

## PRESSEINFORMATION

### BAKELS sorgt für den perfekten Mohnmoment

**Vollmundig, backstabil und frei von Zusatzstoffen: neue Dampfmohn-Füllung von BAKELS**

**Berlin, 16.04.2025 – Traditionell im Geschmack, modern in der Handhabung und frei von Zusatzstoffen – so lässt sich die neue Dampfmohn-Füllung von BAKELS beschreiben. Das Unternehmen bringt eine hochwertige Lösung für Bäcker, Konditoren und die Industrie auf den Markt, die sowohl durch ihr intensives Mohnaroma als auch durch die optimale Verarbeitung überzeugt.**

Die fein abgestimmte Rezeptur aus sorgfältig vermahlenem Dampfmohn, einer dezenten Süße und feinwürziger Note macht die neue Dampfmohn-Füllung von BAKELS zur idealen Basis für klassische und moderne Backwaren, wie Mohnschnecken, Mohn-Schmandkuchen oder Mohnstollen.

Besonders hervorzuheben ist die backstabile Konsistenz: Die Füllung bleibt beim Backen formfest, reißt nicht und sorgt so für ein sauberes, ansprechendes Schnittbild – ein entscheidender Vorteil für Bäcker, die auf gleichbleibend hohe Qualität setzen. Auch bei der Verarbeitung überzeugt das Produkt, denn die rieselfähige Mischung in Pulverform muss lediglich mit Wasser angerührt werden und entfaltet dann ihre streichfähige Textur.

#### **Partnerschaft und Clean Label**

„Unsere neue Dampfmohn-Füllung ist ein Paradebeispiel dafür, dass wir ein starker Partner für Handwerk und Industrie sind, denn sie wurde in enger Abstimmung mit einem unserer Kunden in unserem Backzentrum in Berlin entwickelt. Wir haben großen Wert auf einen authentischen, natürlichen Geschmack gelegt, der die Tradition des Bäckerhandwerks ehrt und gleichzeitig den Ansprüchen moderner Produktionsprozesse gerecht wird“, erklärt Kai Rohde, Geschäftsführer der Bakels Deutschland GmbH. Ein zentrales Entwicklungsziel war die Auslobung als Clean Label-Produkt. „Die neue Mohnmischung ist frei von deklarationspflichtigen Zutaten, wie Zusatzstoffen, Enzymen, Farb- oder Konservierungsmitteln und Aromen. Sie entspricht damit der wachsenden Nachfrage nach natürlichen, vertrauenswürdigen Produkten und ist ideal für alle Betriebe, die auf natürliche Rezepturen und maximale Transparenz gegenüber der Kundschaft setzen“, erläutert Rohde.

#### **Von klassisch bis kreativ**

Die Dampfmohn-Füllung ist ab sofort im 20-kg-Gebinde erhältlich. Zusätzlich bietet BAKELS einen Produktfolder mit vielfältigen Rezeptideen – von der klassischen Mohn-Plunderschnecke bis zum

---

**Weitere Informationen und Bildmaterial können Sie gerne anfordern bei:**

kommunikation.pur GmbH, Jennifer Hofer, Sendlinger Straße 31, 80331 München, Tel.: 089 41 32 61 903,  
bakels-deutschland@kommunikationpur.com

kreativen Knusper-Mohnkuchen. Die Füllung lässt Raum für neue Kreationen und überzeugt durch ihren süßlichen, mohnaromatischen Geschmack.

#### **Bildmaterial**



**Bildunterschrift:** Die rieselfähige Mischung in Pulverform muss lediglich mit Wasser angerührt und eignet sich zur Füllung von Hefefeingebäcken, wie Mohnschnecken.

**Dateiname:** Pressefoto\_BAKELS\_Mohnschnecke.jpg (1.943 KB)

**Quellenangabe Foto:** Bakels Deutschland GmbH, April 2025.

**Nutzung:** Abdruck zur Illustration der redaktionellen Berichterstattung. Nur im Zusammenhang mit Informationen zu Marke, Produkten und dem Unternehmen BAKELS zu verwenden.



**Bildunterschrift:** BAKELS Dampfmoohn-Füllung ist besonders formfest und sorgt auch bei Blechkuchen für ein ansprechendes Schnittbild.

**Dateiname:** Pressefoto\_Bakels\_Mohn-Quark-Kuchen.jpg (1.892 KB)

**Quellenangabe Foto:** Bakels Deutschland GmbH, April 2025.

**Nutzung:** Abdruck zur Illustration der redaktionellen Berichterstattung. Nur im Zusammenhang mit Informationen zu Marke, Produkten und dem Unternehmen BAKELS zu verwenden.



**Bildunterschrift:** Die rieselfähige Mischung in Pulverform muss lediglich mit Wasser angerührt werden

**Dateiname:** Pressefoto\_Bakels\_Dampfmoohn-Füllung.jpg (1.628 KB)

**Quellenangabe Foto:** Bakels Deutschland GmbH, April 2025.

**Nutzung:** Abdruck zur Illustration der redaktionellen Berichterstattung. Nur im Zusammenhang mit Informationen zu Marke, Produkten und dem Unternehmen BAKELS zu verwenden.

#### **BAKELS: der globale Partner für Backzutaten**

Als internationale Unternehmensgruppe bietet BAKELS ein breites Sortiment von über 2.000 innovativen Backzutaten und Anwendungslösungen. Mit maßgeschneiderten Zutaten bedient BAKELS die Bereiche Brot, Gebäck, Kuchen und Süßwaren. Darunter befindet sich eine breite Auswahl an Aromen, Farben, Glasuren, Malzen, funktionellen Getreiden, Sauerteigen, Trennmitteln, Frischhaltern sowie Stärken und Fruchtfüllungen. Mit diesen Produkten beliefert die BAKELS Gruppe über 120 Länder auf allen Kontinenten. Seit der Gründung 1904 hat sich BAKELS zu einem globalen Unternehmen entwickelt, mit Hauptsitz im schweizerischen Rothenburg und weltweit 40 Tochtergesellschaften. Der deutsche Standort inklusive Backzentrum befindet sich in Berlin.

Weiterführende Informationen unter: [www.bakelsdeutschland.de](http://www.bakelsdeutschland.de)

---

**Weitere Informationen und Bildmaterial können Sie gerne anfordern bei:**

kommunikation.pur GmbH, Jennifer Hofer, Sendlinger Straße 31, 80331 München, Tel.: 089 41 32 61 903,  
bakels-deutschland@kommunikationpur.com