



## Presseinformation

# Neue Keksbackmischung rundet Plätzchensortiment der Bohlsener Mühle ab

Bohlsen, 11.09.2025 – Pünktlich zur umsatzstärksten Zeit des Jahres erweitert die Bohlsener Mühle ihr Bio-Plätzchensortiment: Mit der neuen Keksbackmischung „Weihnachtsbäckerei“ holt sie alle ab, die Freude an Selbstgebackenem haben, aber möglichst unkompliziert und ohne viel Aufwand zum Ergebnis kommen möchten.

Mit kurzer Zutatenliste und hochwertigen Bio-Rohstoffen erfüllt die Plätzchenmischung das Bedürfnis vieler Verbraucherinnen und Verbraucher nach verlässlicher Qualität und transparenter Herkunft. Grundlage ist Bio-Dinkel, der zu 100 Prozent aus deutschem Bioland-Anbau stammt. Gleichzeitig bedient die Backmischung den Convenience-Trend: Für die Zubereitung der Plätzchen muss lediglich Butter oder Margarine ergänzt werden. So entsteht ein vielseitiger Teig, der sowohl klassische Plätzchen als auch kreative Varianten ermöglicht und für drei Backbleche voller Weihnachtsleckereien reicht.



### Vorweihnachtlicher Impulsartikel für breite Zielgruppe

Vor allem in der oft hektischen Vorweihnachtszeit gewinnen unkomplizierte Lösungen an Bedeutung: „Laut Forsa-Umfrage backen zwei Drittel der Deutschen in der Adventszeit gerne Weihnachtsgebäck. Mit unserer neuen Bio-Keksbackmischung setzen wir genau hier an: sie unterstützt die beliebte Tradition und macht das Backen leichter“, erklärt Finn Naujoks, Marketingleiter der Bohlsener Mühle.

Für den Handel bedeutet das: ein attraktiver Impulsartikel im Weihnachts-Display oder im Regal, der Convenience mit dem besonderen Erlebnis des Selbstgebackenen verbindet und eine breite Zielgruppe anspricht sowohl vegetarisch als auch vegan.



## Weihnachtsplätzchen mit Öko-Test Bestnote

Die Keksbackmischung „Weihnachtsbäckerei“ erweitert das Dinkel-Plätzchensortiment der Bohlsener Mühle mit den Lieblingsorten Vanille-Kipferl, Nuss-Zimt-Sterne, Butterplätzchen und Spekulatius. Die hohe Produktqualität zeigt sich am Beispiel des Spekulatius, der in der Öko-Test-Ausgabe 12/2024 mit „sehr gut“ bewertet wurde. Als einziges Gebäck im Test wies er aufgrund der schonenden Erhitzung beim Backen kein Acrylamid auf.

Bohlsener Mühle, Weihnachtsbäckerei Keksbackmischung (vegan), Bioland 450 g, UVP: 2,99 €

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.*