



Rapunzel ist Bioland-Partner für eigene Backwaren und Gastronomie Hoher Standard für neue Bio-Bäckerei und Restaurant in der Rapunzel Welt

Legau, 18. November 2022 / Ende Oktober eröffnete der Naturkost-Hersteller das neue Besucherzentrum, die Rapunzel Welt. Das Restaurant und die Bäckerei im Zentrum dieser Erlebniswelt sind Bioland-Partner und arbeiten damit nach besonders strengen Bio-Richtlinien.

Nachhaltigkeit zieht sich durch die gesamte Rapunzel Welt, vom Gebäude bis zu den einzelnen Erlebnisräumen. In der Gastronomie und Vollwert-Bäckerei ist Rapunzel der lokale Bezug von Bio-Rohstoffen sehr wichtig. Außerdem bewirtschaftet der Firmengründer und Geschäftsführer Joseph Wilhelm nebenher einen kleinen Bio-Hof, der nach den Bioland-Richtlinien zertifiziert ist. Und auch das Bier aus der Region, das im Restaurant ausgeschenkt wird, trägt dieses Bio-Zeichen. Da lag es nahe, auch Restaurant und Bäckerei nach den strengen Bioland-Richtlinien zertifizieren zu lassen.

Bioland-Partner Gold

Die Gastronomie in der Rapunzel Welt sowie die eigene Bäckerei sind offizielle Bioland-Partner auf dem höchsten Standard Gold. Eine Grundvoraussetzung dafür, dass der Betrieb zu 100 Prozent Bio-Rohwaren verarbeitet. Für Rapunzel selbstverständlich, auch für alle Rapunzel Produkte. Zur offiziellen Eröffnung der Rapunzel Welt übergab Bioland-Präsident Jan Plagge offiziell die Bioland-Schilder an Rapunzel Gründer Joseph Wilhelm.

Pizza, Pasta, Pane und mehr im Restaurant

Im Atrium des neuen Gebäudes lädt tagsüber das moderne und helle Restaurant zum Verweilen ein. Das gastronomische Angebot umfasst u. a. Frühstücksvariationen, knackige Salate, frische Pizza und Pasta. Neben Rapunzel Produkten verarbeitet das Küchenteam überwiegend Bioland-Zutaten aus Deutschland, vorzugsweise aus der Region.

Ehrliches Handwerk in der Bio-Bäckerei

In die Bio-Brote von Rapunzel kommt nichts hinein, was nicht hineingehört – also keine Zusatz- oder Hilfsstoffe. Wesentliche Zutaten wie das Getreide wachsen auf den Feldern im näheren Einzugsbereich. Besonderes Augenmerk legen die Bäcker auf alte Getreidesorten. Lange Teiggärung, hauseigener Natursauerteig, frisch vermahlene Korn und handwerkliches Arbeiten zeichnen diese Bäckerei aus. Die Gäste können das Brot nicht nur vor Ort genießen und kaufen, die gläserne Produktion ermöglicht auch einen Blick hinter die Kulissen.

Mehr Informationen unter www.rapunzelwelt.de

Pressekontakt:

Eva Kiene, Rapunzel Naturkost GmbH, Rapunzelstraße 1, 87764 Legau, www.rapunzel.de,
Tel. 08330/529-1209, Fax 08330/529-1501, presse@rapunzel.de



Das bedeutet die Bioland-Partnerschaft

Das Bioland-Zeichen gibt Kundinnen und Kunden Orientierung – es kennzeichnet heimische Lebensmittel, die ökologisch, verantwortungsvoll und im Sinne des Tierwohls angebaut und hergestellt wurden. Seit Vertragsabschluss ist Rapunzel Teil der Bioland-Wertegemeinschaft und unterstützt damit das Ziel des Verbands: die Land- und Lebensmittelwirtschaft auf Bio umzustellen und damit unsere Lebensgrundlagen zu bewahren sowie den Kundinnen und Kunden eine nachhaltigere Ernährung zu ermöglichen.

Auch wenn einzelnen Zutaten für Rapunzel Produkte wie z. B. Haferflocken für Müsli nach den Bioland-Richtlinien zertifiziert sind, tragen die Rapunzel Produkte dieses Logo nicht. Denn viele Zutaten werden in Europa oder auch weltweit angebaut. Bioland-Rohstoffe stammen ausschließlich aus Deutschland und Südtirol.

Über Rapunzel Naturkost GmbH

Seit der Gründung im Jahr 1974 ist Rapunzel Vorreiter, wenn es darum geht, vollwertige, nachhaltige und kontrolliert biologische Lebensmittel auf den Markt zu bringen. Heute ist die Rapunzel Naturkost GmbH einer der führenden Erzeuger, Hersteller und Vertreiber von Bio-Lebensmitteln in Europa. Rund 550 Rapunzel Produkte findet man bundesweit in Naturkost-Fachgeschäften und Reformhäusern. Bei seinen Lieferbeziehungen ist dem Bio-Pionier sowohl die Lebensmittel-Qualität als auch die Lebensqualität der AnbaupartnerInnen wichtig.



Bioland-Präsident Jan Plagge und Rapunzel Gründer und Geschäftsführer Joseph Wilhelm bei der Übergabe der Bioland-Schilder vor der gläsernen Bäckerei in der Rapunzel Welt.



Die Bäcker mahlen das Getreide, besonders auch alte Getreidesorten, frisch vor der Verarbeitung zu Broten und Gebäck.

Alle Bilder © Rapunzel Naturkost

Pressekontakt:

Eva Kiene, Rapunzel Naturkost GmbH, Rapunzelstraße 1, 87764 Legau, www.rapunzel.de,
Tel. 08330/529-1209, Fax 08330/529-1501, presse@rapunzel.de