

## **Die neue Generation Köln-Schmelzflocken: Mehr Bio für die kleinsten Genießer**

**Köln relauncht seine Getreide-Schmelzflocken und setzt mit dem Bioland-Markenzeichen zukünftig auf einen noch strenger kontrollierten Bio-Anbau für Babys Start in die Beikost.**

**Elmshorn im Mai 2026.** Wenn es um die erste Nahrung für die Kleinsten geht, steht das Vertrauen der Eltern an erster Stelle. Die Getreide-Schmelzflocken von Köln überzeugen seit Generationen durch erstklassige Bio-Qualität und höchste Standards in der Verarbeitung. Nun geht das Familienunternehmen aus Elmshorn den nächsten Schritt und präsentiert die beliebten Klassiker ab sofort in einem fröhlich-modernen Design.

Im Zuge des Relaunchs werden die Qualitätsanforderungen nochmals angehoben: Das gesamte Sortiment wurde auf Bioland umgestellt. Dies garantiert die Verwendung von 100 Prozent Vollkorn-Getreide, das nach Richtlinien erzeugt wird, die in vielen Bereichen nochmals deutlich über den gesetzlichen EU-Bio-Standard hinausgehen. Auf den Feldern zertifizierter Bioland-Landwirte gewachsen, stecken die Flocken voller wertvoller Nährstoffe und erfüllen strengste Sicherheitsstandards. Für Eltern ist dies ein echtes Versprechen: Pure Natur, Sorgfalt und die Leidenschaft der Bioland-Betriebe fließen direkt in den Babybrei – ganz ohne Zuckerzusatz, Milch oder künstliche Aromen.

Köln Bio Schmelzflocken sind speziell für die Selbstzubereitung von Breimahlzeiten im ersten Lebensjahr entwickelt worden. Während Babys den milden, natürlichen Geschmack lieben, schätzen Eltern die gute Bekömmlichkeit und die sättigende Wirkung des Vollkorns. Dank eines optimierten, einzigartigen Herstellungsverfahrens dürfen sich die kleinsten Genießer ab sofort auf einen noch zarteren Schmelz freuen. Die Flocken sind so fein, dass sie förmlich auf der Zunge zergehen, was den Brei besonders cremig macht. Ob als klassischer Abendbrei für eine sanfte Nacht oder als fruchtiger Energie-Kick am Nachmittag: Die Schmelzflocken sind das Multitalent für eine vielseitige Beikost mit minimalem Aufwand.

### **Pressekontakt:**

Berit Zonnev | 04121 / 648 - 3178 | [B.Zonnev@peterkoelln.de](mailto:B.Zonnev@peterkoelln.de)

Peter Kölln GmbH & Co KGaA ■ Westerstraße 22-24 ■ 25336 Elmshorn ■ [www.peterkoelln.de](http://www.peterkoelln.de)

## Alle Informationen im Überblick:

- **100 % Bio:** Zertifiziert nach Bioland-Richtlinien, angebaut in Deutschland
- **Pure Natur:** Vollkorn-Getreide, ohne Zuckerzusatz und ohne Milch
- **Zartschmelzend:** Einzigartige Flockentextur durch spezielles Verfahren
- **Vielseitig:** Ideal für den Start in die Beikost, lecker auch für die Großen
- **UVP:** 2,49 € für 250g bzw. 275g

## Varianten:

### Köln Bio Schmelzflocken Hafer

Aus fein vermahlenden Bio-Haferkernen zu hauchzarten Flocken verarbeitet sind sie die bewährte Basis für den Start in die Beikost.

### Köln Bio Schmelzflocken 5-Korn

Die leicht lösliche Mischung aus Hafer, Weizen, Roggen, Gerste und Dinkel bietet eine bewährte Basis für die schrittweise Erweiterung von Babys Speiseplan.

### Köln Bio Schmelzflocken Dinkel-Hafer:

Kombiniert die Vorzüge beider Getreidearten zu einer vielseitigen und milden Mahlzeit.

Die neue Generation der Köln Bio-Schmelzflocken ist ab Juli im Handel und bereits jetzt im Köln Online-Shop unter [www.koelln.de](http://www.koelln.de) erhältlich.

## Über Peter Kölln

Die Peter Kölln GmbH & Co. KGaA gehört mit einem Umsatz von 165 Mio. Euro und 360 Mitarbeiter:innen zu den TOP-Mittelständlern in Schleswig-Holstein. Seit 1820 stellt das in 7. Generationen geführte Familienunternehmen Lebensmittel her. Peter Kölln ist seit 2020 als nachhaltig wirtschaftendes Unternehmen am Standort Elmshorn ZNU-zertifiziert und fördert u. a. den Anbau von regionalem Hafer, unterstützt Aufforstungsprojekte in Schleswig-Holstein und investiert in eine nachhaltige Produktion. Der Marktführer im Cerealienmarkt hat es sich zur Aufgabe gemacht, die Zukunft der Plant-based Ernährung mit innovativen Produkten aktiv zu gestalten. Dafür soll vorwiegend das Potenzial von nachhaltigen und regionalen Rohstoffen genutzt werden, um eine verantwortungsvolle Produktion in der Ernährungsindustrie voranzutreiben.

## **Pressekontakt:**

Berit Zonnev | 04121 / 648 - 3178 | [B.Zonnev@peterkoelln.de](mailto:B.Zonnev@peterkoelln.de)

Peter Kölln GmbH & Co KGaA ■ Westerstraße 22-24 ■ 25336 Elmshorn ■ [www.peterkoelln.de](http://www.peterkoelln.de)