckhof“ in Klein Süstedt auf biologisch-dynamische Wirtschaftsweise

umstellte. Seitdem ist der Bauckhof immer weiter gewachsen, unter anderem durch den Aufbau unserer Firma „Bauckhof Naturkost“. Auch kamen durch Heirat und Erbschaft zwei weitere Höfe hinzu.

Von einer kleinen Gruppe an Landwirten wurde „Bauckhof Naturkost“ 1969 für die Verarbeitung und Vermarktung von Demeter-Erzeugnissen gegründet. Hauptfrüchte aus der norddeutschen Landwirtschaft waren damals besonders das Getreide, aber auch Obst, Zuckerrüben und Ölsaaten. Daraus entstand ein breites Sortiment an Demeter-Produkten, die zunächst an die Reformhäuser und später an die neu entstehenden Bioläden vermarktet wurden.

Heute fertigen wir als mittelständischer Naturkosthersteller auf zwei Mühlen und sechs Abpacklinien Bio- und Demeter-Produkte wie Mehle, Müslis und Backmischungen und beliefern den deutschen und internationalen Naturkostmarkt. Zudem handeln wir mit Rohstoffen für Bäcker und Großverbraucher. Ein großer Teil der rund 120 Mitarbeiter arbeitet in familienfreundlichen, flexiblen Teilzeit-Modellen. Unsere Firma ist weiterhin in der Hand von Bauck-Familienmitgliedern und Mitarbeitern als Gesellschafter. Wir betreiben Umweltmanagement mit System und sind EMAS-registriert.

Die drei Bauckhöfe, aus denen wir als einer der Pioniere unter den Naturkostherstellern hervorgegangen sind, wirtschaften nach wie vor biologisch-dynamisch. Neben der Landwirtschaft mit Kühen, Schweinen, Hühnern, Puten und einer Vielzahl von Ackerfrüchten wird auf den Höfen eine sozialtherapeutische Einrichtung, ein Hofladen, eine Hofmolkerei, eine Fleischerei, Landschaftspflege, Forschung, Landbauepochen für Waldorfschüler, eine Windkraftanlage sowie eine Pflanzenkläranlage betrieben.



Unser Sortiment

Unsere Rezepturen basieren auf uralten, traditionellen und vollwertigen Zusammensetzungen. Ein besonderer Schwerpunkt sind genussvolle Rezepturen, die auch für Allergiker geeignet sind.

Mit einer breiten Auswahl an Dessert-, Burger- und Backmischungen bieten wir eine gesunde, gelingsichere „schnelle Küche“.

Fast alle Kuchenbackmischungen lassen sich auch ohne Milch und Ei zubereiten und auf der Verpackung sind stets weitere leckere Varianten aufgeführt. Darüber hinaus stellen wir ein umfangreiches Sortiment an weizenfreien Produkten her. Wir bevorzugen und fördern samenfeste Sorten aus biologisch-dynamischer Züchtungsarbeit.

Alle Bauckhof-Produkte tragen auf der Verpackung eine Volldeklaration der Inhaltsstoffe. Auf die Verwendung von Aromen und künstlichen Zusatzstoffen verzichten wir aus Tradition.

Unser umfangreiches Sortiment umfasst:

- Getreidekörner
- Mehle
- Flocken
- Müsli & Flakes
- Grieß, Kleie & Leinsaat
- Kornfix Schnellkochgetreide
- Küchenhelfer
- Brotbackmischungen
- Kuchen- & Waffelbackmischungen
- Pizza- & Quichebackmischungen
- Grießpudding & Desserts
- Burgermischungen
- Apfelmusiges
- süße Brotaufstriche
- Getreidekaffee



Kontrolliert glutenfreie Produkte

Maximaler Genuss und maximale Sicherheit

Seit 2007 mahlen wir selbst glutenfreie Mehle auf einer separaten Mühle und setzen diese für unsere glutenfreien Mischungen ein. Mit Produkten, die schnell und einfach zuzubereiten sind, bieten wir Menschen mit Zöliakie gleichzeitig leckere Alternativen und maximale Sicherheit. Es ist uns wichtig, dass unsere glutenfreien Produkte auch Nicht-Betroffenen gut schmecken.

Unser glutenfreies Sortiment für die ganze Familie umfasst:

- Mehle
- Brotbackmischungen
- Kuchenbackmischungen
- Pizzabackmischungen
- Fertigmischungen für Burger
- Fertigmischungen für Pudding
- Waffelbackmischungen
- Müslis & Flakes



Unsere glutenfreien Produkte sind mit Glutenanalyse bei der Deutschen Zöliakie Gesellschaft gemeldet. Jede Charge wird von uns im eigenen Labor auf Glutenfreiheit analysiert.

Mit Hilfe der Behindertenwerkstatt der Sozialtherapie des benachbarten Bauchof Stütensen wird ein Teil unserer glutenfreien Mehle per Hand abgepackt.



Die Bauckhof-Mühle

Vom Getreidekorn bis zum fertigen Produkt finden alle Verarbeitungsschritte in unserer eigenen Bauckhof-Mühle statt. Vom Reinigen, übers Mahlen bis zum Mischen und Rösten.

Durch umfassende Chargenanalysen im eigenen Mühlenlabor können wir eine optimale Mehlqualität garantieren. Dazu tragen auch unser hohes Fachwissen über die handwerkliche Müllerei und über 40 Jahre Erfahrung in der Produktion von hochwertigen Bio-Lebensmitteln bei.

Maximale Produktsicherheit durch Chargen-Rückverfolgung bis zum einzelnen Landwirt, genaue Analysen im eigenen Mühlenlabor sowie intensive Zusammenarbeit mit externen Laboren ist für uns eine Selbstverständlichkeit.

Unsere jährliche IFS-Zertifizierung (International Food Standard) bestätigt, dass sich traditionelles Mühlenhandwerk und moderne Lebensmittelproduktion ausgezeichnet vereinbaren lassen.



Unsere technische Ausstattung:

- 42 Getreidesilos
- 6 Walzenstühle
- 2 Naturmahlsteine
- Getreidereinigung und Schälanlage
- Kontrollsichter und Entoleter
- Steinofen zum Getreiderösten
- Separate Mühle für glutenfreies Getreide
- Mühlenlabor mit eigener Glutenanalyse
- Mischanlagen
- 6 Abpacklinien
- Lagerfläche 3000 m²



Regionale Demeter-Landwirtschaft

Regionale Landwirtschaft und unsere seit 1969 bestehende, kooperative und langfristige Zusammenarbeit mit Demeter-Landwirten liegen uns sehr am Herzen. Diese haben wir kontinuierlich weiter entwickelt: hin zum langfristigen Vertragsanbau.

Bereits im Winter treffen wir feste Vereinbarungen für die nächste und teilweise auch die übernächste Getreideernte. Denn wir wollen einen verlässlichen Rahmen dafür schaffen, dass Bio- und Demeter-Getreide für Landwirte weiterhin finanziell sinnvoll in Deutschland regional angebaut werden kann. Und dazu beitragen, den Trend aufzuhalten, dass Bio-Rohstoffe zunehmend aus dem Ausland importiert werden.

demeter

Demeter ist das geschützte Markenzeichen für Produkte aus biologisch-dynamischem Anbau. Die Vorgaben gehen weit über die der EG-Öko-Verordnung für Bio-Produkte hinaus.

Diese nachhaltige Landbauweise übernimmt wirtschaftliche und soziale Verantwortung. Anstatt chemische Pflanzenschutzmittel oder Gentechnik einzusetzen, beleben Demeter-Landwirte den Boden durch organischen Dünger, Heilkräuter und Präparate. Gewirtschaftet wird in möglichst geschlossenen Kreisläufen. Aussaat und Ernte orientieren sich an kosmischen Rhythmen. Die Bedürfnisse von Mensch, Tier, Pflanze und Natur stehen im Mittelpunkt und ihr gesundes Zusammenspiel wird gefördert. So werden vitale Lebensmittel von höchster Qualität erzeugt, die den Namen der griechischen Fruchtbarkeitsgöttin Demeter tragen: www.demeter.de



Fairness vom Acker bis zum Teller. Unser Getreide ist nach den Richtlinien des BioFairVereins zertifiziert.

Durch kurze Transportwege und langfristige Beziehungen zu den Landwirten unterstützen wir die biologisch-dynamische Landwirtschaft in unserer Region. Weitere Infos über faire Preise für Lebensmittel, Transparenz, Qualität, Regionalität und Nachhaltigkeit finden Sie direkt unter www.biofairverein.de



Bauck GmbH & Co. KG · Duhenweitz 4 · 29571 Rosche · DE-ÖKO-007
Tel 05803-98730 · info@bauckhof.de · www.bauckhof.de

