

# umwelt.nrw

#MeisterWerkNRW



EHRENPREIS DES LANDES NRW 2020



# AUF EIN WORT



Sehr geehrte Damen und Herren,

mit dieser Broschüre stellen wir Ihnen die 86 ausgezeichneten Betriebe des Lebensmittelhandwerks vor, denen das Land Nordrhein-Westfalen im Jahr 2020 den Ehrenpreis „Meister.Werk.NRW“ verleiht. Diese anspruchsvolle Auszeichnung, die wir gemeinsam mit den Fachverbänden des Lebensmittelhandwerks in Nordrhein-Westfalen seit dem Jahr 2013 alljährlich vergeben, unterstreicht den hohen Stellenwert des Lebensmittelhandwerks für unser Land und stellt die vielen Leistungen heraus, die die Betriebe über die Produktion von Lebensmitteln hinaus für unsere Gesellschaft erbringen. Denn wie kaum ein anderes Handwerk hat das Lebensmittelhandwerk Bedeutung für unsere Ernährung, Gesundheit und Lebensqualität.

In jedem handwerklichen Produktionsprozess stecken profundes Wissen und eine lange Tradition. Was das Meisterwerk in den Backstuben, Fleischereien, Konditoreien und Brauereien unseres Landes ausmacht, sind die eigene Herstellung und die Pflege von bewährten Rezepturen. Erst die individuelle Herstellungsweise ergibt am Ende die besondere Vielfalt und den besonderen Geschmack. Nach dem Motto „Mit Tradition in die Moderne“ bleibt überlieferte Handwerkskunst in den oft familiengeführten Unternehmen erhalten – und steht doch niemals auf der Stelle.

Moderne Produktionsverfahren und innovative Rezepturen führen fort, was in den Betrieben immer schon guter Brauch war: Verfahren und Rezepturen werden von Generation zu Generation weitergegeben und dabei ständig variiert, verbessert und an den sich wandelnden Geschmack der Kundenschaft angepasst. Der Erfolg gibt diesem Geschäftsmodell recht, denn trotz großer Konkurrenz der Supermärkte und Discounter halten die Kundinnen und Kunden den handwerklichen Herstellern von Lebensmitteln bis heute die Treue.

Es fragen immer mehr Verbraucherinnen und Verbraucher an der Ladentheke regelmäßig nach Lebensmitteln aus ihrer Region. Die kurzen Wege der Waren vom Bäcker, Brauer, Fleischer und Konditor in die privaten Haushalte garantieren den Käufern Qualität, Frische und das gute Gefühl, ein Heimatprodukt nach Hause zu nehmen. Die Handwerkerinnen und Handwerker der Lebensmittelproduktion tragen ihrerseits zur Wirtschaftskraft der Regionen maßgeblich bei.

Jeder Betrieb im Ernährungshandwerk ist ein selbstständig geführtes Unternehmen, das professionell geleitet und engagiert geführt werden muss. Wirtschaftlicher Erfolg und handwerkliche Meisterschaft sind zwei Seiten einer Medaille. Die diesjährigen Preisträgerinnen und Preisträger von Meister.Werk.NRW haben ihre Unternehmen mit fundiertem handwerklichen Wissen und gutem Management zum Erfolg geführt. Der Ehrenpreis des Landes NRW für das Lebensmittelhandwerk würdigt ihre erfolgreiche Arbeit als Unternehmerinnen und Unternehmer und zeichnet die vorbildliche Betriebsführung ebenso aus wie die handwerkliche Qualität ihrer Produkte. Die in dieser Schrift veröffentlichten Porträts der Betriebe und ihrer Beschäftigten bilden die große Vielfalt des Lebensmittelhandwerks unseres Landes ab.

Einen herzlichen Glückwunsch an alle Preisträgerinnen und Preisträger!

Ihre



Ursula Heinen-Esser  
Ministerin für Umwelt, Landwirtschaft,  
Natur- und Verbraucherschutz  
des Landes Nordrhein-Westfalen

# INHALT

**5**

## **KONDITIONERHANDWERK**

Die 9 Konditoreien spiegeln die außergewöhnliche Fertigkeit eines kreativen und qualitätsorientierten Handwerks wider.



**16**

## **FLEISCHERHANDWERK**

Die Inhaber der 26 familiengeführten Fleischereien stehen zusammen mit ihren Teams für Verantwortung, Nähe zum Verbraucher und geprüfte Qualität.



**44**

## **BÄCKERHANDWERK**

43 Bäckereien aus dem Rheinland und aus Westfalen zeigen die Vielfalt der Leistungsfähigkeit, in der Tradition und Innovation verknüpft werden.

**89**

## **BRAUHANDWERK**

In der Tradition des über 500 Jahre alten Reinheitsgebots finden sich die 8 Brauereien wieder und stehen für Glaubwürdigkeit und Authentizität.





### KONDITIONERHANDWERK NRW

Der Konditor ist der „Meister des guten Geschmacks“. In Nordrhein-Westfalen werden in knapp 600 Konditoreien und angeschlossenen Cafés von 8.300 Mitarbeitern und fast 830 Auszubildenden Köstlichkeiten aus der haus-eigenen Konditorei, Herzhaftes aus der kleinen Küche, aber auch eigene Eiskreationen und gute Kaffees angeboten. Die genussvollen Produkte werden individuell und mit großem Aufwand und handwerklichem Fingerspitzengefühl kreiert und hergestellt. Der Beruf des Konditors ist nicht nur Handwerk, sondern auch Kunst mit dem Ziel, die Sinne der genussfreudigen Kunden zu erfreuen.



## KONDITIONERHANDWERK IN NORDRHEIN-WESTFALEN

Lebensmittelhandwerk ohne Konditoren – nicht vorstellbar!

Das Konditorenhandwerk hat sich in Hunderten von Jahren zu einem heute kreativen und qualitätsorientierten Handwerk entwickelt.

Wir freuen uns sehr, seit vier Jahren auch Teil von Meister.Werk.NRW – Nähe • Verantwortung • Qualität – zu sein.

Der Landesinnungsverband des Konditorenhandwerks Nordrhein-Westfalen gratuliert allen Preisträgerinnen und Preisträgern im Jahr 2020 an dieser Stelle ganz herzlich.

Sie spiegeln die außergewöhnlich große und verlockende Palette unseres Handwerks wider: Torten, Gebäck und Pralinen in unterschiedlichster Art und Vielfalt, Saison-Spezialitäten, köstliches Eis und vieles mehr. Hier vereinen sich Kreativität und traditionelles künstlerisches Handwerk!

Wir danken allen, die uns bei unserer Arbeit unterstützen, insbesondere in schweren Zeiten wie diesen, und somit gewährleisten, dass wir auch zukünftig die Leben unserer Kunden mit unseren Produkten versüßen können.

Ihr  
Hubert Cordes  
Landesinnungsmeister des  
Konditorenhandwerks



Landesinnungsmeister Hubert Cordes

### ANFORDERUNGEN AN EINEN MEISTER.WERK.NRW-BETRIEB

#### Allgemeine Kriterien:

- Hohe handwerkliche Produktions- und Produktqualität
- Selbst hergestelltes Sortiment
- Das Angebot von regionalen Spezialitäten
- Tarifgerechte Löhne
- Einsatz von Fachkräften
- Schulung des Personals
- Bereitstellung von Ausbildungsplätzen
- Hohe handwerkliche Qualität

#### Spezifische Kriterien für das Konditorenhandwerk:

- Die verwendeten Rohstoffe kommen aus der Region.
- Es werden Bio- oder Fair-Trade-Zutaten genutzt.
- Der Betrieb verzichtet auf fertige Zutatensmischungen sowie auf künstliche Farbstoffe und Emulgatoren.
- Die Backwaren enthalten ausschließlich natürliche Aromastoffe.

Die Adresse für kreative Tortenideen in Münster



## SCHOKOLADE MACHT GLÜCKLICH

Café Classique, das ist die Adresse für kreative Tortenideen in Münster. „Die geilsten Torten der Stadt“ gibt es nach eigenen Angaben in diesem Café im Herzen des Mauritzviertels. Die im Jahr 1997 gegründete Konditorei belohnt ihre Gäste nicht nur mit außergewöhnlichen Torten, sondern außerdem mit leckeren Produkten wie Petit Fours, köstlichen Pralinen, Teegebäck und erfrischem Eis. Kunden werden verwöhnt mit Köstlichkeiten, die nicht nur schön, sondern auch lecker sind.

### Handwerksqualität „Made in Münster“

Der Begriff „Handwerk“ bedeutet für das Konditorei-Team – bestehend aus 17 Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern sowie 2 Auszubildenden –, mit eigenen Händen süße Werke zu produzieren. Echte handwerkliche Unikate werden hier ohne Fertigprodukte in hoher Qualität hergestellt.

Der Konditormeister Ralf Ilgemann und seine Mitarbeiter kümmern sich leidenschaftlich und persönlich um die süßen Bedürfnisse der Kunden und Gäste. Hier gilt das Motto: „Wir haben keine Kalorien, bei uns gibt es nur Lebensfreude!“

Café Classique Ralf Ilgemann  
Rudolfstraße 1  
48145 Münster  
[www.cafe-classique.de](http://www.cafe-classique.de)



Café Konditorei Confiserie

**KNIGGE**

seit 1912

## GENUSS IST UNSERE LEIDENSCHAFT

Das Café Knigge wurde 1912 in Bielefeld gegründet und wird heute von der 2. und 3. Inhabergeneration geführt. Damit ist es die älteste Konditorei in der Stadt, aber nach eigenen Angaben gleichzeitig auch das größte Kaffeehaus in Ostwestfalen. An fünf Standorten produzieren heute 71 Mitarbeiter und 11 Auszubildende köstliche Leckereien.

Qualität, Frische und Regionalität stehen für das gesamte Team des Cafés im Mittelpunkt. Nach dem Motto „Genuss ist unsere Leidenschaft“ sehen die Inhaber im Handwerk heute die einzige Möglichkeit, Qualität zu erzeugen.



Das Ergebnis sind über 90 verschiedene Torten, 50 erlesene Teegebäcksorten, 45 feine Pralinsorten sowie von Hand gegossene und von Meisterhand kreierte Tafelschokoladen, die genauso gut schmecken, wie sie aussehen.



### Pâtisserie- und Confiserie-Erzeugnisse täglich frisch

Die Pâtisserie- und die Confiserie-Erzeugnisse sowie die hauseigenen Kuchen sind über die Grenzen der Stadt bekannt und werden täglich frisch hergestellt. 365 Tage im Jahr sind Kunden und Gäste hier herzlich willkommen. Café Knigge zeichnet aus, dass sowohl in der Konditorei als auch in den Kaffeehäusern erstklassiger, persönlicher Service geboten wird. Das Unternehmen engagiert sich besonders für Menschen mit Behinderung, indem es fünf schwerbehinderte Mitarbeiter beschäftigt und Speisekarten in Blindenschrift auslegt.

Café Knigge KG  
Bahnhofstraße 13  
33602 Bielefeld  
[www.cafe-knigge.de](http://www.cafe-knigge.de)



**Liesenkötter**  
BÄCKEREI ♥ CONDITOREI ♥ CAFE

## LIESENKÖTTER – EINFACH KÖSTLICH

Hochwertige und köstliche Back- und Konditoreiwaren gibt es bei der Bäckerei – Konditorei – Café Liesenkötter. Das Familienunternehmen wurde im Jahr 1949 gegründet und wird heute in der 3. Generation an drei Standorten geführt. 50 Mitarbeiter und 5 Auszubildende stellen täglich handwerkliche, schmackhafte Torten und Törtchen her. Es zeichnet den Betrieb Liesenkötter besonders aus, dass er über die Jahre den Spagat schafft, eine hohe Konditoreiqualität in einer recht ländlich geprägten Region zu schaffen.

### Konditorhandwerk macht jeden Tag Menschen glücklich

Der Fokus der Konditorei richtet sich auf handwerkliche Herstellung, guten Geschmack und gute Zutaten. Es wird auf Vormischungen und Konservierungsstoffe verzichtet. Zu verarbeitende Vollkornmehle und Schrote werden in der eigenen Zirbelholzmühle gemahlen. So bleiben wesentliche Bestandteile wie Vitamine, Spurenelemente und Mineralstoffe besser erhalten.

Beim Thema soziale Verantwortung engagiert sich das Café Liesenkötter besonders, indem es die regionalen Tafeln unterstützt, aber auch örtliche Vereine oder caritative Einrichtungen wie ein Hospiz.

Georg Liesenkötter GmbH  
Marktstraße 2  
48369 Saerbeck  
[www.baecckerei-liesenkoetter.de](http://www.baecckerei-liesenkoetter.de)





## HOHE KONDITOREIKUNST VOM NIEDERRHEIN

Im schönen Kempen am Niederrhein verwöhnt das Team des Cafés am Ring seine Gäste mit erstklassigen Produkten der hohen Konditoreikunst. Mit 17 Mitarbeitern und 3 Auszubildenden werden täglich zartschmelzende Pralinen, feine Backwaren, Teegebäck, ausgefallene Tortencreations und auch Hochzeitstorten hergestellt.

Das im Jahr 1978 gegründete Café wird heute in 2. Generation von Andreas Amberg und seiner Frau Katja geführt. Mit ihrer hohen Angebotsvielfalt ist die Konditorei weit über die Grenzen von Kempen hinaus bekannt und genießt am Niederrhein einen hervorragenden Ruf.

Besondere Kundenwünsche setzen Konditormeister Amberg und seine Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter ganz individuell um und überzeugen durch Kreativität und Qualität der Produkte.



### Genuss pur!

Nach dem Motto: „Es muss nicht nur gut aussehen, sondern es soll auch schmecken. Genuss pur!“, haben Frische und Geschmack einen besonders hohen Stellenwert im Café am Ring. Diese besondere Qualität hat auch das Feinschmeckermagazin 2018 mit einer zweiten Auszeichnung gewürdigt.

Als Landeslehrlingswart engagiert sich Andreas Amberg besonders in der Ausbildung junger Leute. Der Betrieb bildet regelmäßig selber aus und ist besonders bemüht, die Tür für den Nachwuchs im Konditorenhandwerk offenzuhalten.

Café am Ring Amberg  
Vorster Straße 2  
47906 Kempen  
[www.cafeamring.de](http://www.cafeamring.de)





## FREUDE AM GENIEßEN

Das Café Cordes ist ein Traditionsunternehmen im Oberhausener Stadtteil Sterkrade. Konditormeisterin Angelika Cordes führt die feine Konditorei und zwei gemütliche Cafés in der 3. Generation. Mit 18 Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern sowie zwei Auszubildenden stellt sie täglich schmackhafte, erlesene und ausgefallene Torten, besondere Trüffel und Pralinen in handwerklicher Tradition her.

### Handwerk ist eine Herzensangelegenheit

Angelika Cordes erklärt ihr Unternehmenskonzept so: „Wir legen bei unserer Arbeit besonders viel Wert auf Vielfalt und Einmaligkeit. Uns zeichnet besonders aus, dass wir gleichmäßige Qualität anbieten und für unsere Kunden jeden Tag einen anderen Gaumengenuss bieten.“ Für die Inhaberin ist das Konditorhandwerk eine Herzensangelegenheit und bietet Erfüllung und Freude im Leben.



Besonders beliebt sind die außergewöhnlichen Motiv- und Hochzeitstorten. Hier wird immer wieder kreativ auf die Wünsche der Kundschaft eingegangen. Café Cordes überzeugt seine Kunden aber auch mit einem delikaten Frühstücksangebot und warmem Mittagstisch sowie mit dem feinen Nachmittagskaffee.

Das Café Cordes arbeitet mit dem Stadtmarketing zusammen und engagiert sich bei Kirchenfesten in seinem Stadtviertel Sterkrade, um sein Engagement für die Region zu zeigen.

Café Cordes  
Brandenburger Straße 5  
46145 Oberhausen  
[www.cafe-cordes.de](http://www.cafe-cordes.de)





## TRANSPARENZ IST WICHTIG

Bereits seit 1907 duftet es in der Confiserie Rabbel nach köstlichen Schokoladen, würzigen Honigkuchen, feinstem Gebäck und Pralinen. Gegründet in Bad Landeck/Schlesien, wurde nach dem Verlust des Stammhauses 1953 in Tecklenburg ein Neuanfang geplant und mit Erfolg begonnen. Heute führt die 4. Generation das Unternehmen. 93 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter sowie 12 Auszubildende stellen täglich köstliche Confiterie-Spezialitäten, über 1.500 verschiedene, her. Nicht nur der Konditormeister persönlich legt bei der Arbeit besonders viel Wert auf Qualität, Individualität und Flexibilität, sondern auch die Beschäftigten leben diese Philosophie.



## Süße Geschenke von Rabbel kommen immer gut an

Beim Thema individuelle und flexible Herstellung engagiert sich Rabbel besonders bei Confiterie-Produkten mit Geschenkcharakter, indem der Kundennutzen in den Fokus gestellt wird. In der Branche wird deshalb die Confiserie bei ihren Kunden als „der“ Problemlöser angesehen. Die Konditormeister und Konditoren stellen jedes einzelne Produkt in sorgfältiger Handarbeit her. Viele Verpackungen bieten einen Zweitnutzen, sodass sie wiederverwendet werden können.

Mit der Region fühlt sich die Confiserie Rabbel besonders dadurch verbunden, dass sie im Tecklenburger Land mit ihren Produkten liebevoll und virtuos täglich Freude und Glück produzieren kann und damit das Leben der Menschen hier seit 67 Jahren versüßt.



Confiserie Rabbel GmbH  
Gartenkamp 3  
49492 Westernkappeln  
[www.rabbel.com](http://www.rabbel.com)



## TRADITION UND NEUE TECHNOLOGIEN

Vor 5 Jahren wurde die Nascherei vom Ehepaar Schwengel in Minden gegründet. Nach dem Umbau eines ehemaligen Bio-Supermarktes und eines Sportgeschäftes wurde eine neue Marke für Genießer in Minden geschaffen. Mit einem neuen Konzept, einer besonderen Wohlfühlatmosphäre und modernen Speiseangeboten entstand ein erfolgreicher Treffpunkt für Naschkatzen. Mit einer gläsernen Backstube kann man dem Produktionsteam bei der traditionellen Handarbeit zusehen.

### **Ausgefallene Hochzeitstorten erfreuen die Kundschaft**

Als Herzstück des modernen Cafés, in dem auch gefrühstückt und Mittag gegessen werden kann, bietet die Konditorei täglich eine breite Vielfalt köstlicher Naschereien. So werden mehr als 30 Eissorten angeboten und individuelle, moderne Hochzeitstorten für den perfekten Tag gefertigt. Die Konditorei stellt täglich mehr als 50 verschiedene ausgefallene Torten und Kuchen, selbst gemachte Pralinen und Trüffel sowie frische Backwaren und einiges mehr mit ihren 48 Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern sowie 11 Auszubildenden her.

Der Betrieb wird heute in der 2. Generation geführt und gibt jeden Tag sein Bestes, um der Kundschaft den Tag zu versüßen.

Die Nascherei „made by Cafe Lenz“  
Heidi Schwengel  
Stiftsallee 71  
32425 Minden  
[www.dienascherei.de](http://www.dienascherei.de)





## GEMEINSAM MENSCHEN BEGEISTERN

Das Café Pammel in Höxter ist eine traditionelle Konditorei, die 1948 gegründet wurde. In der mittelalterlichen Stadt Höxter an der Weser befindet sich das Café direkt am Marktplatz vis-à-vis der St. Nikolai Kirche. Hier treffen Moderne und Tradition aufeinander. Hier wird noch allerfeinste Kaffeetradition gelebt und zelebriert.

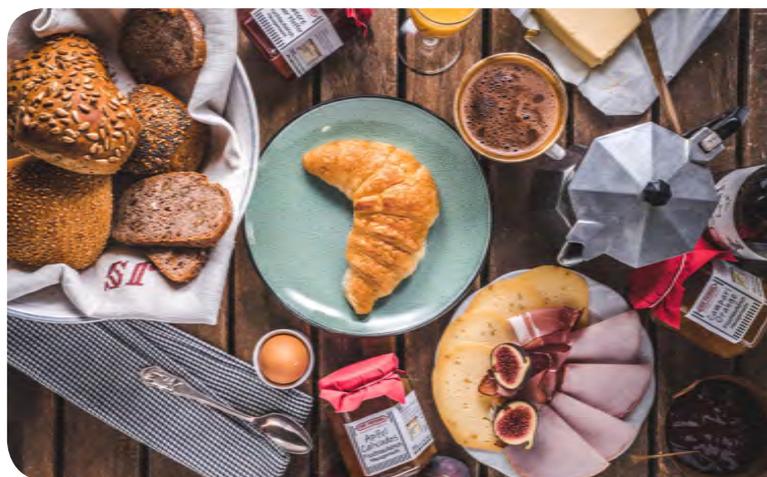
Im vergangenen Jahr haben sich die beiden Konditormeister Wieland Funk und Grit Weitz ihren Traum vom eigenen Café erfüllt und sind nun die neuen Besitzer des beliebten Höxteraner Treffpunkts. Ihr Motto ist: „Nur gemeinsam in Service, Verkauf & Produktion können wir Menschen begeistern!“

### Süßer Genuss für feine Gaumen

Mit 30 Mitarbeitern werden täglich handwerkliche Leckereien wie selbst gemachte Konfitüren, Gebäck, facettenreiche Torten und Tartes, Petit Fours, Hochzeitstorten, Brot und Brötchen, Marzipanartikel, Baumkuchen und handwerklich hergestelltes Eis angeboten. „Wir legen bei unserer Arbeit besonders viel Wert auf handwerkliche Herstellung, Geschmack und Zutaten.“

„Uns zeichnet besonders aus, dass wir noch selber produzieren und eine große Auswahl an Produkten bieten“, sagt Inhaber Wieland Funk. „Für unsere Kunden geben wir gemeinsam jeden Tag das Beste, getreu dem Motto carpe diem“.

Café Pammel e. K.  
Marktstraße 10  
37671 Höxter  
[www.cafepammel.de](http://www.cafepammel.de)



# HOHOFFS

AUGENLUST & TAFELFREUDEN

## AUGENLUST UND TAFELFREUDEN

Hohoffs Produktpalette ist breit gefächert und lässt für den feinen Gaumen kaum einen Wunsch offen. Mit 31 Mitarbeitern und 2 Auszubildenden werden täglich hervorragende Brotwaren und außergewöhnliche Kuchen- und Tortencreations hergestellt. Im Mittelpunkt der Arbeit stehen in der Confiserie Hohoff Qualität, Frische, Traditionalität, aber auch der Zeitgeist.

Zum Vorteil der Kunden wird auf Backmittel verzichtet und auf regionale Produkte gesetzt. Außerdem liegt dem Inhaber besonders die Transparenz um die Produktherstellung am Herzen. Durch eine riesige Glasscheibe hindurch können Kunden den Backprofis bei der handwerklichen Produktion zuschauen und sich von den kunstvoll gestalteten Creations inspirieren lassen.



Das Motto der Confiserie lautet „Hohoffs Augenlust & Tafelfreuden: vielseitiger Genuss und höchste Ambitionen!“

### Einzigartig genießen

Die Verbindung von manuell und vorrangig traditionell hergestellten Produkten mit modernster Back-, Kühl- und Küchentechnik ist für das Unternehmen weiterhin die spannendste Herausforderung.



Aber genau das begründet den „seh- und schmeckbaren“ Unterschied. „Offenheit, Motivation und Ausdauer sind für uns der Antrieb, immer wieder Neues im Großen und Kleinen hervorzubringen“, fasst Inhaber Michael Hohoff seine Firmenphilosophie zusammen.

Confiserie Michael Hohoff e. K.  
Zum Schacht 3  
45731 Waltrop  
[www.hohoffs.de](http://www.hohoffs.de)





### FLEISCHERHANDWERK NRW

Die Fleischer gehören wie die Bäcker zu den Lebensmittelhandwerksbetrieben, die in Krisenzeiten wie heute die Grundversorgung der Bevölkerung mit Lebensmitteln sicherstellen. Das Fleischerhandwerk in Nordrhein-Westfalen mit seinen rund 1.650 Betrieben und etwa 840 Verkaufsstellen produziert und versorgt das Land mit qualitativ hochwertigem Fleisch und Schinken sowie einer großen Sortenvielfalt an Wurstprodukten, die handwerklich vor Ort hergestellt werden und sehr häufig einen regionalen Ursprung haben.

Die Inhaber der familiengeführten Betriebe tragen zusammen mit ihren Teams die Verantwortung, dass Fleisch – ein so wichtiges Produkt für die menschliche Ernährung – fachkundig verarbeitet wird und ein abwechslungsreicher Bestandteil unseres Speiseplans bleibt. Mit etwa 19.200 Beschäftigten ist das Fleischerhandwerk ein wichtiger Arbeitgeber in Nordrhein-Westfalen.



**FLEISCHERVERBAND  
NORDRHEIN-WESTFALEN**

## **FLEISCHERHANDWERK IN NORDRHEIN-WESTFALEN**

Das Fleischerhandwerk in Nordrhein-Westfalen ist eine wichtige Stütze für die regionale Versorgung des Landes mit qualitativ hochwertigen, handwerklich vor Ort erzeugten Nahrungsmitteln. Die Inhaber der familiengeführten Betriebe stehen zusammen mit ihrem Team für persönliche Verantwortung, Nähe zum Verbraucher und geprüfte Qualität – die Säulen, auf denen die Auszeichnung Meister.Werk.NRW beruht.

Die ausgezeichneten Betriebe des Fleischerhandwerks erfüllen eine Reihe strenger Kriterien, darunter u. a. die regelmäßige Teilnahme an Qualitätsprüfungen mit hervorragenden Bewertungen. Des Weiteren müssen die in Herstellung und Verkauf beschäftigten Mitarbeiter sämtlich ausgebildete Fachkräfte sein; diese müssen eine tarifgerechte Bezahlung erhalten und darüber hinaus regelmäßig geschult werden.

Seit jeher stellen sich die fleischerhandwerklichen Betriebe gerne der gesamtgesellschaftlichen Aufgabe, junge Menschen auszubilden, was bei Meister.Werk.NRW mit Bonuspunkten honoriert wird.

Ihr  
Adalbert Wolf  
Landesinnungsmeister Fleischerverband  
Nordrhein-Westfalen



Landesinnungsmeister Adalbert Wolf

### **ANFORDERUNGEN AN EINEN MEISTER.WERK.NRW-BETRIEB**

#### **Allgemeine Kriterien:**

- Hohe handwerkliche Produktions- und Produktqualität
- Selbst hergestelltes Sortiment
- Das Angebot von regionalen Spezialitäten
- Tarifgerechte Löhne
- Einsatz von Fachkräften
- Schulung des Personals
- Bereitstellung von Ausbildungsplätzen
- Hohe handwerkliche Qualität

#### **Spezifische Kriterien für das Fleischerhandwerk:**

- Die Rohstoffe für alle selbst hergestellten Waren kommen aus Nordrhein-Westfalen (+ 50 Kilometer).
- Der Betrieb verzichtet auf den Einsatz von Separatorenfleisch und das Zusammenfügen von Fleischstücken.
- Die Rohstofflieferanten des Betriebs halten die vorgegebenen Tierschutzkriterien ein.

# Fleischerei Wiegand

Inh. Ralf Wallrath

## TRADITION UND REGIONALITÄT

Für innovative Ideen und besten Service ist die 1906 gegründete Fleischerei Wiegand bekannt. Bereits der Firmengründer entwickelte einen Patentofen zur Trocknung von Wurst und Fleischwaren. Heute wird der Betrieb in der 4. Generation geführt und beschäftigt neun Mitarbeiter.

Auf Tradition und Regionalität wird in Frechen ebenso viel Wert gelegt wie auf Qualität, Frische sowie ein breit gefächertes Angebot an leckeren Wurst- und Fleischspezialitäten. Auch im Partyservice-Sortiment überrascht die Familienfleischerei mit ausgefallenen Köstlichkeiten für jeden Anlass. Neben Fingerfood, Delikatesshappen, kalten Platten u. v. m. werden auch heiße Fleischspezialitäten aus Mutters Küche angeboten.



## Einsatz für gesunde Ernährung

Inhaber Dorothe und Ralf Wallrath machen sich für gesunde Ernährung und traditionelles Handwerk stark. Darüber hinaus sind sie als Prüfer der Fleischerei-Innung im Einsatz und fördern die Ausbildung junger Menschen.

Kitas, Schulen und andere Einrichtungen sind eingeladen, dem Team im Rahmen von Betriebsbesichtigungen bei seiner Arbeit über die Schulter zu schauen.

Fleischerei Wiegand  
Hüchelner Straße 31  
50226 Frechen  
[www.fleischerei-wiegand.de](http://www.fleischerei-wiegand.de)





## WO GUTES FLEISCH EIN ZUHAUSE HAT

Regionalität wird in der 1957 gegründeten Fleischerei großgeschrieben. Inhaber Uwe Klare kauft nur im Umland und direkt bei befreundeten Landwirten ein. Dadurch ergeben sich kurze Transportwege, die für Frische bürgen und die Umwelt schonen. Mehrmals in der Woche wird selber geschlachtet und das Fleisch warm verarbeitet. So behält es seinen aromatischen Geschmack. Das vielfältige Angebot umfasst ein leckeres Vollsortiment an frischen Wurst- und Fleischwaren.

### Eigene Rinderzucht seit 1977

Neben der Fleischerei Uwe Klare züchtet das Unternehmen seit 1977 Rinder der Rasse „Limousin“, die sich durch besondere Fleischqualität auszeichnen. 2006 wurde der Betrieb zum ersten öffentlichen Schlachtbetrieb der Stadt Borgentreich ernannt. Darüber hinaus besitzt die Fleischerei eine EU-Zulassung als Schlacht-, Zerlege- und Verarbeitungsbetrieb.



Ein besonderes Herzensanliegen von Uwe Klare und seinen Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern ist es, den Verbrauchern das wertkonservative Metzgerhandwerk bewusst zu machen. Zum Beispiel im Rahmen des Hoffestes und des Tages der offenen Tür, zu dem die Fleischerei ihre Kunden jährlich einlädt.

Fleischerei Klare  
Bindgarten 5  
34434 Borgentreich-Bühne  
[www.fleischereiklare.de](http://www.fleischereiklare.de)





## NEUE IDEEN UND ALTBEWÄHRTE KLASSIKER

Über Generationen haben sich die Rezepte von Kleinjung für Hausmacher-Leberwurst, Weißwurst, Bratwurst und viele weitere Produkte aus eigener Herstellung bewährt. Zudem experimentiert das Küchenteam beständig an neuen Kreationen, um auf den Geschmack der Zeit einzugehen. Besonders beliebt und außerdem noch prämiert ist beispielsweise die luftgetrocknete Trüffel-salami. Zum Angebot des 1929 gegründeten Betriebs gehören über 100 Wurst- und Schinkenspezialitäten. Als professioneller Partyservice stellt Kleinjung außerdem individuelle und liebevoll angerichtete Buffets zusammen.

### Produzieren mit Herz und Hand

„Handwerk ist Heimat und nicht nur mit den Händen, sondern auch mit dem Herzen gemacht“, lautet das Motto von Holger Kleinjung, der die Familienfleischerei in der 4. Generation mit seiner Ehefrau führt. Die Inhaber legen großen Wert auf naturschutzorientierte Landwirtschaft, bewussten Einkauf, beste Qualität und Regionalität. Darum stammen 100 Prozent des angebotenen Fleisches aus der Region.

Im Bewusstsein einer umweltgerechten Produktion nutzt die Fleischerei eine eigene Fotovoltaikanlage zur Energiegewinnung.

Feinkost Fleischerei & Catering Kleinjung  
Oberdorfstraße 7  
51766 Engelskirchen  
[www.metzgerei-kleinjung.de](http://www.metzgerei-kleinjung.de)





## KONSEQUENT BIO

Anfangs zögerten die Kunden, als die Metzgerei ihre Produktion auf Bio umstellte. Doch schnell wurde Janutta wegen seiner Konsequenz und anhaltend guten Qualität weit über die Stadtgrenzen hinaus bekannt und geschätzt.

Miroslav Tomic führt den 1939 gegründeten Betrieb seit 2013 zusammen mit seiner Ehefrau. Er verarbeitet ausschließlich Fleisch von Tieren aus biologischer und artgerechter Haltung sowie aus der unmittelbaren Region. Die individuelle Verarbeitung garantiert ihm absolute Sicherheit bei den Inhaltsstoffen und hohe Frische durch die Vermeidung weiter Transportwege.

Über 120 schmackhafte Fleisch-, Wurst- und Schinkenspezialitäten zählen zum Sortiment seiner Naturfleischerei. Um den natürlichen Geschmack zu erhalten, verzichtet Inhaber Miroslav Tomic meist auf zugesetzte Aromen und Verstärker.

## Öko-Kompetenz und soziale Verantwortung

Viele Stammkunden kennt das Team von Janutta persönlich und weiß daher um den guten Zuspruch. Denn Öko-Kompetenz und soziale Verantwortung gehören auch für die Kundschaft zusammen. Als Mitglied im Naturland und Neulandverband engagiert sich die Naturfleischerei zudem für Umwelt, Nachhaltigkeit, Tierwohl und gesunde Ernährung.

Naturfleischerei Janutta  
 Siebeneicker Straße 1  
 42553 Velbert  
[www.naturfleischerei-janutta.de](http://www.naturfleischerei-janutta.de)





## SEIT GENERATIONEN GUT

Stress schadet nicht nur dem Tier, sondern auch dem Geschmack des Fleisches. Deswegen dauert kein Transport vom Hof des Lieferanten bis zur Metzgerei Evers länger als 20 Minuten. Jeden ihrer Lieferanten kennt Familie Evers persönlich, sodass sie die Aufzucht der Tiere immer nachvollziehen kann. Die Rinder weiden beispielsweise im Sommer auf der Wiese und werden im Winter mit Heu und Silage gefüttert.

Seit Generationen verbindet die 1880 gegründete Metzgerei Evers Qualität mit Frische und Service, Tradition und Moderne. Darum ist jedes der herzhaften Produkte hausgemacht.

### Sorgfalt aus Leidenschaft

Gemäß dem Motto „Sorgfalt aus Leidenschaft“ schlachtet, wurstet, kocht und räuchert der Betrieb selbst. Dabei wird so möglichst auf Zusatzstoffe und völlig auf die Verwendung von Milcheiweiß verzichtet.



Zum Angebot zählen regionale Spezialitäten wie der EU-geschützte Westfälische Knochenschinken, in Naturreife-Räumen luftgetrocknete Mett- und Leberwurst sowie Wurstebrot. Jede Saison hat ihre Besonderheiten: In der Eintopfzeit schmeckt's herzhaft, kraftvoll, lecker, zum Spargel empfiehlt die Metzgerei würzigen Schinken oder frisches Schweinefilet und in der Adventszeit die hausgemachte Schlesische Weißwurst.

Da die Metzgerei immer auf der Suche nach gute Rezepten ist und Freude am Austausch hat, sind schon so manche Ideen der Kunden in neue Produkte eingeflossen.

Metzgerei Hermann-Josef Evers  
Hauptstraße 39  
48485 Neuenkirchen  
[www.metzgerei-evers.de](http://www.metzgerei-evers.de)





Sauerländer  
Spezialitäten

## HAUSGEMACHTES WIE FRÜHER

Für ihre hausgemachten Wurstwaren ist die 1952 gegründete Metzgerei Krenzel sogar in Feinschmeckerkreisen bekannt. Ihre typischen Spezialitäten werden nur mit Naturgewürzen hergestellt, also ohne Zusatzstoffe wie Phosphate, Geschmacksverstärker und Konservierungsstoffe. Eben wie früher. So dürfen auch Allergiker problemfrei alle Köstlichkeiten der Metzgerei genießen.

### Aus der Region, für die Region

Täglich bringen exakte handwerkliche Produktion, Bodenständigkeit, Tradition und Menschlichkeit ein einzigartiges Angebot von über 100 verschiedenen Wurst-, Schinken- und Bratenspezialitäten bei Krenzel hervor. Größten Wert legt Geschäftsführer Helmut Krenzel auf den eigenen Vieheinkauf in der Region. Sein Motto lautet: „Aus der Region, für die Region.“

Darüber hinaus bietet die Traditionsmetzgerei Gaumenfreuden aus vielen europäischen Ländern und zahlreiche Qualitätsprodukte wie feine Salate sowie eine Vielzahl verschiedener Käsesorten.

Der Geschenkservice mit original Sauerländer Spezialitäten ist mittlerweile deutschlandweit bekannt, schließlich engagiert sich der Betrieb besonders für gesunde, leckere und verträgliche Ernährung.

Metzgerei Krenzel  
Stockumer Straße 40  
59846 Sundern  
[www.metzgerei-krenzel.de](http://www.metzgerei-krenzel.de)



# Nieß

## Für Genießer

### MODERNE FLEISCHERKUNST

Seit 1903 ist der Betrieb Gebrüder Nieß am selben Standort für seine Kunden da. Dennoch ist stets moderne Fleischerkunst der Garant für die hohe Qualität der täglich frischen Wurst- und Fleischwaren. Um dem eigenen Anspruch gerecht zu werden und Gutes noch besser zu machen, kombiniert die Fleischerei gekonnt überlieferte Familienrezepte mit zeitgemäßen Weiterentwicklungen.

Meisterhafte Verarbeitung, jahrzehntelange Erfahrung und besondere Sorgfalt zählen bis heute zur Firmenphilosophie. In Mülheim-Heißen produzieren über 50 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter mit Liebe und Leidenschaft 80 Wurstsorten, vielfältige Fleischspezialitäten und hausgemachte Mittagsmenüs.



### Ruhrtaler Freilandschwein aus der Region

Als Fleischermeister fühlen sich die beiden Inhaber eng mit der Natur verbunden. Daher übernehmen sie Verantwortung und kaufen bei regionalen Erzeugern, denen das Wohl ihrer Tiere ebenso viel bedeutet wie der Schutz natürlicher Ressourcen.

Das Ruhrtaler Freilandschwein ist beispielsweise keine Massenware. Es stammt direkt aus dem Ruhrtal und bewegt sich unbeengt im Freilaufgehege. Das Rindfleisch bezieht die Metzgerei ebenfalls direkt von den Bauernhöfen aus dem Umland. Mit anderen Worten: Nur wenn das Tierwohl respektiert wird, entsteht die Nieß-Genießer-Qualität.

Gebrüder Nieß GmbH  
Honigsberger Straße 72  
45472 Mülheim-Heißen  
[www.gebrueder-niess.de](http://www.gebrueder-niess.de)





## TRANSPARENZ IST WICHTIG

Berühmt ist nicht nur die hauseigene Currywurst im Glas von Puschmann. Die 1986 gegründete Familienfleischerei ist auf schmackhafte westfälische Wurst- und Grillspezialitäten ohne künstliche Zusatzstoffe spezialisiert. Alle Produkte, seien es Frikadellen, Schnitzel, Mettenden oder Gyrosfleisch, werden in eigener Produktion hergestellt. Dabei bezieht der Betrieb seine Fleischzutaten ausschließlich aus dem Münsterland. So garantiert die Fleischerei Puschmann hochwertige Erzeugnisse „aus der Region, für die Region und aus Liebe zur Heimat“.



### Alles aus eigener Produktion

Vor allem produziert der Familienbetrieb Waren für Imbissbetriebe und den Einzelhandel. Dabei ist Familie Puschmann Transparenz sehr wichtig. Ihre Kunden sollen wissen, wie ihr Essen hergestellt wird.



Die Fleischerei überzeugt mit bester Qualität und einer verantwortungsbewussten Betriebsführung, die weit über das reine Handwerk hinausreicht.

Umweltbewusstsein spielt in der Fleischerei eine große Rolle. Sie produziert ihren Strom inzwischen zu 30 Prozent selbst. Durch eine Erweiterung der Fotovoltaikanlagen wird nun eine Steigerung um 10 Prozent angestrebt. Zudem soll ein elektrobetriebener Kühltransporter zukünftig den Dieselverbrauch halbieren.

Fleischerei Puschmann  
Im Gewerbegebiet 34  
48612 Horstmar  
[www.fleischerei-puschmann.de](http://www.fleischerei-puschmann.de)





## TRADITION UND NEUE TECHNOLOGIEN

Das Angebot der 1989 gegründeten Metzgerei Schillings umfasst eine Vielfalt an Fleisch- und Wurstspezialitäten aus eigener Schlachtung sowie zahlreiche küchenfertige Angebote. Die verwendeten Rinder und Schweine werden seit jeher von Bauern aus der Nähe bezogen, um den Kunden gesundes und rückstandsloses Fleisch aus artgerechter Tierhaltung zu bieten. Auch in der Produktion verbinden sich bei Schillings Tradition und neue Technologien. Einzigartig sind die nach eigenem Rezept hergestellten Grevenbroicher Rohwürste, Kochwürste, Brühwürste, Dauerwürste und Sülzen.

### Fleisch aus artgerechter Tierhaltung

In der Jagdsaison wird das vielfältige Sortiment um frisches Wild wie Reh, Hirsch, Wildschwein (Frischling), Hasen, Fasane und Wildkaninchen erweitert. Es stammt nicht aus Gatter-Gehegen, sondern aus natürlichen Jagdrevieren in der Eifel und wird fachgerecht ohne Knochen, Sehnen und Fett zugeschnitten. Gesunde Ernährung ist dem familiengeführten Betrieb ebenso ein Anliegen wie die Versorgung nicht mobiler Kunden. Des Weiteren legt die Metzgerei Schillings viel Wert auf familiäres Betriebsklima und ständig geschulte Mitarbeiter. Des Weiteren arrangieren sich Willi und Sohn Axel im Lehrlingswesen und Innungsvorstand. Brauchtum und Tradition hat für sie einen hohen Stellenwert.

Metzgerei Schillings  
Dinkelstraße 25  
41516 Grevenbroich  
[www.metzgerei-Schillings.de](http://www.metzgerei-Schillings.de)





## MIT LIEBE ZUM DETAIL

Wolfgang Büssing hat eine Berufung. Mit seinen hochwertigen Wurst- und Fleischspezialitäten möchte er seinen Kunden ein Lächeln ins Gesicht zaubern. Dass es ihm gelingt, hat mehrere Gründe.

Zum einen setzt der Betrieb auf erstklassige Qualität, zum anderen auf Liebe zum Detail in der Herstellung. Vom ganzen Tier bis zu den Endprodukten wie Wurst, Schinken, Feinkostsalate und Imbissprodukte wird alles unter hohem Qualitätsanspruch im eigenen Hause verarbeitet und produziert.

### Fleisch, Wurst und mehr ...

Doch vor allem ist es für Wolfgang Büssing und sein Team eine Herzensangelegenheit, seine Kundschaft mit regionalen Zutaten zu verwöhnen. Daher sind ihm die Lieferanten der Rinder aus dem benachbarten Korschenbroich persönlich ebenso bekannt wie die Züchter der Schweine aus dem nahe gelegenen Uedem am Niederrhein. Nicht weniger wichtig und somit für den Erfolg von Büssing verantwortlich sind die Aufmerksamkeit, Freundlichkeit und Fachkompetenz, mit der sein Verkaufsteam hochwertige Produkte appetitlich präsentiert und die Kunden beim Kauf von Fleisch, Wurst und mehr berät.

Büssing GmbH  
Krefelder Straße 50  
41460 Neuss  
[www.buessing-neuss.de](http://www.buessing-neuss.de)





## SCHMACKHAFT UND EHRLICH

Nur wenige andere Metzgereien sind so eng mit Münster und dem Münsterland verwachsen wie die Fleischerei Karl Hinkelmann. Nun schon in der 7. Generation führt Thorsten Hinkelmann den 1870 im Stadtteil Wolbeck gegründeten Betrieb für Viehhandel und Fleischerei. Mit neun Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern stellt der Chef täglich frische und schmackhafte Wurst- und Fleischspezialitäten her. Traditionelles Metzgerhandwerk bedeutet für sein Team, etwas mit den Händen herzustellen.

### Verwurzelt im Münsterland

Nur noch sehr wenige Fleischereien produzieren Töttchen, eine Ragout-Spezialität aus dem Münsterland. Fleischerei Hinkelmann ist einer der größten Hersteller dieser regionalen Köstlichkeit, die sie nach altbewährter Rezeptur unter dem Namen „Kalli's Töttchen“ für Feinschmecker produziert. Im Münsterland wird das Gericht mit ausgesuchten Fleischeinlagen und Bauernbrot gerne bei Festlichkeiten gereicht. Auch die typisch westfälischen Mettendchen zählen zum vielfältigen und regionalen Sortiment von Hinkelmann.

Das Bild rechts stammt aus dem Buch „Gote geht genießen“ aus dem Verlag BECKER JOEST VOLK VERLAG. Autor: Helmut Gote

Fleischerei Karl Hinkelmann  
Drostenhofstraße 3  
48167 Münster



© Justyna Schwertner



## VERANTWORTUNG ZEIGEN

Weit über Schmallenberg hinaus hat sich die 1900 gegründete Metzgerei Merte einen hervorragenden Namen gemacht. Denn die 100 Fachkräfte, sei es im Stammhaus, in der Metzgerei sowie in mehreren Fachgeschäften im Umland, tun so gut wie alles für die Zufriedenheit ihrer Kunden. Neben einer großen Auswahl an täglich frisch zubereiteten Wurst- und Fleischprodukten bietet das reichhaltige Sortiment auch leckere Convenience-Artikel an.

### Kooperation mit westfälischen Landwirten

Traditionelles Handwerk bedeutet für den Familienbetrieb, dass sich jemand verantwortlich fühlt und dass hinter allen Taten Menschen stehen. So kooperiert die Metzgerei nur mit westfälischen Landwirten und Schlachtern, die ihr persönlich bekannt sind und durch gute Haltungsbedingungen ihrer Schweine und Rinder beste Fleischqualität gewährleisten. Das macht sich in der Qualität und im Geschmack bemerkbar. Ein weiteres Anliegen für Merte ist die Pflege von regionalen Fleisch- und Wurstspezialitäten, die nach alten Hausrezepten und Bräuchen zubereitet werden.

Darüber hinaus unterstützt die Metzgerei Vereine und engagiert sich durch die Übernahme von Ehrenämtern in der Region.

Merte Metzgerei und Partyservice ist Mitglied im Verein Ernährung-NRW e. V.



MERTE Metzgerei & Partyservice  
Im Brauke 24  
57392 Schmallenberg  
[www.merte.com](http://www.merte.com)



## VOM GUTEN NUR DAS BESTE

Seit drei Generationen gilt in der Fleischerei Ziegler: „Vom Guten nur das Beste.“ Das war schon der Leitgedanke, als der Familienbetrieb 1938 gegründet wurde. Bis heute werden in handwerklicher Tradition täglich delikate Wurstwaren, schmackhafte Fleischspezialitäten und knackige Salate hergestellt. Dank alter Hausrezepte garantiert das Team der Wurstküche einen einzigartigen Geschmack und verbürgt sich für die Inhaltsstoffe. So werden bis auf wenige Ausnahmen alle Wurst- und Schinkenspezialitäten selbst hergestellt.

### Wurstkauf ist Vertrauenssache

Die tägliche Produktion kleiner Mengen hochwertiger Produkte garantiert Frische und beste Qualität an jedem Wochentag. Wurstkauf ist schließlich Vertrauenssache.

Das frische Fleisch bezieht Ulrich Ziegler von Landwirten seines Vertrauens, also aus heimischer Umgebung und von Schweinen und Rindern, die artgerecht und gesund aufgewachsen sind. Der Anspruch lautet „Klasse statt Masse“. Besonderes Engagement zeigt das Unternehmen bei der Unterstützung von Sportvereinen, Schulen, Kirchengemeinden und Kindergärten im Essener Norden.

Fleischerei Ziegler GmbH  
Gelsenkirchener Straße 22  
45141 Essen  
[www.fleischerei-ziegler.de](http://www.fleischerei-ziegler.de)





WERNER'S  
METZGER-  
TRADITION  
SEIT 1962  
einfach wie früher

## HANDWERK ALS BERUFUNG

Traditionelle Werte und Vertrauen spielen die zentrale Rolle im 1962 gegründeten Familienbetrieb, der sich tief mit der Region verbunden fühlt. Metzgermeister Klaus Werner versteht sein Handwerk nicht nur als Beruf, sondern vor allem als Berufung. Es ist ihm eine Herzensangelegenheit, dem ehrlichen, richtig guten Geschmack stetig auf den Fersen zu bleiben. Mit Blick auf Nachhaltigkeit und respektvollen Umgang mit Tieren bezieht der Familienbetrieb sein Fleisch nur von heimischen Bauern, die ihre Tiere artgerecht halten. Kurze Transportwege halten den Stress für die Schweine, Rinder und Lämmer aus der Eifel so gering wie möglich.

### Tiefe Verbundenheit mit der Region

Bei der weiteren Verarbeitung werden ebenfalls besonders frische und überwiegend regional erzeugte Zutaten verwendet. Neben den traditionellen, regionalen Wurst-, Fleisch- und Schinkenprodukten aus der Eifel bietet Werner's Metzgerei auch Spezialitäten aus aller Welt an.

Täglich werden Köstlichkeiten wie etwa die beliebte Mettwurst oder Pfefferbeißer nach traditionellen Rezepten mit Naturgewürzen verfeinert und dann in Buchenholzrauch gehängt, um ihren einzigartigen Geschmack zu erhalten.



Werner's Metzgerei GmbH & Co. KG  
Aegidienberger Straße 98  
53604 Bad Honnef  
[www.wernersmetzgerei.de](http://www.wernersmetzgerei.de)

# METZGEREI GERLACH

## TRADITION UND ERFINDERGEIST

Nach bewährter handwerklicher Tradition und mit viel Liebe zum Detail fertigt Metzgermeister Gerlach persönlich im 1954 gegründeten Betrieb täglich frische Fleisch- und Wurstspezialitäten. Denn Handwerk bedeutet für Inge und Klaus Gerlach, mit Herz und Hand tolle Produkte zu schaffen, auf die sie stolz sind. In ihrem Sortiment finden sich leckere Aufschnitte, mariniertes Grillgut, knackige Würste und vieles mehr.

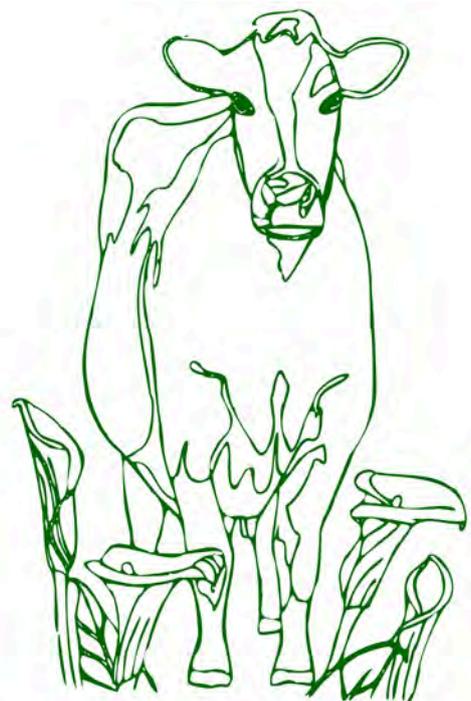
### Kreationen mit Bezug zur Region

Als Kempener mit Leib und Seele stellt die Fleischerei einerseits traditionelle, andererseits aber auch moderne Produkte her, die einen Bezug zur Region besitzen. Eine typische Kreation ist etwa der Rheinische Döner mit Schweinebraten im Röggelchen.

Gemäß dem Motto „Wo Gutes reinkommt, kommt auch Gutes raus“ legt die Fleischerei Gerlach besonderen Wert auf die verwendeten Zutaten, die möglichst aus dem regionalen Umkreis stammen. Nur das Wildbret kommt überwiegend aus der Oranienburger Heide in Sachsen-Anhalt und aus Mecklenburg-Vorpommern. Zum größten Teil wurde es selbst von Klaus und Christian Gerlach erlegt. So können Vater und Sohn die Qualität des Fleisches direkt vor Ort prüfen.

Fleischerei Gerlach ist Mitglied im Verein Ernährung-NRW e. V.

Fleischerei Klaus Gerlach  
Concordienplatz 2  
47906 Kempen  
[www.metzgerei-klaus-gerlach.de](http://www.metzgerei-klaus-gerlach.de)



Das gute Stück Fleisch



## TRADITION TRIFFT AUF MODERNE

Die Timm Fleisch- und Wurstmanufaktur wurde 1956 als klassische Metzgerei eröffnet und wird heute von der 3. Generation geführt. Alte Familienrezepte und das Wissen um die traditionelle Wurstherstellung bürgen für die Güte und Qualität der schmackhaften Wurst- und Fleischwaren, die der Betrieb mit seinen modernen Produktionsanlagen täglich frisch produziert.

### Rekener Duroc-Schweine aus der Region

Das vielfältige Produktangebot reicht von klassischen Wurstspezialitäten wie Geflügel- und Schinkenfleischwurst, Jagdwurst und Delikatessen-Leberwurst bis zur Schinkenmettwurst. Eine besondere Spezialität ist das leckere Rekener Duroc. Dabei handelt es sich um eine Kreuzung von Hausschwein und iberischem Duroc-Eber. Das zart marmorierete Fleisch des Rekener Duroc aus regionaler Haltung wird aufgrund seines einmaligen Geschmacks sehr geschätzt. Auch andere Fleischarten stammen von Lieferanten aus Nordrhein-Westfalen.

Die Inhaber engagieren sich besonders stark für Menschen mit Behinderung, die als Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter zum Gelingen des Unternehmens beitragen. Für sein Engagement wurde Timm bereits 2017 mit dem Inklusionspreis der Stadt Oberhausen ausgezeichnet.

Timm Fleisch- und Wurstmanufaktur ist Mitglied im Verein Ernährung-NRW e. V.



Timm Fleisch- und Wurstmanufaktur GmbH  
Max-Planck-Ring 39  
46049 Oberhausen  
[www.timm-frische.de](http://www.timm-frische.de)



## KLASSE STATT MASSE

Für die 1997 gegründete Fleischerei Caniels zählt nur Klasse, nicht aber Masse. Um dem hohen Anspruch gerecht zu werden, stellt der Familienbetrieb 90 Prozent des Angebots an schmackhaften Fleisch- und Wurstwaren selber her.

Das hoch qualitative Sortiment umfasst täglich ein frisches Angebot von über 100 verschiedenen Sorten. Etwas Besonderes ist der Fleischreifeschrank für die Trockenreifung. Das so behandelte Fleisch wird außergewöhnlich zart und schmeckt intensiv.

### Täglich frische Angebote

In der Mittagszeit stehen für die vielen Stammkunden auch leckere Eintöpfe, Suppen und Aufläufe zur Auswahl. Die individuellen Wünsche der Käufer zu erfüllen, ist seit jeher die oberste Priorität der Fleischerei.



Viel Wert legt das Team um Metzgermeister Dirk Caniels auf Fleisch mit Herkunftsangabe. Es stammt aus nachhaltiger Landwirtschaft aus dem Kreis Wesel. Eine artgerechte Haltung und eine natürliche Fütterung der Tiere sind für den Fleischerbetrieb selbstverständlich. Denn gute Rohstoffe sind schließlich die Basis für gute Qualität und gesunde Ernährung.

Im Bewusstsein um regionale Verantwortung beliefert die Fleischerei auch Schulen und Kitas mit Essen. Besonders gefragt und daher schnell ausgebucht sind in der Saison die sonntäglichen Grill-Seminare und andere spannende Events.

Fleischerfachgeschäft-Partyservice Caniels  
Luisenstraße 30  
46537 Dinslaken  
[www.fleischerei-caniels.de](http://www.fleischerei-caniels.de)





**Funke-Schnorbus**  
FLEISCHEREI & PARTYSERVICE

## NACHHALTIG UND GANZHEITLICH

Die Arbeit in der 1938 gegründeten Fleischerei ist von jeher durch Liebe zum Beruf und Handwerk geprägt. In der 3. Generation legt das Team des Familienbetriebs viel Wert auf nachhaltige und ganzheitliche Konzepte. So gilt es, Produkttraditionen zu bewahren und diese mit modernen Mitteln weiterzuentwickeln. „Genial-regional – einfach Funke!“, so lautet das Motto der Inhaber Michael und Elke Funke.

### Kostbarkeiten für das Leben

Funke versteht Fleisch- und Wurstwaren gleichsam als Kostbarkeiten für das Leben. So arbeitet der Betrieb partnerschaftlich mit verantwortungsvollen Landwirten aus dem Raum Olsberg zusammen. Die Schweine und Rinder werden mit Futter aus der Region versorgt und müssen nur kurz transportiert werden, ehe sie im eigenen Betrieb von qualifizierten Fachkräften geschlachtet und



mit modernster Technik zu verschiedensten Schinken-, Fleisch- und Wurstspezialitäten verarbeitet werden.

Neben den küchenfertigen Produkten der Fleischtheke finden sich im Angebot hausgemachte Konserven und ein umfassender Partyservice. Direkt am Ruhrtalradweg bietet das Funke-Schnorbus Team eine Hütte in romantischer Lage an, die man inklusive Catering für Feiern und Veranstaltungen mieten kann, die sogenannte Steinkleffhütte in Bigge.

Im Bewusstsein um verantwortliches und nachhaltiges Handeln haben die Inhaber an der Steinkleffhütte verschiedene Obstbäume gepflanzt und eine Wildblumenwiese eingesät, die Bienen und anderen Insekten als Nahrung bieten soll. Weiterhin erzeugt ein modernes Mini-Blockheizkraft den nötigen Strom und erspart damit der Umwelt 20 Tonnen CO<sub>2</sub> pro Jahr.



Fleischerei Michael Funke  
Mittelstraße 16  
59939 Olsberg  
[www.funke-schnorbus.de](http://www.funke-schnorbus.de)

## TRADITION MODERN INTERPRETIERT

Seit 100 Jahren werden die traditionellen Rezepte in der Familie Weber gepflegt und modern interpretiert an die Kunden weitergegeben. Täglich produziert das Team der 1920 gegründeten Metzgerei fast 100 Prozent der leckeren und schmackhaften Wurstwaren selbst. Die Zerlegung findet ebenfalls im eigenen Haus statt, sodass ein hohes Maß an Frische, gepaart mit der entsprechenden Qualitätskontrolle, garantiert ist.

Besondere Spezialitäten sind zum Beispiel die würzige Mettwurst, die Pfefferbeißer sowie Schinken und Dauerwurst, die in der eigenen Produktion geräuchert werden und reifen. 90 Prozent der Produkte kommen aus eigener Herstellung.

### Garantie für Regionalität und Frische

Das Rindfleisch kommt von Landwirten und Biohöfen aus der Umgebung. So bezieht die Inhabersfamilie beispielsweise ihr Bio-Rindfleisch direkt von einem Hof aus Friesenhagen. Die Tiere leben dort mit ausreichend Platz und ernähren sich ganzjährig vom saftigen Gras der Weide oder von Heu.

Die 4. Generation arbeitet heute auch schon im Betrieb mit, und weil ihr die Region wichtig ist, unterstützt die Metzgerei Weber die Jugendarbeit in örtlichen Sportvereinen.

Metzgerei und Partyservice Weber  
Elbener Straße 3  
57482 Wenden  
[www.weber-partyservice.de](http://www.weber-partyservice.de)





## ALLES AUS EIGENER AUFZUCHT

In der Metzgerei Petrusheim liegt alles in einer Hand. Denn Handwerk bedeutet für das Team, mit Sorgfalt und persönlichem Einsatz zu arbeiten. Ein wichtiges Anliegen ist die ganzheitliche Herstellung von herzhaften und frischen Fleischwaren.

So bezieht der zum Rheinischen Verein für Katholische Arbeitskolonien gehörende Betrieb seine Ferkel von einem regionalen Landwirt. Alle Tiere werden auf dem landwirtschaftlichen Betrieb des Petrusheims gehalten und mit selbst angebautem und gemahlenem Getreide gefüttert.

### Sorgfalt und persönlicher Einsatz

Sie werden mehrmals täglich betreut, bevor sie schließlich im Petrusheim schonend geschlachtet und nach feinen, qualitativ hochwertigen Rezepturen weiterverarbeitet werden. Das Sortiment der Metzgerei umfasst gut 100 verschiedene Wurstsorten, Würstchen,



Suppen und verzehrfertige Gerichte. Zu den beliebtesten Produkten zählen unter anderem die Original Petrusheimer Würstchen, Fleischwurst, Delikatessleberwurst, Leber- und Blutwurst. Außerdem sind saisonale Spezialitäten im Angebot.

Mit der Region fühlt sich die Metzgerei Petrusheim besonders verbunden durch typisch heimische Produkte wie Panhas und Gerichte wie Grünkohl sowie die Bewirtung bei örtlichen Veranstaltungen zu Erntedank, Sportfesten und Adventsbasaren.

Die Metzgerei Petrusheim ist Mitglied im Verein Ernährung-NRW e. V.

Metzgerei Petrusheim  
Baal 23  
47652 Weeze  
[www.metzgerei-petrusheim.de](http://www.metzgerei-petrusheim.de)





## TRANSPARENZ IST WICHTIG

Seit 1910 liefert das inzwischen in der 4. Generation geführte Familienunternehmen täglich frisch produzierte und geräucherte Wurst- und Fleischwaren aus. Inhaber Klaus Bräuer und sein Team vertreiben ihre Produkte in den eigenen acht Verkaufsstellen, in ausgewählten Supermärkten der Region, Großküchen, Kantinen und Restaurants im Umkreis von ca. 80 Kilometern.

Die enge Verbundenheit mit dem Siegerland spiegelt sich auch in der Wahl der örtlichen Fleischlieferanten wider. Denn Regionalität bedeutet für Hennche eine umweltfreundliche und artgerechte Erzeugung sowie die Unterstützung heimischer Landwirte.

Das Wild stammt nicht nur von Jägern aus dem Siegerland, sondern auch von Jägern aus Wittgenstein, Rheinland-Pfalz und



## Tradition, die man schmeckt

Gemäß dem Motto „Tradition, die man schmeckt“ verbindet der Betrieb traditionelles Handwerk mit modernen Produktionsmitteln. Nach der Maßgabe von Frische, Geschmack und Qualität stellt die Fleischerei täglich eine breite Palette an delikaten und frischen Fleisch- und Wurstwaren her.



Neu im Sortiment ist „Henninchen Superstar“, ein smarter Snack für die ganze Familie. Die feine Fleischwurst eignet sich perfekt als Zwischenmahlzeit für Groß und Klein.

Seit 2020 ist Hennche Mitglied im Verein Ernährung NRW e. V. Nach erfolgreicher Auditierung dürfen sie das Produktzeichen „Geprüfte Qualität NRW“ für den Bereich Schweinefleisch führen.

Hennche Fleisch- und Wurstwaren GmbH  
Eiserntalstraße 169  
57080 Siegen  
[www.hennche.de](http://www.hennche.de)



## FRISCHE HAT TRADITION

Seit jeher wird die Kunst des Metzgerhandwerks bei GS Schmitz als wertvolle Tradition gelebt. Alle Rezepturen stammen aus über einhundertjähriger Überlieferung. Inzwischen wird der 1911 als Landmetzgerei gegründete Familienbetrieb in der 3. Generation geführt und ist weit über die Grenzen von Köln hinaus bekannt.

Ein Merkmal der nachhaltigen Schmitz-Qualität sind die besondere Frische und die regionale Herkunft der herzhaft-leckeren Wurst- und Fleischspezialitäten. Sämtliche Produkte werden aus frischen Rohstoffen hergestellt und gelangen bereits 24 Stunden nach ihrer Fertigung in die Kühltheken des Einzelhandels.

Das zu verarbeitende Fleisch bezieht GS Schmitz von traditionellen Höfen aus der Nähe von Köln, auf denen die Tiere stress-



frei aufwachsen und in einem artgerechten Umfeld ihr natürliches Gewicht erreichen.

## Belebung durch neue Produktideen

Die Verbindung von nachhaltigem Bewusstsein, modernen Herstellungsverfahren und traditioneller Handwerkskunst sorgt täglich für hochwertige und gesunde Köstlichkeiten, die Spaß und Freude machen.



GS Schmitz ist eben ein Wursthersteller aus Leidenschaft. Daher werden Klassiker wie die rheinische geschützte EU-Spezialität Flönz (Blutwurst) und auch Panhas (Kochwurst) gerne um neue Produktideen ergänzt.

Der Betrieb ist Mitglied im Verein Ernährung-NRW e. V.

GS Schmitz GmbH & Co. KG  
Robert-Bosch-Straße 11  
50769 Köln  
[www.gs-schmitz.de](http://www.gs-schmitz.de)



## HANDWERK BEDEUTET LEIDENSCHAFT

Handwerk bedeutet für die Fleischerei Breuer viel Leidenschaft und Liebe zum Beruf. Das war schon so, als der Familienbetrieb 1924 gegründet wurde. Heute wird die Fleischerei in der 3. Generation von Metzgermeister Jörg Breuer geführt, der täglich frische, hausgemachte Spezialitäten aus der Region anbietet. Bei den Stammkunden besonders beliebt sind die herzhaften Brühwürste, Kochwürste, Rohwürste und rohe Pökelware, die in Übach-Palenberg noch nach traditionellen Rezepten hergestellt werden.

### Qualitätssicherung spielt eine große Rolle

Der enge Bezug zur Heimat spiegelt sich auch im Bezug des Fleisches wider. So bezieht der Meisterbetrieb seine Tiere bevorzugt von Erzeugern aus der Region. Die sorgfältige Auswahl sowie der schonende Umgang mit den Tieren und kurze Transportwege spielen für Jörg Breuer bei der Sicherung der Fleischqualität eine große Rolle.

Zum Angebot des Hauses zählt auch ein individueller Party- und Cateringservice, der eine vielfältige Auswahl von kleinen Häppchen bis zum kompletten Menü umfasst.

Fleischerei und Partyservice Breuer ist Mitglied im Verein Ernährung-NRW e. V.

Fleischerei & Partyservice Breuer  
Geilenkirchener Straße 19  
52531 Übach-Palenberg  
www.partyservice-jb.de





## DEN UNTERSCHIED SCHMECKEN

Das handwerkliche Können und die Liebe zum Beruf sind für die 1930 gegründete Fleischerei Timmerberg wichtige Voraussetzungen, um täglich frische Wurst- und Schinkenspezialitäten von höchster Güte zu produzieren. Anhand traditioneller Rezepte und neuer Ideen entwickelt das Team das leckere Sortiment ständig weiter.

Timmerberg ist überzeugt, dass die Kunden den Unterschied schmecken. Für die frische Bratwurst, Blutwurst und Stippgrütze des Hauses nehmen manche Käufer sogar weite Anfahrten in Kauf.

### Verantwortung für die Region

Für die bereits oft prämierten Produkte wird nur Fleisch von Rindern und Schweinen verarbeitet, die bei bekannten Erzeugern rund um Bad Oeynhausen gemästet wurden. Der in der 3. Generation geführte Familienbetrieb Timmerberg versteht sich als Partner der regionalen Landwirte, um einen gleichbleibend hohen Qualitätsstandard vom Bauernhof bis in die Ladentheke zu garantieren.

Mit Kooperationen und Netzwerken aus Landwirten, Zulieferern und vor allem mit den Kunden will Timmerberg zudem die regionale Wirtschaft stärken. „Mit unserem soliden Betrieb vor Ort tragen wir wirtschaftliche, soziale und ökologische Verantwortung für die Region Ostwestfalen-Lippe“, so Dirk Timmerberg.

Fleischerei Timmerberg  
Detmolderstraße 16  
32545 Bad Oeynhausen  
[www.fleischerei-timmerberg.de](http://www.fleischerei-timmerberg.de)



# Matzner

## PÖKELN IN EICHENFÄSSERN

Längst entwickelte sich der Ein-Mann-Betrieb, den Leopold Matzner sen. 1954 in der Neusser Innenstadt gründete, zu einem Feinkostgeschäft mit angeschlossener Vinothek. Seit mehr als 100 Jahren und inzwischen in der 5. Generation ist die Familie eng mit dem Metzgerhandwerk verbunden.

So ist es nur selbstverständlich, dass die alten Traditionen des Handwerks in Ehren und vor allem lebendig gehalten werden. Auch heute noch wird bei Matzner Fleisch in uralten Eichenfässern gepökelt und der Schinken langsam über Buchenholz geräuchert. Die Familie ist überzeugt, dass man das schmeckt.

### Traditionen in Ehren halten

Ein Großteil aller Wurstwaren im breit angelegten Sortiment von Matzner stammt aus der Eigenproduktion. Zwar liegt der Schwerpunkt auf feinsten Fleisch- und Wurstwaren, doch finden sich im Angebot auch andere Delikatessen, etwa leckere Fertiggerichte, Soßen, köstlicher Frischkäse, Suppen und Salate.

Viele Rezepte wurden von Generation zu Generation weitergegeben. Zum Beispiel die hausgemachten schlesischen Wurstspezialitäten. Denn in Oberschlesien liegen die Wurzeln der Matzners. Der Familienbetrieb hat sein Stammhaus in der Stadt Neuss, in welcher er sich gesellschaftlich und sozial engagiert. Eine weitere Filiale befindet sich seit 2014 in der Nachbarstadt Düsseldorf, im Stadtteil Oberkassel.

Leopold Matzner GmbH  
Büttger Straße 8-10  
41460 Neuss  
[www.matzner-neuss.de](http://www.matzner-neuss.de)



## ALTE HANDWERKSQUALITÄTEN



die rheinische Fleischerei



Als klassische Fleischerei legt der 1979 gegründete Familienbetrieb viel Wert auf die guten, alten Handwerksqualitäten. Daher wird so ziemlich das gesamte Sortiment bei Wurstspezialitäten Esser selbst hergestellt. Die tägliche Eigenzerlegung sorgt dafür, dass das Fleisch perfekt ausgewählt, zuge schnitten und frisch in die Herstellung geht. Das Geheimnis für den sagenhaft guten Geschmack ist jedoch weder eine alte Familienrezeptur noch eine seltene Zutat, die niemand kennt.

Stattdessen setzt der Betrieb auf ein perfektes Team, Top-Fleischqualität, gute



zu sparsam eingesetzte Gewürze sowie vor allem Frische.

### Duess-Schweine aus eigener Zucht

Neben vielfach prämierten Wurst- und Fleischspezialitäten sind bei Esser auch fixe Mahlzeiten und viele regionale Produkte im Angebot. Ganz bewusst arbeitet der Betrieb mit vielen Landwirten und regionalen Erzeugern direkt zusammen, um diese zu stärken und verlässliche Partner an seiner Seite zu haben. Da Fleisch aus artgerechter Haltung nachhaltig und gut für die Gesellschaft ist, züchtet der Betrieb das Duess-Schwein, das mit Erbsen aus der Region und der „rheinischen Ackerbohne“ gefüttert wird.

Dank seines Engagements wurde Wurstspezialitäten Esser bereits für den Deutschen Nachhaltigkeitspreis nominiert.

Wurstspezialitäten Esser e. K.  
Hauptstraße 31  
41812 Erkelenz  
[www.wurst-esser.de](http://www.wurst-esser.de)



### **BÄCKERHANDWERK NRW**

Der Gang zum Bäcker gehört zum regelmäßigen Einkaufsritual. Sei es bereits für den Frühstückstisch oder auf dem Weg zur Arbeit, der leckere Duft aus der Bäckerei ist immer ein Genuss. In Nordrhein-Westfalen sorgen in rund 1.500 Bäckereien und Konditoreien jeden Tag etwa 70.000 Beschäftigte immer wieder mit ihren frischen, vielfältigen Backwaren wie Brot, Brötchen, Gebäck und Teilchen für ein Genusserlebnis. Gebacken wird mit Hingabe und Leidenschaft, und in vielen Betrieben wird der Teig auch heute noch nach alter Backzunft mit der Hand geknetet. Das ist Backkultur, die Qualität garantiert.



Landesinnungsmeister Jörg von Polheim



Landesinnungsmeister Jürgen Hinkelmann

## BÄCKERHANDWERK IN NORDRHEIN-WESTFALEN

Wir sind stolz darauf, zusammen mit dem Ministerium für Umwelt, Landwirtschaft, Natur- und Verbraucherschutz des Landes NRW die wertvolle Auszeichnung Meister.Werk.NRW für herausragende Betriebe geschaffen zu haben. Im Namen des nordrhein-westfälischen Bäckerhandwerks gratulieren wir allen Preisträgerinnen und Preisträgern von Meister.Werk.NRW im Jahr 2020.

In der Vielfalt der ausgezeichneten Betriebe lässt sich die Leistungsfähigkeit unserer Lebensmittelhandwerke deutlich erkennen. Lassen Sie uns gemeinsam auch in Zukunft gleichermaßen an Tradition und Innovation arbeiten.

Regionalität und Tradition werden künftig von besonderer Bedeutung sein – dies haben die letzten Monate deutlich gezeigt.

Es grüßen Sie herzlich aus Hückeswagen und Dortmund  
Ihre Landesinnungsmeister

Jörg von Polheim und Jürgen Hinkelmann

### ANFORDERUNGEN AN EINEN MEISTER.WERK.NRW-BÄCKERBETRIEB

#### Allgemeine Kriterien:

- Hohe handwerkliche Produktions- und Produktqualität
- Selbst hergestelltes Sortiment
- Das Angebot von regionalen Spezialitäten
- Tarifgerechte Löhne
- Einsatz von Fachkräften
- Schulung des Personals
- Bereitstellung von Ausbildungsplätzen
- Hohe handwerkliche Qualität

#### Spezifische Kriterien für das Bäckerhandwerk:

- Der Betrieb arbeitet mit regionalen Rohstoffen.
- Die Getreidezutaten sind gentechnikfrei.
- Gebacken wird mit selbst angesetztem Natursauerteig.
- Auf Backmittel wird verzichtet.
- In den Verkauf kommen nur Backwaren mit natürlichen Aromastoffen und ohne künstliche Farbstoffe.

# Tollkötter

*backt das  
Besondere*

## AUS LIEBE ZUM HANDWERK

Gemäß dem Motto „Das Besondere backen. Aus Liebe zum Handwerk“ erwartet den Kunden bei der Bäckerei Heinrich Tollkötter eine Vielfalt qualitativ hochwertiger und leckerer Brotsorten wie schmackhafte Vollkorn-, Weizen- und Roggenbrote.

Die Traditionsbäckerei wurde 1905 von Theodor Tollkötter in Münster gegründet und ist heute weit über die Landesgrenzen hinaus bekannt und beliebt. Für den Gründer stand von Beginn an fest: Die ganze Liebe und Leidenschaft für die Kunst des Backens sollte sich in seinen Produkten wiederfinden. Die Nachfolgerin Konstanze Hanke führt den Betrieb auch heute noch nach dieser Devise.

Konservierungsstoffe und Fertigmischungen sind der Bäckerei fremd. Natürliche Zutaten, die nötige Teigruhe sowie Kreativität und Handwerkskunst gehören zum Erfolgsrezept der Bäckerei. Tollkötter setzt auch auf neue Backkreationen und Rohstoffe.



Das Original  
Tollkötters Hausbrot®

So werden den Kunden glutenfreie Brote und Gebäck angeboten, für Zöliakie-Betroffene in einer eigenen Backstube gebacken und mit der Rheinischen Ackerbohne wohl-schmeckende, eiweißreiche Brotsorten hergestellt.

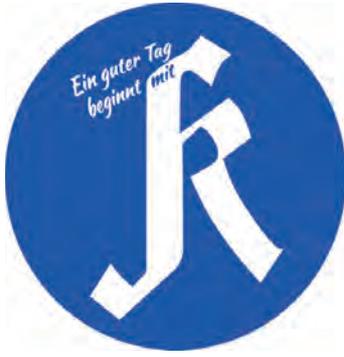


## Die Mitarbeiterentwicklung hat einen besonderen Stellenwert

Doch nicht nur in der Produktion, sondern auch bei der internen Mitarbeiterbetreuung und -entwicklung setzt der Betrieb nachhaltige Maßstäbe. Damit Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter am Wochenende ausreichend Zeit für ihre Familie haben, bleibt der Betrieb sonntags geschlossen.

Bäckerei Heinrich Tollkötter GmbH  
Mersmannstiege 33  
48163 Münster  
[www.tollkoetter.de](http://www.tollkoetter.de)





## EIN GUTER TAG BEGINNT MIT KRIMPHOVE

Der Name der Familie Krimphove steht wie kaum ein anderer für das Bäckerhandwerk in Münster. Seit 5 Generationen wird die Führung von Sohn zu Sohn weitergegeben, und die nächste steht schon in den Startlöchern.

Warum das Unternehmen die Bezeichnung „Der gute Bäcker“ führt? Weil es nach eigenen Angaben die besten Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter hat. Mehr als 40 Bäcker, Bäckerinnen, Konditoren und Konditorinnen, rund 110 Verkäuferinnen und Verkäufer sowie mehr als zehn Fahrer sorgen täglich für frisches Brot und knusprige Brötchen auf Münsters Tellern und Tischen.

### Traditionelle Familienrezepte und Innovationen beleben die Bäckerei

Jedes Brötchen, jede Scheibe Brot, jedes Stück Kuchen wird nach traditionellen Familienrezepten und mit besten Zutaten gefertigt. Auf eigene Erfindungen und neue Rezepte ist Der gute Bäcker Krimphove besonders stolz. Der kernig-westfälische Charakter, die urwüchsige Tradition – alles, was Münster ausmacht, haben die Bäckermeister in verschiedenen Varianten zu Teigen geknetet und sorgfältig ausgebacken.



Geschäftsführer Georg Krimphove setzt sich als Innungsobermeister der Münsteraner Gildebäcker für die wirtschaftliche Förderung und Betreuung von Bäckern und Konditoren in ganz Westfalen ein und kümmert sich mit Ausbildungsbörsen um den Nachwuchs.



Der gute Bäcker H. Krimphove GmbH  
Loddenheide 45  
48155 Münster  
[www.krimphove.de](http://www.krimphove.de)





## HERRLICH FRISCHE BACKWAREN

Mit seinen westfälischen Bäckspezialitäten zaubert Bäckermeister Grobe seinen Kunden regelmäßig ein Lächeln ins Gesicht. Mehr als 35 Bäcker, Konditoren und Meister mischen, kneten, formen und backen, damit sich die Kundschaft das Brot, die Brötchen, das Gebäck sowie die köstlichen Kuchen und Torten schmecken lassen kann.

Das im Jahr 1905 gegründete Unternehmen ist auf 59 Standorte in Dortmund und Umgebung verteilt und beschäftigt insgesamt 542 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter sowie 34 Auszubildende.

### **Tradition, Menschlichkeit und nachhaltige Innovation lebt Bäckermeister Grobe**

Bäckermeister Grobe ist in der Dortmunder Region eine erste Adresse für hausgemachte, herrlich frische Backwaren, knusprig neue Ideen und einen freundlichen Service.



Seine Stärke sieht das Unternehmen darin, gute Tradition, Menschlichkeit und nachhaltige Innovation zu leben.

Gemäß dem Motto „Aus Liebe zur Region – Grobe“ kauft der Betrieb einen Großteil seiner Zutaten wie Roggen, Milch und Erdbeeren bei seinen Kooperationspartnern im Umland von Dortmund ein. Das genussvolle Sortiment unterliegt strengen Qualitätsansprüchen und wird laufend den Wünschen und Bedürfnissen der Kunden angepasst.

Bäckermeister Grobe versucht täglich, seine Kunden mit westfälischen Spezialitäten und dem „Grobe-Lächeln“ ein kleines bisschen glücklicher und zufriedener zu machen.

Bäckermeister Grobe GmbH & Co. KG  
Oesterstraße 119  
44309 Dortmund  
[www.baeckerei-grobe.de](http://www.baeckerei-grobe.de)





## SEIT GENERATIONEN GUT

Im münsterländischen Gronau wurde vor mehr als 80 Jahren die Qualitätsbäckerei Duesmann eröffnet. Heute führen Claus und Anne Duesmann die vier Geschäfte und Cafés der Qualitätsbäckerei. Sie verstehen die Bäckerei und das Café als traditionellen handwerklichen Familienbetrieb, den jeder in Gronau kennt. Jeden Tag produzieren 120 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter sowie 8 Auszubildende sündhaft leckere Backwaren und Feinkost.

Das Erfolgsrezept des Betriebes beruht auf echter Handarbeit. Gebacken wird mit viel Zeit, Liebe und Leidenschaft. Zur Herstellung der Produkte werden ausschließlich eigene, überlieferte Rezepte, gute Rohstoffe und natürliche Zutaten verwendet. Denn Konservierungsstoffe haben in den Backwaren von Duesmann nichts zu suchen.

### FineFood und Catering als zweites Standbein

Das zweite Standbein des Betriebes sind das FineFood und Catering. Lukullische Köstlichkeiten wie frisch gegrillter Lachs mit Sauerkraut werden für Festlichkeiten und Veranstaltungen aller Art zubereitet und sind mittlerweile weit über die Stadtgrenzen hinweg bekannt. Für ihre Kunden will die Qualitätsbäckerei Duesmann mit jedem Produkt den Tag etwas schöner machen.

Duesmann Qualitätsbäckerei und Café  
Enscheder Straße 81  
48599 Gronau  
[www.duesmann.de](http://www.duesmann.de)





## NACHHALTIG – NATÜRLICH – REGIONAL

Felder, Teiche und Obstbäume, ein eigenes Windrad und der charakteristische Duft nach frisch gebackenem Brot: Auf dem Hof der Firma Kanne verbinden sich Elemente einer klassischen Handwerksbäckerei mit modernen Unternehmenskonzepten.

Die Handwerkskunst des Brotbackens wird bei der Bäckerei Kanne seit über einem Jahrhundert gepflegt. Die 1904 gegründete Bäckerei umfasst heute rund 4.500 m<sup>2</sup> Produktionsfläche und 30 Filialen mit Cafés. Über 350 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter, davon 45 Auszubildende, produzieren und verkaufen nachhaltige, regionale und natürliche Backwaren, Snacks und Konditoreiwaren.



Zum Portfolio gehören neben der klassischen Bäckerei seit über 10 Jahren auch ein Partyservice und ein Veranstaltungscatering, die am Standort in Lünen ansässig sind.

### Natürlich backen, so lautet das Reinheitsgebot

Nicht nur schmackhafte, sondern auch gesunde Backwaren produzieren, das ist die Devise der Bäckerei Kanne. In ihren Produkten haben chemische Emulgatoren und Fertigmischungen nichts zu suchen. Stattdessen wird ausschließlich mit natürlichen Rohstoffen und nach traditionellen Rezepturen gebacken. Schmackhaft, natürlich und gesund. Bei Kanne wird alles selber hergestellt, mit viel Fachwissen und traditioneller Handwerkskunst in ihrer Backstube in AltLünen.

Bäckerei Wilhelm Kanne GmbH & Co. KG  
Im Geistwinkel 40  
44534 Lünen  
[www.baecckerei-kanne.de](http://www.baecckerei-kanne.de)





## ÜBER 100 JAHRE NAHE BEIM KUNDEN

Die Familie Imping ist in Dorsten seit über 100 Jahren im Backhandwerk aktiv. 1914 begann sie ihre Tätigkeit mit der Übernahme einer bestehenden Bäckerei. Diese wurde durch die nachfolgenden Generationen stetig weiter ausgebaut.

2005 wurde die Bäckerei Kleinespel übernommen, was zur jetzigen Firmierung führte. 191 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter sowie 8 Auszubildende backen heute an 2 Standorten schmackhafte und herzhaft Backwaren wie Brote, Brötchen, Kuchen und Feingebäck, die in 24 eigenen Geschäften verkauft werden.

### Überlieferte Rezepte und traditionelle Handwerkskunst

Von traditionellem Backhandwerk wird hier nicht nur gesprochen, es wird auch gelebt. Die Produktion erfolgt nach althergebrachten Rezepten und bewährter Handwerkskunst.



Die Backwaren werden nur aus hochwertigen Zutaten hergestellt. Die Rohstoffe werden, wenn möglich, aus der Region bezogen. Ein Großteil der Mehle und Schrote stammt vom örtlichen Müller.

Die Bäckerei engagiert sich besonders in der Nachwuchsausbildung, in der sie auch lernschwachen Auszubildenden eine Chance für eine gute Berufsausbildung gibt.



Kleinespel & Imping hält die Qualität für das wichtigste Erfolgsrezept und handelt nach dem Motto: „Die Erinnerung an gute Qualität währt länger als die Freude an günstigen Preisen.“

Kleinespel & Imping GmbH & Co. KG  
Gahlenstraße 128  
46282 Dorsten  
[www.kleinespel-imping.de](http://www.kleinespel-imping.de)





## HEIMAT. HERZ. BACKEN.

Fest verwurzelt im Mindener Land, und das seit über 125 Jahren, steht die Bäckerei Bertermann für Heimat, Herz, Backen. Die Liebe und Leidenschaft für das Handwerk sind das Fundament für beste Backwaren.

In ihrer Backstube in Minden-Leteln werden alle Produkte selbst hergestellt. Traditionelle Rezepturen kombiniert mit fundiertem Fachwissen, aber auch modernste Öfen und Maschinen sorgen dafür, dass Tag für Tag gleichbleibend hochwertige Backwaren produziert werden.

### Wir sind von hier

Im Familienunternehmen Bertermann sind 480 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter sowie 35 Auszubildende tätig. Die Belieferung der 43 Filialen im Umkreis von 80 Kilometern übernimmt ein eigenes Logistikteam täglich zentral von der Letelner Backstube aus.



Das Filialkonzept erstreckt sich vom kleinen Bäckerladen nebenan bis hin zum gastronomischen Treffpunkt auf über 300 m<sup>2</sup> Fläche, inklusive Frühstücksbuffet und Mittagstisch. Der eilige Kunde kann bei drei Filialen für seinen Einkauf auch zum Drive-in-Schalter fahren.



Bäckerei Bertermann GmbH  
Lahder Straße 28-32  
32423 Minden  
[www.bertermann.com](http://www.bertermann.com)



## BÄCKER MIT HERZ

Seit 70 Jahren ist die Bäckerei Isken – ein Familienbetrieb in der 2. Generation – in ihrer Region fest verankert. Beste Qualitätsprodukte entstehen in der Bäckerei auf einem breit gefächerten Fundament. Dazu gehören die Liebe zu den Produkten, Präzision bei den Produktionsabläufen sowie hochwertige Rohstoffe aus der Region und beste Zutaten – und ein engagiertes und herzliches Mitarbeiterteam, das sich mit seiner Arbeit im Unternehmen identifiziert.

Aber es ist nicht nur die gute Qualität der Produkte, die der Bäckerei Isken wichtig ist, sondern auch dass die Kunden gerne in die Geschäfte und angeschlossenen Cafés kommen und sich dort wohlfühlen. Gelebte und ehrliche Herzlichkeit im Umgang mit den Gästen, Geschäftspartnern und Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern ist die oberste Leitlinie des Unternehmens für die tägliche Arbeit.

### Weiterbildung wird bei Isken großgeschrieben

Besonders stolz ist der Betrieb auf die „Akademie Isken“ am Firmenstandort in Winterberg. Für die 200 Beschäftigten und sechs Auszubildenden werden hier Schulungen zu fachlichen Themen sowie ein Persönlichkeitstraining durchgeführt. Bei Ausbildungsbörsen präsentiert sich



Isken regelmäßig mit einem Stand, um junge Menschen für das Bäckerhandwerk zu begeistern.

In verschiedenen Weiterbildungsmodulen werden die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter bestens auf verschiedene Situationen im Verkauf vorbereitet und erhalten umfangreiche Informationen zu den Themen Hygiene, Dekoration und Catering.

Örtliche Vereine werden mit Sponsoringmaßnahmen, Sachspenden und Bandenwerbung unterstützt.

Bäckerei Isken GmbH  
Ruhrstraße 12a  
59955 Winterberg  
[www.baekerei-isken.de](http://www.baekerei-isken.de)



# geiping®

## Bäckerei & Café

### HEIMAT. LIEBE. HANDWERK.

Als Bäckereibetrieb mit frischen Ideen und Leidenschaft wurde die Bäckerei W. Geiping vor fast 100 Jahren gegründet. Heute wird sie von der 4. Generation geführt. Seit den 1980er-Jahren hat sich der Betrieb stetig vergrößert. Stolz präsentiert sich die Bäckerei heute im südlichen Münsterland mit 50 Filialen. In allen Cafés herrscht die typische Geiping-Atmosphäre mit freundlicher und fachkundiger Beratung.

„Heimat. Liebe. Handwerk“ ist die Philosophie des Unternehmens, für die der Familienbetrieb täglich steht. Ein respektvolles und wertschätzendes Miteinander ist den Inhabern ebenso wichtig wie die einwandfreie Qualität der Backwaren und ein Bewusstsein für Umwelt und Nachhaltigkeit. Handarbeit gehört hier seit jeher zum Alltag.



W. Geiping GmbH & Co. KG  
Julius-Maggi-Straße 4  
59348 Lüdinghausen  
[www.geiping.de](http://www.geiping.de)



### Geiping setzt auf neue Trends und frische Inspiration

Bewährtes Wissen und klassische Rezepturen leiten das unternehmerische Handeln der Inhaber ebenso wie die stetige Suche nach neuen Trends und frischen Inspirationen. Dem interessierten Nachwuchs bietet die Bäckerei Geiping kompetente Ansprechpartner in allen Berufsfeldern des Bäckerhandwerks wie für Bäckerinnen und Bäcker sowie für Fachverkäuferinnen und Fachverkäufer an und ermöglicht eine fundierte Ausbildung.





## BACKWAREN ZUM GENIEßEN

Die Bäckerei Lange ist ein inhabergeführtes Familienunternehmen in der 3. Generation, das seit über 80 Jahren die Kunden in Paderborn und Umgebung mit frischen Backwaren versorgt. Bei Lange backt man keine kleinen Brötchen: Mit 470 Beschäftigten sowie 60 Auszubildenden ist der Betrieb in Upsprunge einer der größten Arbeitgeber und Ausbilder im Paderborner Land. Trotzdem geht hier jedes Brot durch Bäckerhände.

### Rohstoffe aus Ostwestfalen sollten es sein

Alle Backwaren werden mit dem hauseigenen dreistufigen Sauerteig ohne Verwendung von Backmischungen, Fertigbackwaren oder Konservierungsstoffen hergestellt. Der Sauerteig bewirkt eine längere Frische und eine noch saftigere Krume. Am Anfang von allem steht aber der Einsatz von hochwertigen Rohstoffen, die, wenn möglich, aus der Region Ostwestfalen bezogen werden. Die Bäckerei Lange legt Wert darauf, die Herkunft der eingesetzten Rohstoffe zu kennen.

Dass ehrliches Handwerk und wirtschaftlicher Erfolg kein Widerspruch sind, beweist die Bäckerei Lange jeden Tag aufs Neue: Mit geschultem Fachpersonal in den 43 modern eingerichteten Filialen, die zwei- bis dreimal täglich vom hauseigenen Fuhrpark angesteuert und mit ofenfrischen Produkten aus der zentralen Bäckerei beliefert werden.

Lange GmbH & Co. KG  
Hüneknapp 4  
33154 Salzkotten  
[www.baeckerei-lange.de](http://www.baeckerei-lange.de)





**Goeken backen**

## **EHRliche BACKWAREN SEIT 1898!**

Benedikt Goeken führt das aufstrebende Familienunternehmen nunmehr in der 5. Generation. Seit über 122 Jahren bestreitet Goeken backen einen Weg mit kontinuierlichen Veränderungen. Um auf der Höhe der Zeit zu bleiben, bedeutet dies, auch eine Veränderung in der Personalführung und -entwicklung zu durchlaufen. Flache Hierarchien und die Einbindung und Förderung der Mitarbeiter spornt die Motivation und Wertschätzung der Mitarbeiter immens an.

Ehrliche Backwaren stehen bei Goeken backen im Vordergrund. Brötchen, Brote und Torten werden nach traditionellen und modernen Rezepten hergestellt. Ganz typisch für Goeken backen: das Paderborner Brot. Mit regionalen Zutaten und besten Rohstoffen wird der 3-Stufen-Natursauerteig zum Klassiker in Ostwestfalen gebacken.

### **Ausgezeichnet familienfreundlich**

Nicht nur die Familie Goeken selbst ist im Unternehmen aktiv, auch die Mitarbeiter werden zu Familienmitgliedern. Jeder Mensch ist willkommen und bekommt jegliche Unterstützung angeboten: Zum Beispiel können Quereinsteiger regelmäßig neben der Arbeit in einem In-House-Seminar die Qualifikation zur Bäckereifachverkäufer/-in erwerben. Alleinerziehende und Eltern mit Kindern können ihre Ausbildung in Teilzeit absolvieren, und flexible Arbeitsplatzlösungen mit Homeoffice in der Verwaltung sind möglich. Dafür steht Goeken backen aus Überzeugung und wird dafür vom Kreis Höxter und Kreis Paderborn bereits zum zweiten Mal in Folge als familienfreundliches Unternehmen ausgezeichnet.



Goeken backen GmbH & Co. KG  
Am Siedlerplatz 11  
33014 Bad Drieburg  
[www.goeken-backen.de](http://www.goeken-backen.de)



## MIT VIEL ZEIT UND LIEBE ZUM BACKEN

Natürliche Rohstoffe, hochwertige Qualitäten, eigene, überlieferte Familienrezepte, handwerkliches Können und die Lust, den Kunden einzigartig frische Produkte anzubieten – das sind die Zutaten, aus denen Bäcker Jürgen Bals jeden Tag die leckersten Backwaren herstellt.

### **Brot von Bals, das ist ein Stück Natur zum Reinbeißen – und Genießen**

Zum Prinzip der Bäckerei gehört es, dem Teig nicht nur die nötige Reife- und Ruhezeit zu geben, sondern mit dem Einsatz von klassischen Verfahren wie Sauerteig, Brühstück, Ansatz, Quellstück und Vorteig dafür zu sorgen, dass die Backwaren eine lang anhaltende Frische und einen hervorragenden und einmaligen Geschmack haben.

Der Familienbetrieb wurde 1947 in Lippstadt im Herzen Westfalens gegründet und ist eng mit der Region verbunden. Zurzeit beschäftigt die Bäckerei neben 16 Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern auch 3 Auszubildende und ist somit auch in der Nachwuchsarbeit engagiert.

Auch bei der Organisation von Straßenfesten, in der Vereinsarbeit oder im Bereich Sponsoring können die Lippstädter auf Familie Bals zählen.

Bäckerei Jürgen Bals  
Bismarckstraße 36  
59558 Lippstadt





## DER DORFBÄCKER

„Meine Heimat, mein Bäcker“ – so treffend lässt sich der Traditionsbetrieb Kremer im Sauerland beschreiben. Gegründet 1912, wird die Bäckerei heute bereits in der 4. Generation geführt und bietet jeden Tag allerbeste Qualität.

Die Liebe zum Handwerk, der große Erfahrungsschatz und die Lust, immer wieder neue Dinge auszuprobieren, machen die Bäckerei Lange nach eigenen Angaben zu einer der beliebtesten Bäckereien in der Region. Besonders die vielen, schmackhaften Brotsorten haben es den Kunden angetan – kein Wunder, denn das Brot wird, wie alle anderen Backwaren auch, vor Ort mit handwerklichem Können und viel Liebe zum Produkt hergestellt.



### Das „Vor-Ort-Prinzip“

Das Prinzip „vor Ort“ gilt auch beim Einkauf von Rohstoffen und Zutaten. Diese bezieht Fritz Kremer am liebsten regional. Die besondere Verbundenheit mit der Kundschaft zeigt sich beim Tag der offenen Tür oder bei der Aktion „Wir bauen ein Hexenhaus“, an der sich regelmäßig rund 200 Kinder beteiligen.

Weil nicht nur in der Backstube, sondern auch im Verkaufsraum Fachkenntnis und Kundenfreundlichkeit großgeschrieben werden, werden alle Verkäuferinnen bei Kremer jährlich fortgebildet.

Bäckerei Fritz Kremer  
Freienohler Straße 27  
59872 Meschede-Olpe  
[www.kremer-baeckerei.de](http://www.kremer-baeckerei.de)





## BACKEN IST UNSER HANDWERK

Die Landbäckerei Sangermann in Olpe besteht seit mehr als 170 Jahren. Sie wurde bereits 1848 gegründet. Heute wird sie geleitet vom Bäckermeister Georg Sangermann, der der 6. Generation der Gründerfamilie angehört.

85 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter sowie 10 Auszubildende stellen mit Herz und Hand Sauerländer Qualitätsbackwaren her, die Kunden immer ein besonderes Geschmackserlebnis bieten.

### Geschmackserlebnisse backen und Wohlfühlatmosphäre vermitteln

Gebakken wird mit hochwertigen Zutaten, nach selbst entwickelten Rezepten, in alter Handwerkstradition, in echter Handarbeit – aber diese verbunden mit entsprechender Innovation. Die Bäckerei Sangermann versucht, in ihren Räumlichkeiten ständig das passende Ambiente zu schaffen, damit sich die Kunden – ob Groß oder Klein – wohlfühlen und der Besuch zu einem Geschmackserlebnis wird.

Bäckermeister Sangermann engagiert sich in besonderem Maße in der Ausbildung. Beispielsweise bildet er in Zusammenarbeit mit der Bäckerfachschule Olpe Flüchtlinge im Bäckerhandwerk aus.

Landbäckerei Sangermann  
Oberveischer Straße 11  
57462 Olpe  
[www.baeckerei-sangermann.de](http://www.baeckerei-sangermann.de)





**BÄCKEREI · CAFÉ**

## **QUALITÄT – INDIVIDUALITÄT – EINZIGARTIGKEIT**

Die Bäckerei Junker betreibt seit 1875 Bäckereien in Sundern und Umgebung. Die Philosophie der Bäckerei sind Qualität und Einzigartigkeit sowie eine freundliche, individuelle Bedienung. Rund 40 engagierte Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter sowie drei Auszubildende tragen hier Tag für Tag zum Erfolg des Betriebes bei. Als regionales Unternehmen mit langer Backtradition garantiert die Bäckerei Junker sehr gute Qualität und immer ein besonderes Geschmackserlebnis.

### **Kein Tag ohne tolle Backwaren**

Täglich bieten Peter Junker und seine Belegschaft mehr als 150 verschiedene herzhaft, kreative Backwaren an. Von handwerklichen Bio-Brotspezialitäten, schmackhaften Brötchensorten, leckeren Kuchen und Gebäcken bis hin zu frisch belegten Bäckersnacks und erlesenen Kaffeespezialitäten ist für jeden Geschmack das Richtige dabei.

Die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter vermitteln den Kunden eine Wohlfühlatmosphäre beim Einkauf ihrer Produkte. Auf die Kraft, die Motivation und die Kundenfreundlichkeit der Belegschaft baut die Bäckerei Junker ihre Leistungen und ihren Erfolg auf. Sie bilden die Brücke zu ihrem wichtigsten Partner – ihren treuen Kunden.

Bäckerei Junker GmbH & Co. KG  
Hachener Straße 64  
59846 Sundern-Hachen  
[www.baecker-junker.de](http://www.baecker-junker.de)





## QUALITÄT VOR QUANTITÄT

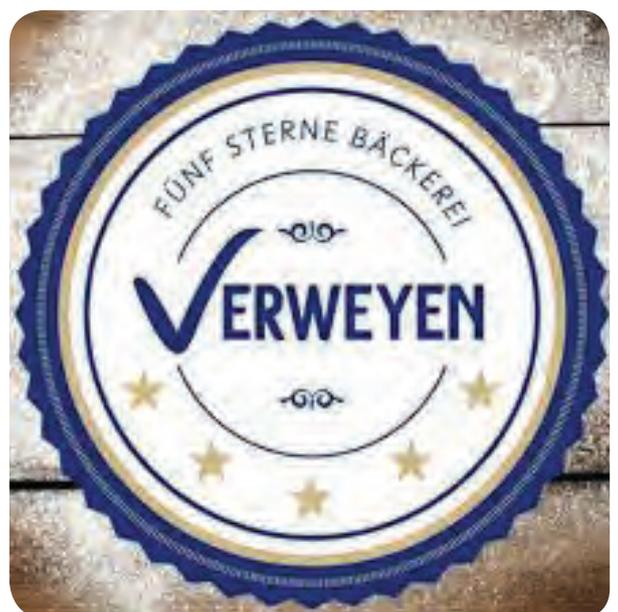
Die Bäckerei Verweyen ist ein in Ahaus verwurzelter Handwerksbetrieb und zählt nicht umsonst zu einer der 5-Sterne-Bäckereien in Deutschland. Unter Aufsicht des Bäcker- und Konditormeisters Verweyen bereiten täglich 25 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter frische Backwaren nach hauseigenen Rezepten zu. Die ausgezeichneten Brötchen, Brote und das Feingebäck werden mehrmals täglich im Laden frisch gebacken.

Produktqualität, Kundenfreundlichkeit und das besondere Einkaufserlebnis sind das Aushängeschild des Unternehmens. Es gilt die Devise: Qualität vor Quantität. Für besondere Transparenz sorgt die Bäckerei durch ihre an bestimmten Tagen in der Woche stattfindenden öffentlichen Backevents, bei denen Kunden sich einiges vom Können des Meisters abgucken können.

### Der Ahauser Schlossstollen dient auch einem guten Zweck

Ein besonderer Geheimtipp in der Vorweihnachtszeit ist der Ahauser Schlossstollen. Sein einmaliges Aroma erhält er durch die Lagerung im Schlosskeller des Ahauser Barockschlosses. Von dem durch einen Aufschlag von 50 Cent pro Stollen erzielten Einnahmen können die Heizkosten des Schlosses bezahlt werden.

Bäckerei Verweyen  
Stadtlohner Str. 22  
48683 Ahaus  
[www.baekerei-verweyen.com](http://www.baekerei-verweyen.com)





## HANDWERKLICHE QUALITÄT UND FRISCHE

Ehrliches Handwerk, frische Backwaren und eine verlässlich hervorragende Qualität – jeden Tag, seit fast 170 Jahren! Bei Familie Stüttem wissen die Kunden, dass sie sich auf hochwertige, schmackhafte und knusprig-frische Brötchen, leckere Brotsorten, Kuchen, Partygebäck und vieles mehr freuen können.

Dirk Stüttem führt die traditionsreiche Bäckerei mittlerweile in der 6. Generation. Er fühlt sich mit der Region verbunden und legt viel Wert darauf, für die Menschen vor Ort handwerklich vollendete Produkte herzustellen, die lecker und gesund sind. Die Bäckerei Dirk Stüttem führt seit 2005 das Zeichen „Westfalenbäcker“. Es handelt sich hier um Identitätszeichen der handwerklich geführten Bäckereien in Westfalen-Lippe, das Kunden anzeigt, dass in den Meisterbetrieben Qualitätsware angeboten wird.

### Auch der Kundennachwuchs wird regelmäßig geschult

Im Betrieb engagiert man sich für den Nachwuchs und denkt auch bereits an die ganz Kleinen: Regelmäßige Backaktionen in Schulen und Kindergärten machen allen Beteiligten viel Spaß und lassen Kinder sinnlich erfahren, dass ein gutes Brötchen eben nicht aus dem Automaten kommt.

Bäckerei Dirk Stüttem  
St. Jordanusstraße 16  
34431 Marsberg





## BACKWAREN ZUM VERLIEBEN

Die Liebe zum Backhandwerk und die Nähe zum Kunden spielt für die 19 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter der vor 150 Jahren gegründeten Bäckerei Hellmann eine bedeutende Rolle. Die Traditionsbäckerei lädt an zwei Verkaufsstellen und am Bäckermobil 362 Tage im Jahr zum Genießen ein. Gemäß dem Motto „Brot und Brötchen zum Verlieben“ wird der Betrieb aus dem münsterländischen Billerbeck aktuell in der 4. Generation geführt.

### Der Meister ist stets selbst am Werk

Handarbeit und die Leidenschaft für Qualität stehen bei der Bäckerei Hellmann im Vordergrund. Von Meisterhand wird jedes Brötchen aufgemacht, geschnitten und direkt auf einer Steinplatte gebacken. Mit dieser traditionellen Handarbeit ist die Bäckerei der letzte Betrieb im Münsterland, der so vorgeht. Täglich frisch und nach hauseigenem Rezept stellt der Chef „seinen“ Bienenstich selbst her. Dieser wird aus Milch, Butter und Eischnee gebacken und erobert – absolut ohne Zusatzstoffe – die Herzen der Kunden.

Die Integration von Flüchtlingen wird in diesem Meisterbetrieb aktiv gelebt. Ein Flüchtling aus Afghanistan wird aktuell zum Bäcker ausgebildet.

Bäckerei Hellmann  
Münsterstraße 19  
48727 Billerbeck





## HIER BACKT EIN BROT-SOMMELIER

In den vergangenen Jahren ist aus dem kleinen Backbetrieb Büsch, gegründet 1987, eine der führenden Handwerksbäckereien in NRW geworden – mit vielen Fachgeschäften und fröhlichen Mitarbeitern. Der Hauptsitz ist in Kamp-Lintfort am Niederrhein. Jeden Tag werden hier Backwaren nach handwerklicher, traditioneller Art in sehr guter Qualität gebacken.

Bäckermeister Norbert Büsch ist einer der wenigen Brot-Sommeliers in NRW. Er lässt seine Passion, dem Brot wieder seinen alten Stellenwert zu geben und einfach mehr Lust auf Brot zu machen, in seine tägliche Arbeit einfließen. Brotspezialitäten wie Klosterbrot, das durch gekochte Roggenkörner einen ganz besonderen Biss und Saftigkeit erhält, oder das Emmer-Dinkel-Vollkorn gehören zu dem breiten Sortiment, das fortlaufend mit neuen Kreationen ergänzt wird.



### Die wichtigste Zutat ist „Zeit“

Die große Brot- und Brötchenkompetenz hat sich die Bäckerei Büsch durch die Verwendung von qualitativ hochwertigen Rohstoffen und der wichtigen Zutat „Zeit“ erworben. Büsch setzt auf lange Teigruhe und Handarbeit. Wenn möglich, bezieht die Bäckerei die erforderlichen Rohstoffe aus der Region. Norbert Büsch ist nach eigenen Angaben der einzige Bäcker in Deutschland, der das fast ausgestorbene Urgetreide Emmer mit Vertragsbauern regional anbaut. Das besondere Aroma und die kräftigen Geschmacksnuancen machen dieses ursprüngliche Brot zu etwas Besonderem.



Büsch GmbH  
Krummensteg 135  
47475 Kamp-Lintfort  
[www.baecerei-buesch.de](http://www.baecerei-buesch.de)



## DAS BESTE, WAS EINEM KORN PASSIEREN KANN

2012 konnte Johannes Dackweiler seinen Traum erfüllen, selbstständiger Bäckermeister für Bio-Backwaren zu werden. Er konnte die 1978 in Düsseldorf gegründete Hercules Bäckerei übernehmen, die als einzige in der Stadt keine konventionellen, sondern nur Bio-Backwaren anbot.

Für die Backwaren verwendet Dackweiler frisch gemahlenes Vollkornmehl, das er täglich mit seiner eigenen Mühle selber herstellt. „Wir mahlen hier ein ganz feines Mehl, und zwar so schonend, dass Vitamine und Mineralstoffe auch vollständig erhalten bleiben“, erklärt der Bäckermeister das Verfahren. Das Brot erhält dadurch eine maximale Nährstoffdichte.



## Backwaren aus kontrolliertem Bio-Anbau

Das Getreide für die Backwaren wird ausschließlich aus kontrolliertem Anbau von Bauern aus der Umgebung bezogen. „Beim Bio-Anbau bekommt das Getreide genügend Zeit und Raum, um zu reifen, genauso wie unser Teig, damit ein gesundes Brot entsteht“, erläutert Inhaber Dackweiler seine Philosophie. Handarbeit ist für ihn ein wichtiges Thema. Maschinen kommen in der Backstube nur so viel wie nötig und so wenig wie möglich zum Einsatz. 20 Beschäftigte stellen heute täglich mit viel Spaß und Liebe Bio-Backwaren her, die vollen gesunden Genuss bieten.



Hercules Bäckerei  
Ulmenstraße 120  
40476 Düsseldorf  
[www.hercules-baekerei.de](http://www.hercules-baekerei.de)

## TRADITIONELL MIT LEIDENSCHAFT

Das Café Poeth wurde als Bäckerei, Konditorei und Café in Kempen am Niederrhein im Jahr 1948 gegründet und wird heute in der 2. Generation geführt. Die Unternehmensgeschichte reicht aber wesentlich weiter zurück. 1626, also vor fast 400 Jahren, begannen bereits die Vorfahren von Inhaber Heinrich Poeth als Mitglied ihrer Zunft mit der Herstellung von Brotwaren. Dadurch ist das Café fest verwurzelt in seiner Region und wird von den Kunden als ein Stück Heimat erlebt.

In dem modern eingerichteten Betrieb wird viel Wert auf die traditionelle Kunst des Backens gelegt und dabei nach altbewährten Familienrezepten gearbeitet. Es zeichnet das Café Poeth besonders aus, dass es eigene Wege geht, um die Tradition des Backhandwerks in der Zukunft zu erhalten.

### Pralinen, Torten und Kuchen für den besonderen Anlass

Voller Leidenschaft produzieren täglich 16 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter sowie 6 Auszubildende leckere Backwaren, köstliche Kuchen und Pralinen aus hochwertigen und natürlichen Rohstoffen. Besonders die Torten wie beispielsweise die Schwarzwälder Kirschtorte oder die Haselnusspralinen machen das Café Poeth zu etwas Besonderem.

Café Poeth  
Breite Straße 37  
47906 Kempen  
[www.poeth.de](http://www.poeth.de)



Torten für Hochzeiten, Geburtstage und andere besondere Ereignisse werden nach Kundenwünschen angefertigt.

Mit der Aktion „Backen für Kinder“, dem Engagement in Prüfungsausschüssen und dem Angebot für Praktika leistet das Café einen Beitrag für die Entwicklung und Ausbildung von Jugendlichen.





## QUALITÄT IST ÄHRENSACHE

In alter Handwerkstradition setzt der Familienbetrieb mit natürlichen Rohstoffen aus der Region auf Frische und Qualität seiner Produkte. Es werden keine Fertigbackmischungen verwendet. Van Densen arbeitet nur mit den besten Rohstoffen der Natur. So nutzen sie beispielsweise einen selbst gezüchteten Natursauerteig, um ihrem Roggenbrot ein feineres Aroma zu verleihen.

### Rezepturen werden immer wieder neu entwickelt

Besonders stolz sind sie auf ihre traditionellen Rezepte. Diese stammen teilweise aus Überlieferungen der Vorfahren. Natürlich schwelgt der Betrieb nicht nur in Erinnerungen, sondern entwickelt auch stetig neue Rezepturen. Um Spitzenprodukte zu kreieren, braucht es viel Zeit, Liebe zum Handwerk und noch mehr Wissen – das wird in der Bäckerei van Densen seit 3 Generationen weitergegeben.

Guter Service ist selbstverständlich. Kuchen, Torten, belegte Brötchen und Brot zu besonderen Anlässen werden gerne nach Kundenwunsch gefertigt.

Bäckerei und Konditorei van Densen  
Krefelder Straße 32  
47918 Tönisvorst  
[www.van-densen.de](http://www.van-densen.de)





## BROTKULTUR AUS DEM RUHRGEBIET

Die Atmosphäre in den Fachgeschäften der Borbäckerei Siebers in Essen ist von besonderer Bedeutung. Sie zaubert den Kunden ein Lächeln auf die Gesichter, weil den Kunden eine große Wertschätzung und Offenheit entgegengebracht werden. Durch umfassende Beratung werden die frischen und köstlichen Backwaren fachkundig angeboten und verkauft. Die Bäckerei sieht grundsätzlich ihre Backwaren als ein Genuss- statt eines Nahrungsmittels an.

Leidenschaftliches Handwerk sowie gesunde und ehrliche Rohstoffe bringen einzigartige Produkte hervor. Die Kunden können zwischen mehr als 30 speziellen und traditionellen Broten wählen. Die Bäckerei erfüllt mit dem ausgefallenen Sortiment den Wunsch eines jeden Kunden. Leckere Kuchen und Torten sowie Snacks und Imbisse runden das Sortiment ab.



## Über 100 Jahre Backtradition

Die im Jahr 1914 gegründete Bäckerei wird heute in der 3. und 4. Generation geführt. Sie gibt 127 Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern aus der Region gute Arbeit, bildet 9 junge Menschen aus und eröffnet berufliche Perspektiven. Die Tatsache, seit über 100 Jahren Backwaren herstellen zu dürfen, spornt die Borbäcker Siebers an, zukunftsorientiert nach vorne zu schauen.



Borbäcker Siebers  
Econova-Allee 20  
45356 Essen  
[www.borbaecker.de](http://www.borbaecker.de)





## UNSERE PASSION IST DAS HANDWERK

Die Traditionsbäckerei Pass aus Düsseldorf wird von den Geschwistern Christoph Pass und Dorothee Kortenkamp-Pass in der 2. Generation geführt. Die Bäckerei wurde 1962 gegründet und beschäftigt heute 146 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter sowie 8 Auszubildende. Die 18 Filialen des Unternehmens liegen überwiegend im Düsseldorfer Süden und in den angrenzenden Ortschaften.

### Jeden Tag das Beste geben

Das Familienunternehmen arbeitet mit Liebe, nach alter Handwerkskunst und setzt auf den schonenden Einsatz natürlicher, altbewährter Rohstoffe. Alle Produkte sind frei von Konservierungsstoffen. Der schonende Einsatz der ausgewählten Zutaten lässt jedes Brot und Brötchen besonders werden. Alles folgt der Devise: „Wir schaffen es, jeden Tag unser Bestes zu geben.“

Bewusst hat sich das Unternehmen vor einiger Zeit dazu entschieden, den Einsatz der Maschinen zu reduzieren, um den Teig nach alter Tradition jeden Morgen von Hand zu kneten und zuzubereiten. Dass die erfahrenen Meister der Bäckerei die Brote nach alten Hausrezepten backen, schmeckt man.

Bäckerei Pass GmbH  
Duderstädter Straße 11  
40595 Düsseldorf  
[www.baeckerei-pass.de](http://www.baeckerei-pass.de)



**SOMMER**  
backt leckere Sachen

## SOMMER BACKT LECKERES BROT

Die Bäckerei Sommer sieht ihr handwerkliches Können für eine ansprechende Vielfalt und gute Qualität der täglich frischen Backwaren als Grundlage ihres Geschäftserfolges. Das Unternehmen wurde im Jahr 1929 gegründet und wird heute von der 3. Generation geführt. Die 4. Generation steht schon in den Startlöchern, um mit Herzblut köstliche Backwaren selbst herzustellen.

### Belebtes Wasser als Backzutat

Obwohl das Krefelder Wasser gut ist, haben sich die Inhaber damit nicht zufriedengegeben. Nach Erkenntnissen der Wasserforschung beeinträchtigt der Transport durch die Leitungen mittels Druck die Reaktionsfähigkeit des Wassers. Die Backzutat Wasser wird deshalb in der Bäckerei Sommer mithilfe der Elisa-Energiesysteme optimiert. Durch dieses System wird das Leitungswasser sozusagen wiederbelebt.



Das Ergebnis ist, dass sich Teige leichter verarbeiten lassen und die Backwaren noch lockerer, saftiger und bekömmlicher werden.

Im Rahmen ihres 90-jährigen Bestehens hat die Bäckerei Sommer die Aktion „Rettet den Sommer-Vogel“ zugunsten des Baus eines Naturschutzhauses durchgeführt. Während der dreimonatigen Kampagne wurden 30 Cent von jedem verkauften „Altdeutsches Landbrot“ für den Krefelder Zoo gesammelt und die Spendensumme von den Inhabern großzügig auf 3.500 Euro aufgerundet.

Bäckerei Sommer GmbH  
Alte Gladbacher Straße 49  
47805 Krefeld  
[www.baeckerei-sommer.de](http://www.baeckerei-sommer.de)



## DIE BÄCKEREI DER BROTFREUNDE

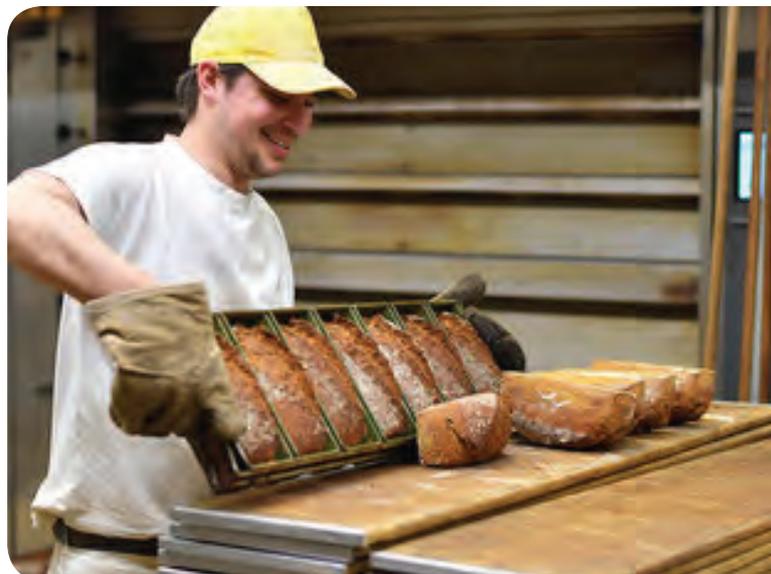
Die Bäckerei Josef Hinkel im Herzen der Düsseldorfer Altstadt wurde im Jahr 1891 gegründet und wird heute in der 4. Generation geführt. Leckere, herzhaft rustikale Brote und Brötchen stehen dem Kunden täglich frisch zur Verfügung. Die Bäckerei Hinkel hat sich mit Herz, Kreativität und Handwerksverstand dem Brotbacken verschrieben. Köstliche Backwaren sollen den Menschen ein Lachen ins Gesicht zaubern.

Der Betrieb legt viel Wert auf Handarbeit sowie ausgewählte, frische Zutaten. Ohne maschinelle Weiterverarbeitung mischt das Team des Bäckermeisters Josef Hinkel die Zutaten selbst und backt qualitativ hochwertige Handwerksware. Insgesamt werden 70 bis 80 verschiedene Brotsorten hergestellt wie das Senfkrustenbrot oder der Mandelstuten. Neben den köstlichen Brotspezialitäten bietet das Unternehmen ein reichhaltiges Sortiment an Kleingebäck und Feinbackwaren.

### Die Marke Gelb

Josef Hinkel ist eng mit der Stadt Düsseldorf verwoben und nicht nur im Karneval sehr aktiv. Wenn er mit weißem Käppi, weißem Hemd und gelber Weste auf seinem gelben Bäckerfahrrad durch die Altstadt radelt, erkennt ihn jeder Kunde und freut sich über einen freundlichen Gruß des Bäckermeisters.

Bäckerei Josef Hinkel  
Hohe Straße 31  
50213 Düsseldorf  
[www.baeckerei-hinkel.de](http://www.baeckerei-hinkel.de)





# DLS

Ihre Vollkorn-  
Mühlenbäckerei

## SO SCHMECKT HEIMAT

Gemäß dem Motto „Wir backen für Ihr Leben gern!“ stellen die 110 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter sowie die 14 Auszubildenden der DLS Vollkorn-Mühlenbäckerei täglich mit einem minimalen Maschineneinsatz eine breite Produktpalette frischer Backwaren aus frisch vermahlenem, lokalem Getreide her. Das alles auch selbstverständlich in bester Bio-Qualität.

Die Qualitätsbäckerei aus dem Rhein-Sieg-Kreis in Hennef wurde vor fast 30 Jahren von David Lee Schlenker, dem Namensgeber der DLS Vollkorn-Mühlenbäckerei, gegründet. Vier Säulen bilden die Basis der Bäckerei: Bio – handwerkliche Qualität – Menschlichkeit und Hygiene.

### Bio- und Demeter-Vertragsbäckerei für die Region

Es zeichnet die Bäckerei aus, dass sie eine Bio- und Demeter-Vertragsbäckerei ist. Aus der Region, in der Region und für die Region ist die Devise. 90 % aller Zutaten werden aus der unmittelbaren Umgebung bezogen und



die Produkte mit Stolz und in Handarbeit hergestellt. Die ländliche Umgebung ermöglicht es, das Getreide für über 60 Brotsorten im eigenen „Dorf“ anbauen zu können.

Das Unternehmen stellt eine sehr breite Produktpalette her, um die Bedürfnisse möglichst vieler Kunden abzudecken, inklusive vieler diätetischer Produkte für Menschen mit Überempfindlichkeiten und/oder Intoleranzen.



DLS Vollkorn-Mühlenbäckerei GmbH  
Conrad-Roentgen-Straße 3  
53773 Hennef  
[www.ihredls.de](http://www.ihredls.de)





## FRISCH AUS DER BACKSTUBE – FREU DICH DRAUF!

Seit über 50 Jahren stellt die Familienbäckerei Puppe in Neuss gaumenverwöhnende Brote, Brötchen, Kuchen, Teilchen und Konditoreierzeugnisse her. Handwerkliches, kreatives Handeln und eine gute Qualität sind Maßstab für die 150 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter sowie 12 Auszubildenden bei ihrer täglichen Arbeit. Die Bäckerei Puppe will Genuss für alle Sinne schaffen. Augen, Zunge und Seele sollen gleichermaßen verwöhnt werden.

### Die knusprigen Brötchen der Stadt

Außen knusprig, innen fluffig – genauso sollten Brötchen sein. Es gibt aber große Unterschiede, schon bei den „Normalen“. Wer gute Brötchen sucht, der ist bei der Bäckerei Puppe an der richtigen Adresse. Diese Bäckerei backt nicht nur gute Brote und Kuchen, sondern auch Brötchen der besonderen Art, und zwar mit genau der richtigen „Knusperstärke“. Dazu bietet Puppe mehrere Spezialausführungen an, sodass jeder Kunde auf seinen Geschmack kommen kann.

Beim jährlichen Vater-Kind-Backen am Samstag vor Muttertag hat Thomas Puppe in seiner Backstube etwa 900 Kinder mit ungezählten Vätern zu Gast. Papa und Kind backen dann gemeinsam eine kreative Muttertagstorte.

Bäckerei-Konditorei Thomas Puppe  
Am Krausenbaum 42 a  
41464 Neuss  
[www.baeckerei-puppe.de](http://www.baeckerei-puppe.de)



In den Bäckereiläden wird natürlich fair gehandelter GEPA-Kaffee angeboten. Thomas Puppe ist der Meinung, damit einen Markt zu schaffen, der etwas verändert.





## TRADITIONELLES ERHALTEN – KREATIVE IDEEN UMSETZEN

In Krefeld haben die Brüder Rudolf und Holger Weißert ihre beiden Bäckereien an die nächste Generation weitergegeben. Aus der 1953 gegründeten Bäckerei Bredow Weißert waren durch die Übernahme der Söhne Rudolf und Holger Weißert 1988 zwei Bäckereien entstanden.

Vor zwei Jahren wurden diese beiden Betriebe auf Betreiben der 3. Generation wieder zu einem Unternehmen zusammengeführt. Heute führen das Geschwisterpaar Christina und Christian Weißert sowie Cousin Thomas die Bäckerei mit 15 Beschäftigten.

### **Brot aus dem Holzofen mit kräftigem Geschmack**

Die Pflege der Stammkunden steht im Fokus der Inhaber, und durch eine hohe Flexibilität werden auch individuelle Kundenwünsche erfüllt. Alle über 40 Brotsorten – vom Krefelder Pottweck über das rheinische Schwarzbrot und den niederrheinischen Wochenendstuten bis hin zum Forstwalder Bauernbrot – haben einen Bezug zur Region.

Außerdem gibt es dienstags und samstags Brot aus dem Holzofen. Der wird mit Buchenholz befeuert, was für einen kräftigen Geschmack sorgt. Alle Backwaren werden nur mit besten naturbelassenen Zutaten, ohne chemische Backzusätze oder Backmittel, das heißt traditionell mit langen Teigführungen, Vorteigen und eigenem Natursauerteig hergestellt.



Bäckerei Weißert GmbH  
Hückelsmaystraße 342  
47804 Krefeld  
[www.baecckerei-weissert.de](http://www.baecckerei-weissert.de)



## DER PURE GENUSS

Die Mission der 1925 gegründeten Bäckerei Moss ist es, mit ihrem Handwerk „Brötchen“ zu verdienen, denn nur so kann sie nach eigener Überzeugung Arbeitsplätze sichern und durch höchste Qualität überzeugen.

Aus der Leidenschaft für das Handwerk und der sozialen Verantwortung gegenüber den 827 Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern und 54 Auszubildenden ergibt sich das Unternehmensziel, die beste Bäckerei in und um Aachen zu sein. Hierzu gehört es, Verantwortung für die Umwelt und die Gesellschaft zu übernehmen und diese aktiv und positiv zu gestalten.

### Nachhaltiges Handeln ist Ehrensache

Die konsequente Ausrichtung auf ein nachhaltiges Handeln war Bäckerei Moss immer schon wichtig. So war sie die erste Bäckerei in der Region, die auf fair gehandelten Kaffee umgestellt hat. Ebenso produziert sie eine EU-geschützte regionale Spezialität, die Aachener Printe, die nach eigenen Angaben die erste faire Printe war, und zwar mit Schokoladenüberzug aus Fairtrade-zertifizierter Kuvertüre.

Bäckerei Moss OHG  
Kellershausstraße 60  
52078 Aachen  
[www.baeckerei-moss.de](http://www.baeckerei-moss.de)



Rohstoffe, die in Deutschland angebaut werden, werden aus der Region bezogen. Dabei werden Initiativen wie der „Rheinische Dinkel“ und die „Rheinische Ackerbohne“ unterstützt. Der Bäckerei Moss ist es nach eigenen Angaben gelungen, das erste Brot mit der „Rheinischen Ackerbohne“ zu backen.





## SPEZIALITÄTEN AUS TRADITION

Die Backtradition der Familie Behmer reicht bis ins 17. Jahrhundert zurück. Sie begann mit einem kleinen Backofen auf einem Marktplatz im heutigen Wülfrath. 1898 wurde der Bäckereibetrieb dann mit der Einrichtung einer Backstube in Düsseldorf begonnen.



Das traditionelle Handwerk wird in der Spezialitäten-Bäckerei und Konditorei Behmer von Generation zu Generation weitergegeben. Dort wird nach alten und neu entwickelten Familienrezepten ohne Backmittel und Hilfsstoffe eine Vielzahl an süßen und herzhaften Backwarenspezialitäten hergestellt. Frische und Qualität sind hier selbstverständlich. Ohne Convenience und Fertigmischungen werden Kunden täglich qualitativ hochwertige Produkte geboten, die heute noch genauso gut schmecken wie vor 120 Jahren.

### Regionalität bedeutet Nähe und Kontrolle

Viel Liebe und gute Rohstoffe begleiten das außergewöhnliche handwerkliche Können. „In meiner Generation ist es wichtig, dass wir wissen, wo die Rohstoffe herkommen und wie sie angebaut werden“, erklärt Jan Patrick Behmer, der in der 6. Generation die Geschäfte der Spezialitäten-Bäckerei und Konditorei führt. Regionalität kann weit ausgelegt werden, aber für ihn bedeutet es: Nähe und Nachvollziehbarkeit der Herkunft. So bezieht er Dinkel und Eier von Bauern, die er als Nachbar schon seit seiner Kindheit kennt.

Spezialitäten-Bäckerei und Konditorei  
Behmer GmbH  
Nordstraße 67  
40477 Düsseldorf  
[www.baecckerei-behmer.de](http://www.baecckerei-behmer.de)





## BACKWAREN FÜR GENIESSER

Nobis Printen ist eine seit 1858 bestehende, von der 4. Generation in Aachen geführte Handwerksbäckerei. Das Unternehmen betreibt 38 Bäckereien und Cafés und beschäftigt derzeit über 600 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter sowie 45 Auszubildende. Nobis stellt eine Vielfalt an hochwertigen, leckeren Backwaren und Printen her, die mit Ruhe und Sorgfalt täglich frisch gebacken werden.

**„Die Liebe zur Tradition ist unsere beste Zutat“**



Nach der Devise „Die Liebe zur Tradition ist unsere beste Zutat“ legt die Bäckerei besonderen Wert auf althergebrachtes handwerkliches Können und Regionalität. Es wird ausschließlich Weizen- und Roggenmehl der „Regionalmarke Eifel“ verwendet. Die ausgesuchte Qualität der natürlichen Rohstoffe und die Handarbeit machen Nobis Backwaren zu etwas Besonderem, das man sieht, riecht und schmeckt.

Das Kerngeschäft macht Nobis mit der handwerklichen Herstellung der EU-geschützten regionalen Spezialität, den Aachener Printen. Eine Hausspezialität sind die Aachener Domspitzen, mit Marzipan gefüllte Kräuterprinten. Zur Veredelung der Aachener Printen wird nur Fairtrade-zertifizierte Schokolade verwendet.

Nobis Printen e. K.  
Charlottenburger Allee 30  
52068 Aachen  
[www.nobisprinten.de](http://www.nobisprinten.de)





## KUNSTWERK DURCH HANDWERK

Bäcker Peter ist eine handwerkliche Essener Bäckerei und Konditorei und vor allem ein Familienunternehmen. Die Begeisterung für das handwerkliche Backen, für die Arbeit mit und für Menschen wird von Generation zu Generation weitergegeben. Mittlerweile wird Bäcker Peter von der 4. Generation geleitet. Die 5. Generation rückt bereits nach.

Auch wenn in der Backstube modernste technische Prozesse ablaufen, bleibt die eigene Hand des Bäckers das wichtigste Arbeitsinstrument. Sie sorgt für hochwertige, anständige und faire Backwaren. „Ein wachsendes Unternehmen mit vielen Fachgeschäften und individuelle Handwerkskunst schließen sich nicht aus“, meint Alexander Peter. „Ganz im Gegenteil, darauf legen wir größten Wert und dass nur die bestmöglichen Rohstoffe zum Einsatz kommen.“

### Caritative Projekte unterstützt die Bäckerei gerne

Für Bäcker Peter endet die Verantwortung nicht mit dem Verkauf der Backwaren. Nicht verkaufte Produkte gehen an soziale Einrichtungen wie die Caritas Flüchtlingshilfe. Mit seinen „Ein Stück Welt“-Aktionen engagiert sich Bäcker Peter beispielsweise in einem Projekt der Caritas-Flüchtlingshilfe

Peter Backwaren oHG  
Zur Schmiede 13  
45141 Essen  
[www.baecker-peter.de](http://www.baecker-peter.de)



Essen e. V. im Nord-Irak oder in einem von einer Essener Ordensschwester geleiteten Kinderheim in Rumänien. Dabei legt Familie Peter stets großen Wert darauf, einen persönlichen Kontakt und Nähe zu den geförderten Einrichtungen aufzubauen.





## OFENFRISCH VON MEISTERHAND

Seit 80 Jahren ist die traditionelle Bäckerei Heinemann fest in der Region Köln und dem Rhein-Erft-Kreis verankert. In der 3. Generation führt Geschäftsführerin Sandra Heinemann den Betrieb. Getreu dem Motto „Ofenfrisch von Meisterhand“ steht der Betrieb für besten Geschmack und höchsten Genuss.

Für ihre Kunden stellen die 375 Beschäftigten und 3 Auszubildenden der Bäckerei Heinemann täglich frische und knusprige Brote und Brötchen, süße Teilchen, frische Snacks und köstliche Torten „zum Reinbeißen“ her. Alle Mitarbeiter kommen aus der Region bzw. wohnen in der Region.

### Zutaten aus der Region für beste Backwaren

Beim Backen verlässt sich der Handwerksbetrieb nicht nur auf Erfahrung und guten Handwerksbrauch, sondern auch auf erlesene Zutaten: Ob Mehl, Hefe, Milch, Obst oder Gemüse – nur beste Rohstoffe von Unternehmen und Landwirten, auf die sich die Bäckerei Heinemann verlassen kann, kommen hier zum Einsatz. „Alles, was in den Backwaren steckt, kommt aus der Region und ist von bester Qualität. Wir finden, das schmeckt man“, erklärt Sandra Heinemann.

Die heimische Region liegt der Bäckerei besonders am Herzen. Für ihr Engagement in den Bereichen Soziales und Bildung wurde die Bäckerei bereits mehrfach ausgezeichnet. Dazu zählen beispielsweise mehrmals wöchentlich die Frechener Tafel, die alljährliche Mitternachtsmission im Kölner Bahnhof oder „Juttas Suppenküche“ für Obdachlose.

Bäckerei Heinemann GmbH & Co. KG  
 Alfred-Nobel-Straße 39-51  
 50169 Kerpen  
[www.baeckerei-heinemann.com](http://www.baeckerei-heinemann.com)



### Zitronenkuchen

Mehl / Weizenmehl mit dem Backpulver in einer Rührschüssel untermischen, dann alle anderen Zutaten dazu geben und etwa 3 - 5 Minuten verrühren.

Eine Napfbackform (14 cm) einfetten und mit Semmelbrösel ausstreuen. Den Teig einfüllen und die Form im vorgeheizten Ofen auf der unteren Schiene bei 180°C 60 - 70 Minuten backen.

Nach dem Backen den Kuchen aus der Form nehmen und auf ein Rittersieb auskühlen lassen.

Zucker, Zitronensaft und Wasser etwa 5 Minuten kochen und ab-Ziehen lassen. Zum Schluss den Puderezucker unterrühren und über den ausgekühlten Kuchen gießen.



## JEDEN TAG UNWIDERSTEHLICH GUT

So lautet die Philosophie der Bäckerei Kraus in Köln: Sie will täglich neu mit unwiderstehlich guter Sortenvielfalt an modernen Broten, Brötchen, Snacks und Kuchen ihre Kunden begeistern und ihnen die eigene Freude und Liebe am Backen vermitteln. Mit über 550 Beschäftigten sowie 11 Auszubildenden versorgt der in 3. Generation geführte Familienbetrieb viele Stadtbewohner Kölns mit täglich frischen Backwaren.

Bei der traditionellen Herstellungsweise wird an den qualitätsentscheidenden Stellen auf viel Handarbeit gesetzt. Mit vielen Fachgeschäften in verschiedenen „Veedel“ ist die Bäckerei Kraus seit langen Jahren vertreten und damit fest mit Köln und der Region verbunden. Alle Bäcker legen sich jede Nacht ins Zeug, damit jeder Kunde mit einem Lächeln das Geschäft verlässt.

### Kraus denkt an die Zukunft

Die E-Learning-Plattform der Bäckerei „Kraus denkt Zukunft“ ist eine zentrale Weiterbildungsplattform. Diese digitale Plattform dient den Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern zur Fort- und Weiterbildung. Innerhalb der Plattform haben sie Zugriff auf die unterschiedlichen Lerninhalte und können sich mit den für die Schulungen verantwortlichen Betreuern in Verbindung setzen.

Backwaren, die übrig bleiben, werden an 2 verschiedene Tafeln, 5 Freikirchen und durch eine Foodsharing-Organisation an Bedürftige gegeben.

Bäckerei Kraus GmbH  
Feldkasseler Weg 8  
50769 Köln  
[www.unwiderstehlich-gut.de](http://www.unwiderstehlich-gut.de)





## ESSEN ZULIEBE. SEIT 1878

Die Bäckerei Gebrüder Förster legt seit ihrer Gründung Wert darauf, ein freundlicher Handwerksbetrieb mit einem hohen Qualitätsanspruch zu sein. Es werden ausgefallene, variantenreiche und leckere Backwaren in aufwendigen Backverfahren für den maximalen Genuss hergestellt.

Authentisches Auftreten bedeutet für sie der Einsatz von guten, hochwertigen Zutaten mit Produktbesonderheiten, die es nicht mehr häufig beim Bäcker gibt. Beispielsweise wird das Brot „schwarzes Loch“ mit Sepia-Tinte, grünem Pfeffer, Tomaten und Kräutern der Provence gebacken.

Qualität und Vielfalt sind wichtig, ebenso die Nachhaltigkeit in der Rohstoffbeschaffung. Dazu gehören z. B. Mehl aus dem Münsterland oder frische Eier von benachbarten Bauernhöfen. Sie überzeugen sich persönlich regelmäßig vor Ort von der Güte und dem nachhaltigen Anbau der Produkte. Kurze Lieferwege garantieren die gewünschte Frische. Somit unterstützen die Gebrüder Förster auch ihren Standort und stärken regionale Betriebe.

### Tradition wird „jung verbacken“

Die Bäckerei ist ein Familienbetrieb in der 6. Generation mit 46 Mitarbeitern und drei Auszubildenden. „Auf den Spuren der Ahnen sind jetzt die jungen Försters am Ruder. So wird Tradition ‚jung verbacken‘“, so Familie Förster.



Gebr. Förster GbR  
Hochfeldstraße 159  
45307 Essen  
[www.baecker-foerster.de](http://www.baecker-foerster.de)



## FAMILIENBETRIEB MIT HERZ UND LEIDENSCHAFT

Die Bäckerei Kaminiarz liegt im Erholungsgebiet Rureifel, genauer in Kreuzau. Seit 1950 gibt es hier jeden Morgen qualitativ hochwertige, leckere und frische Backwaren, die von 90 Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern sowie 3 Auszubildenden hergestellt werden.

Die Backwaren werden nach eigenen Rezepten in traditioneller Art des Backhandwerks aus besten Zutaten der Region hergestellt.

### Die Ausbildung hat eine lange Tradition

Es zeichnet die Bäckerei Kaminiarz aus, dass sie sich als Familienbetrieb mit Herz und Leidenschaft für die Backkunst verschrieben hat und über starke persönliche Wurzeln in Kreuzau verfügt. Deshalb hat auch die Ausbildung im Bäcker- und Konditoren-Handwerk bei Kaminiarz eine lange Tradition.

Die Bäckerei ist stolz darauf, viele Gesellen und Meister ausgebildet zu haben. Einige davon sind nach der Ausbildung noch heute im Betrieb tätig. Über die Ausbildung hinaus engagiert sich das Unternehmen im Bereich Schulen und Kindergärten und unterstützt tatkräftig Vereine und lokale Events.

Bäckerei Kaminiarz GmbH  
Stegbenden 20  
52372 Kreuzau  
[www.baeckerei-kaminiarz.de](http://www.baeckerei-kaminiarz.de)



Für den Ehrenpreis Meister.Werk.NRW hat sich die Bäckerei Kaminiarz beworben, weil sie zeigen möchte, dass das traditionelle Backhandwerk mit einem tollen Fachkräfte-Team und guten Rohstoffen aus der Region eine Zukunft hat und, vor allem, dass es zu NRW gehört.



# Kretzer

BÄCKEREI & KONDITOREI

## NEIN GIBT ES NICHT

In diesem Jahr begeht die Familienbäckerei Kretzer in Burscheid ihr 75-jähriges Firmenjubiläum. Mit Richard Kretzer führt die 3. Generation einen Betrieb mit 45 Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern sowie einem Auszubildenden. Zum Produktionsprogramm gehören 9 Sorten Brot, viele Brötchen sowie leckere Teilchen und Kuchenstücke. Die Bäcker geben jeden Tag das Beste, um die gewünschte und vom Kunden erwartete Premiumqualität zu erreichen.

Sich selbst versteht Kretzer, der vor 7 Jahren die Bäckerei von seinem Vater übernahm, als „Ideenbäcker“, immer auf der Suche nach neuen Produkten, Verpackungen oder Designelementen. Nicht zwangsläufig ist sein Blick dabei nach vorne gerichtet. Dass der Zwieback noch immer nach Opas Rezept hergestellt wird, ist für ihn ein Qualitätszeichen. Als kleineres Unternehmen mit der Backstube seit 75 Jahren am gleichen Ort im Dorf ist die Bäckerei mit der Region besonders eng verbunden.

### Konzentration auf Premiumqualität

Verlässliche und qualifizierte Mitarbeiter, keine große Fluktuation und die Konzentration auf den „Premiumsektor“, wie Richard Kretzer sich ausdrückt, sind für ihn die Garantien dafür, dass der Familienbetrieb auch in Zeiten großer Ketten, zahlreicher Tiefkühlangebote und ständiger Dumpingpreise eine Zukunft hat.



Bäckerei Kretzer  
Lothar Kretzer GmbH  
Kölner Straße 50  
51399 Burscheid



## DIE BÄCKEREI MIT HERZ

Brot, Brötchen, Snacks, Gebäck und Torten: Das sind die Spezialgebiete der Bäckerei Erich Lehnen aus Brüggen-Bracht am Niederrhein, die im vergangenen Jahr ihr 40-jähriges Firmenjubiläum feiern konnte. Die „Bäckerei mit Herz“ steht für Qualität, handwerkliches Engagement und Nähe zum Kunden. Nach eigenen Angaben kennen die 20 Beschäftigten 90 Prozent ihrer Kunden persönlich und sprechen diese sogar mit Namen an.

Das leckere und vielfältige Angebot bietet täglich frische Gaumenfreuden. Traditionelle Handarbeit in der Herstellung der Backwaren sichert deren hohe Qualität und guten Geschmack. Nach individuellen Vorlieben und Wünschen stellt die Qualitätsbäckerei für besondere Anlässe der Kunden attraktive Festtagstorten her.

### **Bäcker Lehnen ist auch Ehren- Standesbeamter**

Die Bäckerei ist in Brüggen am Niederrhein tief verwurzelt. Bäckermeister und Gründer Erich Lehnen unterstützt mit pfiffigen Ideen lokale Initiativen: Sei es das „Mühlenbrot“ zur Renovierung der Brachter Mühle, das „Solibrot“ für die Caritas vor Ort oder das „Herzbrot“ als kostenlose Beigabe für Blutspender. Lehnen ist in Deutschland der wohl einzige Ehren-Standesbeamte und verheiratet jährlich ca. 20 Brautpaare in der Brachter Mühle.



Bäckerei Erich Lehnen  
Hülst 2  
41379 Brüggen



## FRISCH UND NATÜRLICH AUS DER REGION FÜR DIE REGION

Im Brüggener Stadtteil Lüttelbracht hat die Land-Bäckerei vom Niederrhein ihren Sitz. Seit über 160 Jahren versorgt die Landbäckerei Stinges & Söhne von hier aus die Region mit ihren Köstlichkeiten. Die insgesamt 117 Filialen sind in einem Radius von 50 Kilometern um Brüggen gut verteilt – und das Unternehmen ist somit tief verwurzelt mit der Region.

Die Region liegt den Stinges-Brüdern traditionell sehr am Herzen. Wer seit über 160 Jahren am selben Standort produziert, kann auf intensive und nachhaltig gewachsene Beziehungen zu Kunden und Lieferanten bauen. So wird das Getreide, das auf den Feldern am linken Niederrhein angebaut wird, etwa in der Plange Mühle in Neuss gemahlen. Obst und Gemüse, mit denen die Backwaren belegt werden, bezieht die Landbäckerei von der Firma Go-Fresh aus Heinsberg.

### Verbundenheit zur Regionalität

Der Vertrieb spielt sich hauptsächlich in eigenen Läden am linken Niederrhein ab, und das hat den Vorteil, dass die Waren besonders frisch sind, denn jede Filiale wird zweimal täglich beliefert. Mit der Verbundenheit zur Regionalität und der damit verbundenen Frische der Produkte bietet die Landbäckerei damit seit jeher ein Qualitätsmerkmal. Die Kunden schätzen nicht nur die hohe Qualität der Backwaren, sondern auch die besondere und gemütliche Atmosphäre in den Land-Cafés, in denen man sich wohlfühlen und schlemmen kann.



Landbäckerei Stinges & Söhne GmbH  
Lüttelbrachter Straße 102  
41379 Brüggen  
[www.stinges.de](http://www.stinges.de)

# MAUEL

— 1883 —



## NATÜRLICHKEIT IN JEDER HINSICHT

Bevor die Kunden in den Genuss von Brötchen, Kuchen und Teilchen gelangen, müssen diese hohen Ansprüchen an Qualität standhalten. Das fängt schon beim Einkauf an: Mauel verarbeitet zum Beispiel nur Butter aus dem Naturprodukt Milch, und auch beim Mehl wird auf höchste Qualität mit guter Backeigenschaft geachtet. Denn nur so kann auf künstlich zugefügte Backmittel verzichtet werden.

### Die Verbindung zwischen nachhaltigem Denken und traditionellem Wissen

In der Backstube wird noch traditionell gearbeitet – mit 3-Stufen-Sauerteig, langer Teigruhe und somit ganz viel Zeit und Fingerspitzengefühl. Inhaber Peter Mauel ist stolz darauf, nachhaltiges Denken und traditionelles Wissen in seinen Back- und Konditoreiwaren zu verbinden, und kennzeichnet diese deshalb mit dem Mauel Qualitätssiegel. Er führt mit seinem Bruder Josef Mauel seit 1994 die Bäckerei in 4. Generation gemeinsam.

So lautet auch das Motto des Traditionsbetriebes: Natur backen, Natur schmecken, natürlich Mauel.

Mauel 1883 GmbH  
Mühlgrabenstraße 3  
53340 Meckenheim  
[www.mauel1883.de](http://www.mauel1883.de)





## MÜLLER GARANTIERT FRISCHE

Die Familienbäckerei Müller zeichnet zwei Dinge aus. Als heimattreues urbergisches Unternehmen ist es der Tradition des Bäckerhandwerks und der Familie eng verbunden. Die Inhaber sind überzeugt, dass dies ihren Kunden zugutekommt. Der Ursprung der Bäckerei Müller wurde am 2. Mai 1914 gelegt. Heute stellen 90 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter sowie 3 Auszubildende zeitgemäße, schmackhafte und individuelle Kleingebäcke, Brote, Feingebäcke und Dinkelprodukte her. Als Team geben sie jeden Tag ihr Bestes. Es wird auf eine ausgewogene und täglich frische Vielfalt des Sortiments geachtet, um den Wünschen und Vorlieben möglichst aller Kunden gerecht zu werden.

### Bewährtes Backen seit vier Generationen

Die Bäckerei verwendet nur Rohstoffe, deren Herkunft bekannt ist. Sie legt größten Wert darauf, dass diese Rohstoffe aus der Region kommen, weil die Inhaber sich dieser eng verbunden fühlen. Es wird in der Backstube nur so viel Technik genutzt, wie sie hilfreich und notwendig ist. Es werden bewusst die seit vier Generationen bewährten Techniken und Verarbeitungsmethoden gepflegt. Darüber hinaus sind dem Betrieb Freundlichkeit und fachkundiger Service durch die Mitarbeiter ein hohes Anliegen. Entsprechend wird der Nachwuchs ausgebildet und werden die Beschäftigten regelmäßig geschult.



Bäckerei Müller GmbH & Co. KG  
Kölner Straße 14  
41491 Overath  
[www.die-baekerei-mueller.de](http://www.die-baekerei-mueller.de)



## PERSÖNLICH UND ORTSVERBUNDEN

Familie Jansen übernahm 1962 in Rees eine bestehende Bäckerei und konnte so ihre Vorstellung eines eigenen Betriebs realisieren. Seit dieser Zeit wurde die Bäckerei ständig erweitert, modernisiert und trotzdem die alte Backtradition bewahrt.

Handwerk bedeutet bei Jansens vor allem hand- und selbst gemacht. Es werden heute täglich rund 180 verschiedene Backwaren handwerklich hergestellt und verkauft. Es entstehen somit im Laufe eines Jahres rund 400 verschiedene saisonale und regionale Artikel, die ein umfangreiches Backwarensortiment bilden. Die Bäckerei-Besitzer sehen sich der Tradition des Backhandwerks verpflichtet und stellen alle Produkte nach eigenen Qualitätsrezepturen jeden Tag frisch für die Kunden her. In der Backstube werden keine Fertig- und Convenience-Produkte verarbeitet.

### Jansen kann auch bio

Seit 2008 backt die Bäckerei als erster Reeser Fachbetrieb zusätzlich zum normalen Sortiment zwei Sorten Bio-Brot und eine Sorte Bio-Brötchen jeden Tag frisch.

Die Bäckerei-Konditorei Café Jansen beschäftigt 45 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter sowie 2 Auszubildende und ist an fünf Standorten innerhalb des Stadtgebietes von Rees vertreten. Außerdem sitzt der Nachwuchs auch schon in den Startlöchern.

Bäckerei-Konditorei Café Jansen  
Bahnhofstraße 33  
46459 Rees





### **BRAUHANDWERK NRW**

Die vielen Biersorten in Nordrhein-Westfalen bezeugen die große Anzahl von kleinen und großen Brauereien in unserem Land. Für jeden Bierfreund gibt es eine regionale Marke, mit der er seine Heimatverbundenheit erleben kann. Es gibt rund 240 Brauereien in NRW, davon knapp 120 Betriebe mit fast 1.400 Beschäftigten, die handwerklich geprägt sind. Viele von ihnen blicken auf über 100 Jahre Brautradition zurück und sind auch heute noch im Privatbesitz. Häufig sind es die kleinen Brauereien, die Impulsgeber und Marktpioniere für neue Biersorten sind.



Vorsitzender des Brauereiverbandes NRW Michael Hollmann



Geschäftsführer  
Private Brauereien Deutschland  
Roland Demleitner

## BRAUHANDWERK IN NORDRHEIN-WESTFALEN

Das Brauhandwerk als eines der ältesten Gewerke fühlt sich dem ersten Lebensmittelgesetz, welches als Reinheitsgebot seit 1516 die Zutaten Wasser, Malz, Hopfen und Hefe fest schreibt, fest verbunden. In dieser Tradition finden sich die ausgezeichneten Brauereien wieder. Diese stehen für Glaubwürdigkeit und Authentizität. Sie repräsentieren klassische, neue und besondere Biere, gebraut in und für die Region. All dies würdigt die Auszeichnung Meister.Werk.NRW. Der Brauereiverband NRW gratuliert allen Preisträgern ganz herzlich mit einem „Weiter so“!

Herzliche Grüße

Michael Hollmann  
Vorsitzender des Brauereiverbandes NRW

Ob Ostwestfalen-Lippe, Münsterland, Ruhrgebiet oder Rheinland – die diesjährigen Preisträger des Wettbewerbs Meister.Werk.NRW, zeigen wieder einen schönen Querschnitt der Vielfalt der Bierregionen Nordrhein-Westfalens. Sie alle brauen in handwerklicher Manier charaktervolle Bierspezialitäten, die es zu verkosten und zu erleben gilt. Meisterliche Bierqualität und herausragendes betriebliches Engagement, dafür steht die Auszeichnung Meister.Werk.NRW, zu deren Verleihung der Verband Private Brauereien Deutschland e. V. allen Preisträgern herzlich gratuliert.

Herzliche Grüße

Roland Demleitner  
Geschäftsführer Private Brauereien Deutschland

### ANFORDERUNGEN AN EINEN MEISTER.WERK.NRW-BETRIEB

#### Allgemeine Kriterien:

- Hohe handwerkliche Produktions- und Produktqualität
- Selbst hergestelltes Sortiment
- Das Angebot von regionalen Spezialitäten
- Tarifgerechte Löhne
- Einsatz von Fachkräften
- Schulung des Personals
- Bereitstellung von Ausbildungsplätzen
- Hohe handwerkliche Qualität

#### Spezifische Kriterien für das Brauhandwerk:

- Die verwendete Braugerste kommt aus der Region.
- Der Betrieb produziert nicht mehr als 200.000 Hektoliter im Jahr oder ist Mitglied einer Schutzgemeinschaft.
- Mindestens eine ausgebildete Braumeisterin oder ein ausgebildeter Braumeister arbeitet im Betrieb.
- Der Betrieb verfolgt Nachhaltigkeitskonzepte – zum Beispiel eine Mehrwegabfüllung – oder erzeugt selbst Energie für den Eigenbedarf.



## AUS DER REGION – FÜR DIE REGION

Die Brauerei Pott's wurde im Jahr 1769 in Oelde gegründet und wird heute in der 7. Generation geführt. Qualität und Regionalität werden in Oelde miteinander verbunden und großgeschrieben. Mit der Region ist die Pott's Brauerei besonders dadurch verbunden, dass, soweit möglich, mit Menschen und Betrieben aus dem Ort und der Region zusammengearbeitet wird.

### Naturbelassene und charaktervolle Biere

Mit seinen über 60 Mitarbeitern stellt die Brauerei täglich naturbelassene, charaktervolle Biere wie Pott's Landbier, Weizen, Prinzipal und Pilsener her. Die Leidenschaft und handwerkliche Sorgfalt, mit der Pott's Biere gebraut werden, spiegelt sich in der hohen Qualität wider. Nur allerbeste Rohstoffe kommen in die Sudkessel. Keine scharfe Filtration und keine Pasteurisation für lange Haltbarkeit – dafür mehr Natur, mehr Frische und mehr Geschmack.

Pott's unterstützt viele Sportvereine und Veranstaltungen in der gesamten Region durch Sponsoring, viele davon bereits seit Jahrzehnten. Die Freckenhorster Werkstätten wiederum sind in der Brauerei mit einem kleinen Mitarbeiterteam tätig, sodass sie Menschen mit Behinderungen eine Beschäftigung in einem interessanten Arbeitsumfeld geben. Darüber hinaus hat die Brauerei schon mehrfach Spendenaktionen zugunsten der Freckenhorster Werkstätten umgesetzt.



Pott's Brauerei GmbH  
In der Geist 120  
59302 Oelde  
[www.potts.de](http://www.potts.de)



# Westheimer

## „EDEL VERPFLICHTET“

Gemäß dem Motto „... edel verpflichtet“, wird die im Jahr 1862 gegründete Gräflich zu Stolberg'sche Brauerei Westheim bereits in der 6. Generation geführt. Die Privatbrauerei stellt handwerklich gebraute, regionaltypische Bierspezialitäten her. Vom Westheimer Premium Pilsener über Graf Stolberg Dunkel, Westheimer Wildschütz bis hin zum Westheimer Weizen bietet die Brauerei ein großes Produktsortiment mit hoher geschmacklicher Vielfalt.

Die Gräflich zu Stolberg'sche Brauerei Westheim zeichnet sich besonders dadurch aus, dass sie traditionsbewusst, innovativ und familiär geführt wird. Für die Kunden stehen handwerkliche Spitzenqualität und regionale Identität im Mittelpunkt. Mit dem Standort Marsberg und der Region ist die Brauerei dadurch eng verbunden, dass die Inhabersfamilie bereits seit 1840 fest in der Region verwurzelt ist.

### Handwerkliche Spitzenqualität und regionale Identität

Das weitläufige Brauereigelände besitzt drei eigene Brunnen, deren quellfrisches Brauwasser für den einzigartigen Geschmack der Westheimer Biere verantwortlich ist.



Für die Brauerei bedeutet Handwerk, höchste Qualität durch fachliche Qualifikation von Menschen zu erreichen. Deshalb bietet sie auch regelmäßig Schülerpraktika an, um jungen Menschen eine Orientierung für deren berufliche Zukunft zu ermöglichen.



Gräflich zu Stolberg'sche Brauerei Westheim GmbH  
Kasseler Straße 7  
34431 Marsberg-Westheim  
[www.westheimer.de](http://www.westheimer.de)





## BRAUKUNST MIT FAMILIEN-TRADITION

Die Brauerei wurde im Jahr 1863 gegründet und wird heute bereits in der 5. Generation von den Schwestern Simone und Renate Strate geführt. Täglich stellen 32 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter handgebraute Detmolder Bierspezialitäten her. „Keine Kompromisse bei Rohstoffen, Herstellung und Qualität“, so lautet das Motto der Privat-Brauerei Strate. Damit das handgebraute Bier seinen vollen Geschmack entfalten kann, wird es in Ruhe mit ausreichend Reifezeit gelagert.

Traditionelles Bierhandwerk bedeutet für die Inhaberinnen, für das Produkt Bier und den Brauprozess viel Liebe und Leidenschaft einzubringen. Zu den vielfach ausgezeichneten Bierspezialitäten gehören unter anderem das Detmolder Pilsener, das Detmolder Landbier wie auch das Weizen und Kellerbier. Ein Markenzeichen der Brauerei ist die umweltfreundliche Bügelverschlussflasche.



Privat-Brauerei Strate Detmold GmbH & Co. KG  
Palaisstraße 1–13  
32756 Detmold  
[www.brauerei-strate.de](http://www.brauerei-strate.de)



## Mit Stratosphäre – dem Universum der Biere

Die Privat-Brauerei Strate legt besonderen Wert auf Kundennähe. Deshalb hat sie Ende 2017 für ihre Kunden und andere Bierliebhaber die erste Bierakademie Ostwestfalens, die „Stratosphäre – Das Universum der Biere“, in Detmold eröffnet. In der Akademie werden nicht nur Biere aus aller Welt verkostet, sondern es wird allgemein rund um das Produkt „Bier“ informiert. In einem Craft-Bier-Keller besteht sogar die Möglichkeit, Spezialsude in Kleinstmengen zu brauen.





## HIER KÖNNEN SIE WAS ERLEBEN

„Hier können Sie was erleben.“ So lautet das Motto der im Jahr 1995 gegründeten Brauerei Urfels in Duisburg Walsum am Niederrhein. Traditionelle Herstellungsverfahren, überschaubare Prozesse und individuelle Produkte sind mit dem Brauhaus Urfels untrennbar verbunden. Deshalb wird im Brauhaus besonderer Wert auf sorgfältige, handwerkliche Herstellung gelegt.

### Die Braukunst mit allen Sinnen erleben

Eine Besonderheit bietet das Brauhaus mit dem „Public Brewing“. Hierbei können Kunden die Brauerei mit allen Sinnen erleben. Bei der Brauereiführung erhalten sie einen Einblick in die handwerkliche Tradition und Technik des Bierbrauens. Die Kunden können sehen, wo das Bier herkommt, welche Rohstoffe verarbeitet werden und wie es hergestellt wird. Am Ende der Führung gibt es ein frisch gezapftes Bier in der Gaststätte, in die die Brauerei integriert ist.

Zu den handgebrauten Spezialitäten des Hauses gehören beispielsweise das naturtrübe Walsumer Hell und Dunkel sowie saisonale Biere wie das Karnevals-Bier, das Märzen-Bier oder das Weihnachtsbier. Dazu kommen Bierspezialitäten wie Imperial Scout oder kalt gehopfte Biere.

Gerne gibt das Brauhaus Urfels sein Fachwissen und Technik-Know-how an Newcomer weiter und lädt diese zu Führungen im Brauhaus Urfels ein.



Brauhaus Urfels GmbH  
Römerstraße 109  
47179 Duisburg  
[www.brauhaus-urfels.de](http://www.brauhaus-urfels.de)



## SO SCHMECKT HEIMAT

Lassen sich Tradition und Moderne miteinander vereinbaren? Für die im Jahr 1845 gegründete Privat-Brauerei Hohenfelde ist dies möglich. Der Braumeister stellt zusammen mit seinem 26-köpfigen Team täglich die mehrfach ausgezeichneten Bierspezialitäten her.

Die Brauerei legt besonderen Wert auf die gleichbleibend hohe Qualität ihrer Heimatprodukte. Es zeichnet sie aus, dass sie innovativ und bodenständig ist – mit 175 Jahren Tradition. Zu ihren Kunden besteht ein direkter „Draht“. Ihnen werden individuelle Biere mit Seele und dem Geschmack der Region geboten, vom Hohenfelder Pilsener über Hohenfelder Weizen bis hin zu neuen Produkten wie naturtrübes Kellerbier und das kräftig-herbe Hohenfelder Typ 5.



### Als westfälische Heimatbrauerei der Region verpflichtet

Qualität und Sorgfalt, Engagement sowie traditionelles Handwerk gehören fest verankert zur Unternehmensphilosophie der Privatbrauerei. Gemäß dem Motto „Hohenfelder – so schmeckt Heimat!“ fühlt sich die Brauerei ihren treuen Kunden und der Region verpflichtet.

Sie ist mit ihrer Region besonders dadurch verbunden, dass sie Arbeitsplätze erhält, Vereine unterstützt und örtliche Handwerker und Dienstleister beauftragt. So wird zum Beispiel die Braugerste in enger Zusammenarbeit mit einem Landwirt im Umfeld der Brauerei angebaut.



Privat-Brauerei Hohenfelde GmbH  
Wiedenbrücker Straße 155  
33449 Langenberg  
[www.hohenfelder.de](http://www.hohenfelder.de)



## REGIONAL. HEIMATVERBUNDEN. UNABHÄNGIG

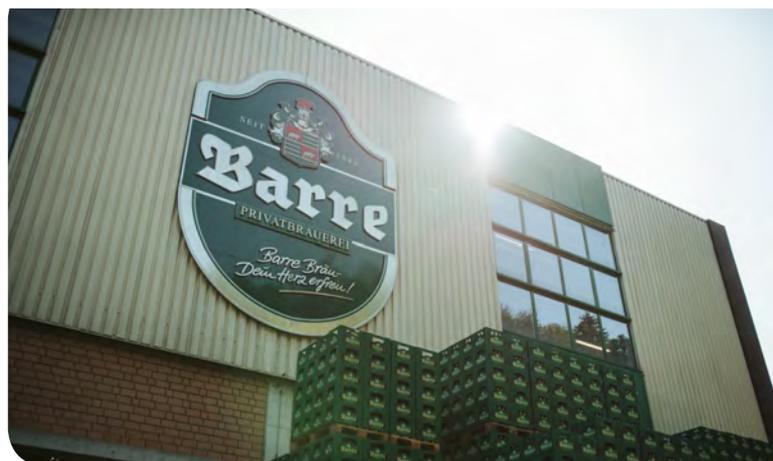
Seit 1842 werden am Fuße des Wiehengebirges in Lübbecke bei der Privatbrauerei Barre regionale Bierspezialitäten mit Leidenschaft gebraut. Sechs Familiengenerationen haben bis heute in ihrer Zeit jeweils Beachtliches für die Brauerei und auch für die ostwestfälische Region, in der sie fest verwurzelt ist, geleistet.

Neben dem klassischen Pilsener reicht das vielfältige Produktportfolio der Familienbrauerei über limitierte Spezialbiere und alkoholfreie Biere bis zu innovativen Biermischgetränken und Fassbrausen. Die Privatbrauerei sieht sich zudem als Partner ihrer Kunden und bietet eine umfangreiche Serviceleistung im Bereich Schankanlagen und Festveranstaltungen. Barre ist die älteste Pilsbrauerei Norddeutschlands und ebenso lange ein verlässlicher Partner im gesamten „Barre-Land“. Für Barre stehen der Mensch und die Region im Mittelpunkt des unternehmerischen Handelns.



## Regionale Bierspezialitäten mit Charakter

Als Familienunternehmen ist es für Barre eine Selbstverständlichkeit, gesellschaftliche Verantwortung zu übernehmen und eine nachhaltige Wirtschaftsentwicklung anzustreben. Die Brauerei bekennt sich kompromisslos zu Qualität und Regionalität und setzt sich dabei für den Erhalt von Ressourcen ein. Tradition und Innovation schließen sich hierbei keineswegs aus, sondern lassen sich glaubwürdig für eine nachhaltige und zukunftsorientierte Entwicklung kombinieren.



Highlight im einzigen Brauereimuseum in Ostwestfalen in Barre's Brauwelt ist die älteste gefüllte Bierflasche Deutschlands, die aus der Ära von Louis Barre (2. Generation) stammt.

Privatbrauerei Ernst Barre GmbH  
Berliner Straße 122–124  
32312 Lübbecke  
[www.barre.de](http://www.barre.de)



## BIO OP KÖLSCH

Die Brauerei Heller ist eine kleine, handwerklich brauende Brauerei in Köln im sogenannten Kwartier Latäng. Schon seit der Gründung im Jahr 1991 legen die Inhaber bei der Bierherstellung Wert auf die eingesetzten Zutaten, um qualitativ hochwertige Bio-Biere produzieren zu können. Für ihre Kunden ist Hellers Brauhaus eine Brauerei zum Anfasen mit Führungen und Tastings.

Ein weiterer wichtiger Punkt ist das Thema Biervielfalt. Deswegen präsentiert die Brauerei neben ihrem Stammsortiment auch immer wieder Sonderbiere wie Mai-Bock für den Sommer und Weizenbock für den Winter. Sie zeigt damit, was so eine kleine, handwerklich brauende Brauerei herstellen kann.

Dem Brauerehepaar liegt das Thema Nachhaltigkeit sehr am Herzen. Dabei geht es nicht nur um die neun Beschäftigten und drei Auszubildenden (jedes Jahr ein neuer Azubi), sondern auch um den Aspekt des Umweltschutzes: Einsatz von Naturstrom, Umstellung auf umweltfreundliches Papier, Nutzung von Mehrweg-Bügelflaschen.

### Natürlich und nachhaltig gebraut

Das Handwerk steht bei der Hellers Brauerei im Mittelpunkt. Hier wird der Malzsack noch von Hand in den Sudkessel gegeben und vieles weitere von Hand verrichtet. Das bringt nicht nur Nähe zum Produkt, sondern weckt auch die Kreativität. Vor allem aber sichert es die hohe Qualität der Biere.



Brauerei Heller GmbH  
Roonstraße 33  
50674 Köln  
[www.hellers.koeln](http://www.hellers.koeln)



## FRISCH VOM LAND

Engagement, Leidenschaft und guter Geschmack. Das alles trägt zur über 750-jährigen Erfolgsgeschichte der Privatbrauerei Bolten, der nach eigenen Angaben ältesten Altbierbrauerei der Welt, bei.

Ansässig in Korschenbroich am Niederrhein, produzieren die 63 Beschäftigten und 3 Auszubildende Tag für Tag leckeres und süffiges Altbier sowie unterschiedliche naturtrübe Biersorten. Vom Landbier über das Helle bis hin zum Ur-Alt wird hier jeder Bierliebhaber fündig.

Die Privatbrauerei Bolten zeichnet es aus, dass sich die Inhaber und die Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen als Team verstehen und nach alter Tradition handwerklich arbeiten.

Von Anfang an lag die Priorität des Betriebes auf gutem Geschmack, bester Qualität und handwerklicher Tradition. Das hat sich bis heute nicht geändert: Frisches Bier mit erstklassigem Geschmack kommt hier direkt vom Land und erfreut sich großer Beliebtheit.



## Brauchtum wird großgeschrieben

Beim Thema Brauchtum engagiert sich die Brauerei im besonderen Maße. Die Vereine und Veranstalter in der Region werden in ihren vielfältigen Aktivitäten intensiv unterstützt. In der Nahversorgung konzentriert sich Bolten auf Geschäfte und Verleger im nahen Umkreis.



Privatbrauerei Bolten GmbH & Co. KG  
Rheydter Straße 138  
41352 Korschenbroich  
[www.bolten-brauerei.de](http://www.bolten-brauerei.de)



## IMPRESSUM

### **Herausgeber**

Ministerium für Umwelt, Landwirtschaft,  
Natur- und Verbraucherschutz  
des Landes Nordrhein-Westfalen  
40190 Düsseldorf  
Referat II-5 Agrarmarkt,  
Ernährungswirtschaft

### **Umsetzung**

b4c – Brands for Consumers  
Werbeagentur  
[www.b4c-werbeagentur.de](http://www.b4c-werbeagentur.de)

### **Bildnachweis**

Larisa Blinova/Shutterstock (T),  
MULNV NRW/Yavuz Arslan (T),  
Privatbrauerei Ernst Barre GmbH (T/89),  
Leopold Matzner GmbH (T, 4),  
Bäckerei Bertermann GmbH (T/44),  
Anke Jacob (2), Bäckerei Weißert GmbH (4),  
Cafe Am Ring Amberg (4),  
Privatbrauerei Hohenfelde GmbH (4),  
Café Pammel e. K. (5),  
hphoto/Shutterstock (16).  
Wenn nicht angegeben, handelt es sich  
um Fotos des jeweiligen Betriebs.

### **Stand**

Juni 2020

**umwelt.nrw**

Ministerium für Umwelt, Landwirtschaft,  
Natur- und Verbraucherschutz  
des Landes Nordrhein-Westfalen



Ministerium für Umwelt, Landwirtschaft,  
Natur- und Verbraucherschutz  
des Landes Nordrhein-Westfalen  
40190 Düsseldorf  
Telefon 0211 45 66-0  
Telefax 0211 45 66-388  
poststelle@mulnv.nrw.de  
www.umwelt.nrw.de