



Barnhouse Naturprodukte GmbH

– PRESSEMITTEILUNG –

## Barnhouse Krunchy jetzt ohne Palmöl

**Etwas Gutes noch besser machen. Mit diesem Ziel hat der Bio-Knuspermüslihersteller Barnhouse an seinen Rezepten gefeilt. Seit Oktober 2019 produziert der Bio-Pionier aus Mühldorf/Oberbayern seine Krunchys nun ohne Palmöl. Im Zuge dieser Umstellung wurde bei vielen Sorten zusätzlich der Zuckergehalt behutsam reduziert sowie der Geschmack verbessert. Weiterhin baut Barnhouse die Regionalität bei der Hauptzutat aus: Fast 85% der Krunchys werden nun mit regionalen Hafer- bzw. Dinkelflocken der eigenen Partner-Landwirte gebacken.**

Der Trend bei den Kunden ist eindeutig: Ohne Palmöl. Das haben sich auch die Kunden von Barnhouse gewünscht. War bisher bereits die Hälfte der Krunchys palmölfrei, so produziert Barnhouse jetzt alle Sorten mit Sonnenblumenöl aus Europa anstelle des kontrovers diskutierten Palmöls.

Ein weiterer großer Trend ist der Wunsch nach weniger Zucker in Lebensmitteln. Auch hier hat Barnhouse reagiert und in vielen Stamm-Sorten den Zuckergehalt behutsam reduziert. „Wir haben hier jedes Krunchy auf den Prüfstand gestellt“, erklärt Geschäftsführerin Sina Nagl.



Barnhouse Naturprodukte GmbH

– PRESSEMITTEILUNG –

„Oberste Prämisse war für uns aber immer: Keine Abstriche bei Qualität und Geschmack! Und das ist uns nicht nur hervorragend gelungen, wir konnten sogar bei so manchen Sorten gleichzeitig geschmackliche Verbesserungen erzielen.“ Ein gutes Beispiel hierfür ist der Barnhouse-Klassiker Krunchy Schoko. Mit einer Reduzierung um 4 Gramm wurde eine für den Kunden attraktive Senkung des Zuckergehalts erreicht. Im selben Schritt wurde der Anteil an Kakao und Schokolade erhöht. Die Fans des beliebten Knuspermüslis wird das freuen, denn es schmeckt damit noch schokoladiger. „Krunchy Schoko ist unser Bestseller. Wir wollten unseren Kunden hier ein noch besseres Geschmackserlebnis bieten“, freut sich Sina Nagl.

Ein weiteres Projekt, an dem Barnhouse 2019 gearbeitet hat, war die Ausweitung der regionalen Partnerschaft mit den Bauern. Über 60 Partner-Landwirte aus der Region bauen aktuell Hafer und Dinkel für Barnhouse an. Damit können fast 85 Prozent der Krunchys mit regional erzeugten Getreideflocken gebacken werden. Mit der Ernte 2020 wird dann die ersehnte 100%-Marke erreicht werden.

*(2.208 Zeichen)*

26. November 2019

Kontakt:

Andreas Bentlage, [andreasbentlage@barnhouse.de](mailto:andreasbentlage@barnhouse.de)



Barnhouse Naturprodukte GmbH

– **PRESSEMITTEILUNG** –

**Über die Barnhouse Naturprodukte GmbH**

Gegründet im Jahre 1979 gehört Barnhouse zu den deutschen Bio-Pionieren. Damals erschufen die beiden Gründer Neil Reen und Sina Nagl KRUNCHY, das weltweit erste Bio-Knuspermüsli – heute ein moderner Markenklassiker, der in der ganzen Welt treue Fans hat. Was in den Anfangszeiten noch in Handarbeit hergestellt wurde, läuft heute am Firmensitz im oberbayerischen Mühldorf, ca. 80 km östlich von München, über moderne Backstraßen. 90 Mitarbeiter produzieren verschiedenste Sorten Krunchy und andere Müsli-Spezialitäten – in 100% Bio-Qualität und aus Prinzip ohne Aroma-, Hilfs- oder Zusatzstoffe. Barnhouse ist eine der wenigen echten Bio-Hersteller in Deutschland und ausschließlich im Naturkostfachhandel erhältlich.