

## Bauckhof - Biologisch wirtschaften aus Tradition



### Qualität für die Verbraucher

Auf dem Bauckhof gehen traditionelles Mühlenhandwerk und moderne Lebensmittelproduktion Hand in Hand. Vom Getreidekorn bis zum fertigen Produkt finden alle Verarbeitungsschritte in der eigenen Bauckhof Mühle statt. Ob Reinigen, Mahlen, Mischen oder Rösten – bei jedem Schritt wird immer auf eine optimale Qualität geachtet.

Chargen-Rückverfolgung bis zum einzelnen Landwirt und genaue Analysen im eigenen Mühlenlabor sind eine Selbstverständlichkeit. Mit externen Laboren sowie der Kontrolle im Mühlenlabor wird für maximale Produktsicherheit gesorgt. Alle Bauckhof Produkte tragen auf der Verpackung eine Volldeklaration der Inhaltsstoffe.



### Regionale Rohstoffe

Ein Großteil des Getreides wird von der Demeter Erzeugergemeinschaft angebaut, die vom Bauckhof 1994 mit gegründet wurde. Auch die anderen Rohstoffe werden in Demeter-Qualität möglichst in der Region angebaut.



### Pioniere der biologisch-dynamischen Landwirtschaft

Lange bevor die Begriffe Öko- und Biolandwirtschaft 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. Dazu gehören eine sozialtherapeutische Einrichtung, eine Pension, eine Hofbäckerei und Hofmolkerei, eine Windmühle und eine Pflanzenkläranlage. Es wird Landschaftspflege betrieben und für die Verbesserung der biologischen Landwirtschaft geforscht. Seit 1969 verarbeitet die Firma „Bauckhof Naturkost“ Rohware aus der Region zu Markenartikeln für den Naturkostfachhandel.



### Fair zu den MitarbeiterInnen

Aktuell sind dort 52 MitarbeiterInnen bei Bauckhof Demeter Naturkost beschäftigt. Ein großer Teil davon arbeitet in familienfreundlichen, flexiblen Teilzeit-Modellen.