

PRESSEBERICHTE



GLORIA MEHL UND OSTSEE ANZEIGER VERLOSEN KURZURLAUB AUF GUT BASTHORST

Der Norden backt regional

Immehr mehr Menschen entscheiden sich für Lebensmittel aus ihrer Region. Wichtig dabei sind die Frische der Produkte, das Schonen der Umwelt und die Unterstützung ansässiger Erzeuger. Darauf legt Gloria Mehl schon lange großen Wert: Das Markenmehl erhält seit Jahren seinen Weizen direkt von ausgewählten Gütern in Norddeutschland. Ein echtes Nordlicht also! Nun lädt Gloria dazu ein, seine norddeutsche Heimat kennen zu lernen.

Auf Hoffesten können Fans einig der Güter erkunden und mit Meister-Konditor Klaus Lange aus Hamburg echte hanseatische Backkunst genießen.

Gut Basthorst zwischen Ratzeburg und Hamburg ist eines der ausgewählten Güter aus Hamburg, Schleswig-Holstein und Mecklenburg-Vorpommern, die ihr Korn in langer Tradition für die Herstellung von Gloria Mehl liefern. Jede Mehlpackung kann bis zu ihrem Kornfeld in Norddeutschland zurückverfolgt werden – darauf ist man bei Gloria sehr stolz. „Gloria ist ein echtes Stück norddeutsche Tradition. Viele kennen das Mehl, das seit über 60 Jahren hier im Norden entsteht, schon von ihrer Großmutter“, erklärt Caroline Schröder, Produktmanagerin bei Gloria. „Was viele nicht wissen: Gloria ist der Region zu 100 Prozent treu und verwendet nur besten Weizen aus dem Norden.“

Auch Meister-Konditor Klaus Lange, der seine Künste für die Gloria-Hoffeste zur Verfügung stellt, weiß um die Bedeutung norddeutscher Back-Traditionen. „Auch in unserem Caféhaus in Hamburg-Rahlstedt setzen wir auf frische regionale Lebensmittel sowie hanseatische Tradition“, erklärt der Konditor. So nutzt das Caféhaus, das vielfach für seine Qualität ausge-

zeichnet wurde, sogar lokale Energie aus der eigenen Hauswindkraftanlage.

Um seine Verbundenheit zum Norden mit Backfreunden zu feiern, lädt Gloria Mehl am Freitag, 7. Juni, zu einem Fest auf Gut Basthorst (www.gutbasthorst.de) ein. Dabei können Fans das traditionsreiche und schöne Gut erkunden und in einem Workshop mit Meister-Konditor Klaus Lange aus Hamburg echte hanseatische Backkunst genießen. Die Teilnahme für zwei Personen, ei-



Meister-Konditor Klaus Lange setzt gern auf frische regionale Lebensmittel.

ne Übernachtung im Doppelzimmer vom 7. zum 8. Juni auf Gut Basthorst sowie die Anreise sind im Preis enthalten. Der Gewinn hat einen Wert von ca. 350 Euro. Zur Teilnahme an unserer Verlosung genügt eine Postkarte oder E-Mail mit dem Stichwort „Gloria“ an den OSTSEE ANZEIGER Rostock, Redaktion, Richard-Wagner-Str. 1a, 18055 Rostock bzw. per Mail an: verlosung@ostsee-anzeiger.de. Einsendeschluss ist am Dienstag, 28. Mai 2013.



Gut Basthorst zwischen Ratzeburg und Hamburg ist eines der ausgewählten Güter aus dem Norden, die ihr Korn in langer Tradition für die Herstellung von Gloria Mehl liefern. Ein ANZEIGER-Leserpaar darf sich das idyllische Anwesen im Juni aus der Nähe ansehen. Fotos: Punkt PR (2)