



## Presseinformation

„American Cookie“ trifft regionalen Bio-Hafer:

## Bohlener Mühle mit neuem Cookie Double Choc

Bohlsen, 05.05.2025. Wer American Cookies liebt, darf sich auf eine neue Interpretation freuen: Die Bohlener Mühle aus der Lüneburger Heide launcht mit dem Bio-Cookie „Vollmilch-Zartbitter“ eine Hafer-Dinkel-Variante des beliebten Klassikers – gebacken mit hochwertigen, regionalen Bio-Zutaten.

Der hell gebackene Keks schmeckt mit 20 Prozent Schokodrops aus fair gehandelter Vollmilch- und Zartbitterschokolade doppelt schokoladig. Die Haferflocken machen ihn zudem besonders ballaststoffreich. Gesüßt wird mit Rübenzucker aus der Region.

Das Getreide stammt aus deutschem Bio-Anbau und wird in der eigenen Wassermühle frisch vermahlen. Anschließend werden die Schoko-Cookies vor Ort besonders schonend gebacken, ganz ohne zugesetzte Aromen. Diese sorgfältige Herstellung verleiht dem Double Choc seinen knusprig-mürben Biss und seinen natürlichen Geschmack.



Ob als süßer Begleiter zum Kaffee, als Snack für unterwegs oder als Topping auf Eis – der Cookie Double Choc bietet den perfekten Genussmoment für jede Gelegenheit.

Die neue Sorte ergänzt die bestehende Cookie-Range – Dinkel-Haselnuss, Kerniger Hafer und Zartbitter Schokolade – um eine extra schokoladige Variante.

Transparenter Genuss: Der Verpackungshinweis „Für dich klimatransparent“ zeigt Konsumentinnen und Konsumenten auf der Unternehmenswebsite, welche Klimaauswirkungen die Kekse haben – und lässt sie so bewusster entscheiden und genießen.

**Der neue Cookie „Vollmilch-Zartbitter“ ist ab April 2025 im Bio-Fachhandel, in ausgewählten Supermärkten sowie im Bohlener Mühle [Onlineshop](#) erhältlich.**



Zuwachs in der Cookie-Range der Bohlsener Mühle: Der extra schokoladigen Cookie Double Choc. Für alle, die American Cookies lieben und Wert auf regionalen Bio-Genuss legen.

Text und druckfähiges Bildmaterial unter: <https://news.cision.com/de/bohlsener-muehle>

**Pressekontakt:**

Bohlsener Mühle GmbH & Co. KG  
 Barbara Vieths  
 +49 (0) 58 08 / 9 87 - 776  
[b.vieths@bohlsener-muehle.de](mailto:b.vieths@bohlsener-muehle.de)

**Unterstützt durch:**

modem conclusa gmbh  
 Manuela Jagdhuber  
 +49 (0) 89 / 74 63 08 -31  
[jagdhuber@modemconclusa.de](mailto:jagdhuber@modemconclusa.de)

**Über die Bohlsener Mühle:**

*Die Bohlsener Mühle zählt zu den Pionieren der Biobranche. Mit der Übernahme der elterlichen Getreidemühle durch Volker Krause 1979 – dem Mühlensterben zum Trotz – folgte die Umstellung auf 100 Prozent Bio. Was ihn schon damals antrieb, ist seither spürbarer Bestandteil der Unternehmensphilosophie: Die Achtung gegenüber der 700 Jahre alten Mühlengeschichte, die Verbundenheit zum eigenen Zuhause und zur Region sowie die Überzeugung, durch nachhaltiges, zukunftsfähiges Wirtschaften Verantwortung zu übernehmen und Wertvolles zu schaffen. Die rund 250 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter des mittelständischen Unternehmens arbeiten in der Wassermühle, der handwerklichen Frischebäckerei, in der Produktion der Müslis, Snäckebröte, Kekse und Fertiggerichte sowie der Verwaltung. Gemeinsam für mehr Vielfalt auf dem Acker und auf dem Teller. Das umfassende Bio-Produktsortiment der Bohlsener Mühle ist im Naturkostfachhandel, im gut sortierten Lebensmitteleinzelhandel sowie im eigenen Webshop erhältlich.*