

Naturkost aus der Heide

Bauckhof Demeter Naturkost GmbH & Co. KG

Heute stellen wir Ihnen unseren Kooperationspartner Bauckhof Demeter Naturkost im Porträt vor.



**Naturkosthersteller –
Sortiment:**

Backmischungen für Kuchen, Brot, Pizza und Pfannkuchen, Mehle, Flocken, Müslis, Schnellkochgetreide, Mischungen für Getreide-Burger, glutenfreie Mehle und Backmischungen, Apfelmuse & Brotaufstriche.

Im Jahre 1932, lange bevor die Begriffe Öko- und Bio-Landwirtschaft überhaupt erst geprägt wurden, stellte Eduard „Opa“ Bauck seinen Betrieb in der Lüneburger Heide auf die biologisch-dynamische Wirtschaftsweise um. Heute leben und arbeiten drei Bauck Generationen auf den mittlerweile drei Bauckhöfen. Mit dem Einstieg der vier Söhne und ihrer

Schwester in den Betrieb wuchs in den sechziger Jahren aus der landwirtschaftlichen Ur-Idee eine Vielzahl von Demeter-Projekten.

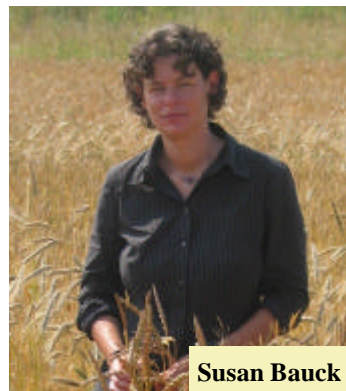
Neben der Landwirtschaft wird auf dem Bauckhof eine sozialtherapeutische Einrichtung, eine Pension, eine Hofbäckerei und eine Hofmolkerei, eine Fleischerei, Landschaftspflege, Forschung, eine Windkraftanlage und eine Pflanzenkläranlage betrieben. Schon seit 1969 stellt die Firma „Bauckhof Demeter Naturkost“ Markenartikel für den Naturkostfachhandel her.

2002 wurde der vielseitig strukturierte Bauckhof mit dem Förderpreis Ökologischer Landbau des Bundesministeriums für Verbraucherschutz, Ernährung und Landwirtschaft ausgezeichnet.

Aktuell sind über 50 Mitarbeiter und 2 Auszubildende bei Bauckhof Demeter Naturkost beschäftigt. Ein großer Teil des Teams arbeitet in familienfreundlichen, flexiblen Teilzeit-Modellen.

* * *

Interview mit Susan Bauck, Marketing- und Vertriebsleiterin



Susan Bauck

Welche Bedeutung hat die Fa. Bauckhof Naturkost in ihrer Region?

Die Bauckhöfe, und später dann die Firma Bauckhof Demeter Naturkost haben seit mehr als 70 Jahren wichtige Entwicklungs-Voraussetzungen für den Bio-Landbau, aber besonders für die biologisch-dynamische Landwirtschaft in ganz Norddeutschland geschaffen. Im Landkreis Uelzen ist die Bauckhof Mühle einer der wichtigsten Lebensmittel-Verarbeiter und hat sich mittlerweile zu einem Naturkosthersteller von bundesweiter Bedeutung entwickelt. Wir fördern die Umstellung auf biolo-

gisch-dynamischen Landbau und bieten unseren Mitarbeitern sichere, menschengemäße Arbeitsplätze.

Die Firma Bauckhof Demeter Naturkost wurde von Bauck-Familienmitgliedern und norddeutschen Demeter-Landwirten gegründet mit dem Ziel, Demeter Rohstoffe aus dem Norden zu verarbeiten und vermarkten. Eine langfristige Zusammenarbeit mit den Erzeugern, kurze Transportwege und die Förderung der gewachsenen bäuerlichen Struktur in der Region gehören zur Unternehmensphilosophie.

Der BNN-Kodex formuliert, was auf dem Bauckhof seit Jahrzehnten zur Philosophie gehört: eine langfristige Zusammenarbeit mit den Erzeugern und die Förderung der gewachsenen bäuerlichen Struktur in der Region.

In den letzten Jahren wurde viel getan, um für die Landwirte mehr Obst und Getreide zu vermarkten und für die Verbraucher eine hohe Produktqualität zu guten Preisen in einer umweltfreundlichen und

Fortsetzung nächste Seite

Fortsetzung

ansprechenden Verpackung zu garantieren. Diese Schwerpunkte sollen durch die Weiterentwicklung des Markensortiments beibehalten werden. Dabei will man auf dem Bauckhof weiterhin versuchen, die landwirtschaftliche Ur-Idee immer im Auge zu behalten.

Besonders am Herzen liegt allen Beteiligten die Entwicklung einer anthroposophischen, menschengemäßen Getreideverarbeitung. Durch eine schnelle und einfache Zubereitung sollen gesunde und regionale Demeter-Getreideprodukte vielen Menschen zugänglich gemacht werden.

Verbraucherinnen und Verbraucher erwarten, insbesondere bei Demeter-Produkten, eine gleichbleibend hohe Qualität. Wie können Sie diese gewährleisten?

Zum einen zahlen wir unseren Erzeugern einen guten Preis, der es diesen ermöglicht, uns qualitativ hochwertige Rohstoffe zu liefern. Weiterhin findet die Verarbeitung bei uns auf höchstem technologischen Niveau statt. Außerdem beschäftigen wir 10 % unserer Mitarbeiter in der Qualitätssicherung, die die Güte unserer Erzeugnisse ständig überwachen und schließlich sind wir seit 4 Jahren nach dem IFS zertifiziert, was zusätzliche Sicherheit bringt. Letztlich geben uns die Verbraucher, die unsere Produkte kaufen, die tägliche Bestätigung unserer Qualitätsarbeit.

Vom Getreidekorn bis zum fertigen Produkt finden alle Verarbeitungsschritte in der eigenen Bauckhof Mühle statt. Ob Reini-



**Der
Bauckhof
in
Stütens**

gen, Mahlen, Mischen oder Rösten – bei jedem Schritt achtet man genau auf einen optimalen Produktionsablauf. Chargen-Rückverfolgung bis zum einzelnen Landwirt und genaue Analysen im eigenen Mühlenlabor sind eine Selbstverständlichkeit. Die Zusammenarbeit mit externen Laboren sowie die Kontrolle im Mühlenlabor sorgen für maximale Produktsicherheit.

Die IFS-Zertifizierung (International Food Standard) bestätigt, dass traditionelles Mühlenhandwerk und moderne Lebensmittelproduktion einander nicht ausschließen müssen.

Seit 2009 ist Bauckhof Demeter Naturkost zertifiziertes Mitglied im BioFair Verein, was heißt das konkret?

Die Mitgliedschaft im BioFair-Verein, und damit die Möglichkeit, das BioFair-Siegel zu nutzen gibt uns die Chance, das, was wir eh schon seit Langem mit unseren Erzeugern und Mitarbeitern tun, nun nach außen hin sichtbar zu machen.

Der BioFair Verein setzt sich bundesweit für gerechte Preise

für Bio-Bauern ein, damit es gar nicht erst zu derart ruinösen Erzeugerpreisen wie in der konventionellen Landwirtschaft kommt.

Da Bauckhof Demeter Naturkost schon immer partnerschaftlich und auf langfristiger Basis mit den norddeutschen Demeter-Landwirten zusammenarbeitet, war der Beitritt zum Verein ein natürlicher Schritt und die Zertifizierung, die zur Nutzung des BioFair-Siegels berechtigt, kein Problem.

Bei der Herstellung von Getreideprodukten, speziell bei Mischprodukten wie z.B. Backmischungen, spielen Allergien eine immer größere Rolle. Inwieweit können Sie die speziellen Kundenbedürfnisse erfüllen?

Die wichtigsten Kriterien bei Lebensmitteln für Allergiker sind Volldeklaration und die Sicherheit, dass wirklich keine Allergene enthalten sind. Eine 100%-ige Deklaration ist für uns selbstverständlich. Für die wichtigsten Allergene stellen wir die nötige Sicherheit durch Kontrollen im eigenen Labor her. Unsere glutenfreien Produkte sind

Fortsetzung nächste Seite

Fortsetzung

kontrolliert glutenfrei, das heißt, jede Partie wird untersucht. Zudem enthalten alle unsere glutenfreien, aber auch die meisten anderen Backmischungen Backanleitungen, die ohne Milch und Ei gelingen. Die Verpackungsrückseiten tragen stets Rezepte für alternative Zubereitungsvarianten.

So bieten wir einem breiten Spektrum an Verbrauchern, die nicht alles vertragen, individuelle Möglichkeiten selbst sichere, bekömmliche und vor allem leckere Backwaren herzustellen.

Mit einem breiten Sortiment aus Mehlen, Flocken, Kleie, Müslis, Backmischungen, Dessertmischungen und Schnellkochgetreide bietet der Bauckhof einerseits Qualitätsrohstoffe für das Kochen und Backen, andererseits Produkte für eine gesunde und vollwertige „schnelle Küche“. Darüber hinaus stellt der Bauckhof ein breites Sortiment an weizenfreien Produkten her und bevorzugt und fördert samenfeste Sorten aus biologisch-dynamischer Züchtungsarbeit.

Seit 2007 werden glutenfreie Mehle auf einer separaten Mini-Mühle gemahlen und in den ebenfalls glutenfreien Mischungen für Kuchen, Brot, Pizza, Burger, Pudding und Waffeln eingesetzt. Die Produkte werden im Mühlenlabor auf Glutenfreiheit untersucht und mit Glutenanalyse bei der Deutschen Zöliakie Gesellschaft gemeldet.

Mit kontrolliert glutenfreien Produkten, die schnell und einfach zuzubereiten sind, bietet der

Bauckhof den Zöliakie-Betroffenen gleichzeitig leckere Alternativen und maximale Sicherheit.

Alle Bauckhof-Produkte tragen auf der Verpackung eine Volldeklaration der Inhaltsstoffe. Auf die Verwendung von Aromen und künstlichen Zusatzstoffen verzichten wir aus Tradition. Die Rezepturen der Bauckhof-Linie „Schnelle Küche“ basieren auf traditionellen Zusammensetzungen, wie in Omas Backstube.

Welche Rolle spielt der Fachhandel für die Vermarktung Ihrer Produkte?

Der Fachhandel ist der traditionelle und damit auch der wichtigste Vermarktungsweg für unsere Produkte. Nur hier können Verbraucher qualifizierte Beratung erhalten, nur hier weiß man um die Hintergründe von demeter-Produkten und nur hier wird dadurch dem Preis eines Produkts auch dessen wirklicher Wert gegenübergestellt.

Wir wünschen uns von den Mitgliedern des BNN-EH eine aktive Zusammenarbeit, zum Beispiel die Weitergabe von Verbraucher-Feedback (Kritik, Fragen, Anregungen), zum Beispiel Vorschläge für neue Produkte, die der Markt braucht oder Ideen, wie das Verkaufen von Bauckhof Naturkost-Produkten noch einfacher gemacht werden kann. Als Kooperationspartner des BNN-EH sind wir gern bereit, darauf einzugehen.

Vor allem suchen wir im Moment nach „Bauckhof Glutenfrei“ – Partnerläden.

Bei Interesse bitte melden unter info@bauckhof.de

Stichwort „Partnerladen“ – wir senden dann weitere Informationen zu.

Bauck Demeter Naturkost GmbH & Co. KG

Duhenweitz 4
D-29478 Rosche
Tel. +49 (0)5803 / 9873-0
Fax +49 (0)5803 / 1241
info@bauckhof.de
www.bauckhof.de

Seminare „Vom Gelegenheitskäufer zum Stammkunden“

Aufgrund der großen Nachfrage und der durchweg positiven Resonanz der TeilnehmerInnen im letzten Jahr bieten wir noch einmal zwei Seminare zum Thema Kundenbindung an.

**3. März, 14.30 – 18.30 Uhr
Kornkraft Naturkost in Großenkneten**

**10. März, 14.30 – 18.30 Uhr
Rinklin Naturkost in Eichstetten**

Gern senden wir Ihnen die Anmeldeformulare nochmals zu. Bitte melden Sie sich in unserer Geschäftsstelle (Kontaktdaten siehe unten)

**0 Anmeldung für den 3. März
zufaxen**

**0 Anmeldung für den 10. März
zufaxen**

Ihre Fax-Nummer: