

umwelt.nrw



LANDESEHRENPREIS FÜR LEBENSMITTEL
NRW 2020



VORWORT



Sehr geehrte Damen und Herren,

Nordrhein-Westfalen ist nicht nur das bevölkerungsreichste Bundesland, es nimmt innerhalb Deutschlands auch eine bedeutende Position als leistungsstarker und zukunftsorientierter Standort der Land- und Ernährungswirtschaft ein. Die Stärken dieser Branche liegen in der Nähe zu Millionen Verbraucherinnen und Verbrauchern im In- und Ausland, einer qualitativ hochwertigen und innovativen Produktpalette und einer starken Zulieferbranche.

Daher nimmt die lebensmittelverarbeitende Wirtschaft schon heute eine hervorragende Wettbewerbsposition in unserem Land ein. So ist die Hälfte der 50 umsatzstärksten – mehrheitlich mittelständischen – Unternehmen der deutschen Ernährungsindustrie in Nordrhein-Westfalen angesiedelt.

Um die Bedeutung der Land- und Ernährungswirtschaft in NRW zu unterstreichen sowie herausragende Produkte und Innovationen zu würdigen, hat das Land Nordrhein-Westfalen 2009 den Landesehrenpreis für Lebensmittel ins Leben gerufen. Ausgezeichnet werden seither die hohe Produktqualität von Lebensmitteln sowie das Engagement der Lebensmittelunternehmen für Ausbildung, tarifgerechte Bezahlung und Umwelt.

In diesem Jahr konnten sich übrigens 88 Betriebe über den Preis freuen.

Natürlich geht es beim Landesehrenpreis zuallererst um eine besonders wichtige Qualität: den Geschmack oder die sensorische Qualität. Denn bei allen Anstrengungen für einwandfreie, hygienische, rückverfolgbare und möglichst gesunde Lebensmittel ist der Geschmack ein entscheidendes Kriterium.

Die Bedeutung des Landesehrenpreises geht jedoch weit über die Auszeichnung von Lebensmitteln aus NRW hinaus. Er ist eine Anerkennung für die hervorragenden Leistungen der Unternehmen und Handwerksbetriebe, die durch ihr ökonomisches Handeln, ihre soziale und umweltbezogene Verantwortung und erstklassige Produkte zum hohen Standard der Branche beitragen.

Gleichzeitig stärkt der Landesehrenpreis das Image von Nordrhein-Westfalen als Standort für hochwertige Lebensmittel. Und ganz wichtig: Er bietet Verbraucherinnen und Verbrauchern in der Flut der Produkte eine wichtige Orientierung und entwickelt sich immer mehr zu einem Prädikat für Qualität.

Besonders freut es mich, dass mehr als die Hälfte der Landesehrenpreisträger bereits heute aktiv Verantwortung übernehmen und Nachhaltigkeitskonzepte anwenden. Der Trend zur Nachhaltigkeit und damit auch zur Regionalität stärkt die Betriebe der Ernährungsbranche, steigert die Wertschöpfung in der Region, erhält eine intakte Infrastruktur zur Nahversorgung mit Lebensmitteln und sichert Arbeitsplätze auch fernab der industriellen Ballungsräume.

Aus diesem Grund unterstützen wir die regionale Vermarktung bereits seit über 20 Jahren. Ein wichtiger Akteur auf diesem Gebiet ist der Verein Ernährung-NRW e. V., der die „Marke NRW“ voranbringt. Diese steht für regionale Lebensmittel aus Nordrhein-Westfalen und stärkt die regionale Identität unseres Bundeslands.

Regionalität und Nachhaltigkeit sind zu wichtigen Zukunftsfaktoren für die Ernährungsbranche geworden – und die Trägerinnen und Träger des „Landesehrenpreises für Lebensmittel NRW“ tragen diese Botschaft weiter.

Allen Preisträgerinnen und Preisträgern des „Landesehrenpreises für Lebensmittel NRW 2020“ gratuliere ich sehr herzlich zu dieser Auszeichnung!

Ich wünsche Ihnen viel Vergnügen und zahlreiche kulinarische Anregungen bei der Lektüre der Broschüre zu den Landesehrenpreisträgern 2020.

Ihre



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

INHALT

5

**BROT/FEINE BACKWAREN,
GETREIDENÄHRMITTEL, SÜßWAREN**



30

GETRÄNKE



52

**OBST- UND GEMÜSE-
KONSERVEN**

53

MOLKEREIPRODUKTE



59

**SCHINKEN/WURST/CONVENIENCE
UND SONDERPREIS HELENE-
WEBER-BERUFS-KOLLEG**

92

FISCH UND SEAFOOD





IMMER EINE IDEE BESSER

In diesem seit fast 125 Jahren bestehenden Familienunternehmen arbeiten 35 Beschäftigte und produzieren und verkaufen täglich an 365 Tagen im Jahr ausschließlich selbst hergestellte Produkte. Es wird die vollständige Produktpalette einer modernen Bäckerei und Konditorei nach zum Teil alten Hausrezepten und ohne die Verwendung von Fertigmischungen und Konservierungsmitteln gefertigt.

Zum Sortiment gehören neben Brot und Brötchen aus der Backstube auch Kuchen-spezialitäten in großer Auswahl und je nach Saison feinste Plätzchen, Teighäschen und Schokoladenfiguren aus der Konditorei. Im Sommer kommt dazu Konditoreis nach alten Rezepten, in verschiedenen Kreationen.

Lieferanten aus dem Ort vervollständigen das Sortiment

Arenhövel bezieht seine Backzutaten wie Eier und Milch sowie Wurst und Fleischwaren für den Belag von Lieferanten aus dem Ort. Mehl liefert ein Mühlenbetrieb aus Rheine. Der Anspruch lautet: „Immer eine Idee besser.“

Bäckerei Konditorei Café
Arenhövel GmbH & Co. KG
Von-Galen-Straße 8
48336 Sassenberg
www.arenhoevel.com





GUTES NOCH BESSER MACHEN

Mit viel Herzblut, Ideenreichtum und handwerklicher Kunst hat es Artar Brot geschafft, sich von einem Spezialisten für türkisches Fladenbrot zum Hersteller eines umfangreichen Sortiments von Brot und Backwaren sowie mediterranen Spezialitäten zu entwickeln. Artar Brot wurde 1986 gegründet. Das Familienunternehmen belieferte anfangs nur türkische Feinkostmärkte. Über die Jahre konnte sich das Unternehmen zu einem angesehenen Produzenten von Handels- und Industriemarken entwickeln und im etablierten Lebensmitteleinzelhandel national und international einen hervorragenden Ruf erarbeiten.

Effektivität durch moderne Technik

Alles, was gut ist, noch viel besser machen – das ist die Artar-Philosophie. Besonders wichtig ist es für das Unternehmen, sich an bewährten Qualitätsmaßnahmen zu orientieren und diese auch noch zu verbessern. Durch den Einsatz modernster Technik wird ein Höchstmaß an Effektivität geschaffen. Die computergesteuerten Produktionsanlagen, das spezielle Know-how der Mitarbeiter und ein besonderes Fingerspitzengefühl lassen aus feinen Rohstoffen, die von regionalen Zulieferern bezogen werden, hochwertige Backwaren entstehen. Das Ergebnis sind Backwaren, wie sie der anspruchsvolle Handel und seine Kunden erwartet.

Artar Brot GmbH
Maybachstraße 16
51381 Leverkusen
www.artarbrotd.de





HEIMAT. HERZ. BACKEN

Backtradition seit 1894. Die Liebe und Leidenschaft zum Handwerk ist das Fundament der Bäckerei Bertermann für erstklassige Backwaren. Das dynamische Familienunternehmen verfolgt dabei ein einfaches Erfolgsrezept: Aus dem sonnengereiften Korn des Mühlenkreises lässt es regional bestes Mehl mahlen. Dieses Geschenk der Natur wird mit Wasser, Salz und Hefe zu einem Teig verarbeitet, dem man eine überdurchschnittlich lange Reifezeit gönnt. Mit Können und „mehligem“ Herzblood kreieren die Bertermann-„Backwerker“ dann die hochwertigen Produkte von Meisterhand.

Die zentrale Backstube befindet sich im Mühlenkreis Minden-Lübbecke. Über 40 Bertermann-Filialen in NRW und Niedersachsen werden von hier aus täglich mit frischem Backwerk beliefert. Wichtig ist der Bäckerei, möglichst flexibel und individuell auf Kundenwünsche reagieren zu können. „Wir lassen uns gern inspirieren, sind kreativ, offen für Neues und entwickeln unsere Angebote immer wieder neu und weiter“, so die Geschäftsführer Angela und Martin Haß.



Die hauseigene Bertermann-Akademie setzt auf Unabhängigkeit

Mit über 480 Mitarbeitern und jährlich 35 Auszubildenden sowie hauseigener Bertermann-Akademie ist die Bäckerei ebenso ein starker Ausbildungsplatz und Arbeitgeber in der Region, mit dem Ziel, die langfristige Unabhängigkeit des Unternehmens zu sichern und weiterzuentwickeln.

Bäckerei Bertermann GmbH
Lahder Straße 28–32
32423 Minden
www.bertermann.com





NATÜRLICH DAS BESTE

Als ein familiengeführtes Unternehmen weiß Brinker, wie viel Vertrauen Kundinnen und Kunden in das tägliche Brot setzen. Deshalb können Brinker-Kunden sich jederzeit der hochwertigen Qualität der Backerzeugnisse sicher sein. Damit alle Brinker-Produkte den hohen Qualitätsansprüchen genügen und den Kunden natürlichen und unverfälschten Backwarengenuss bieten, werden weder chemische Zusätze noch Geschmacksverstärker verwendet. Zur Herstellung des hochwertigen Natursauerteiges wird keine Sauerteiganlage verwendet. Der Sauerteig reift noch im Kessel.

Es wird „frisch“ und „frostig“ produziert

Der Geschäftsbereich „frisch“ umfasst 60 Bäckerei-Filialen. Im Bereich „frostig“ werden hochwertige TK-Backwaren hergestellt, die auch international vertrieben werden.

Als regionaler Lebensmittelhersteller bezieht die Bäckerei ihre Rohwaren wie Mehl und Früchte überwiegend aus Nordrhein-Westfalen.

Bäckerei Brinker GmbH
Friedrich der Große 8
44628 Herne
www.brinker.de





REGIONALES EMMER- BROT MIT VERTRAGS- BAUERN GEBACKEN

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 befindet sich in Kamp-Lintfort am Niederrhein. Bäckermeister Norbert Büsch ist einer der wenigen Brot-Sommeliers NRW. Er lässt seine Passion, dem Brot wieder seinen alten Stellenwert zu verleihen und einfach Lust zu machen, mehr Brot zu essen, in seine tägliche Arbeit einfließen.

Handwerk und alte Tradition werden großgeschrieben

Dabei werden bei Büsch das Handwerk und die alte Tradition großgeschrieben. Brotspezialitäten wie Klosterbrot, das durch gekochte Roggenkörner einen ganz besonderen Biss und Sattigkeit erhält, oder das Emmer-Dinkel-Vollkorn gehören zum breiten Sortiment, das ständig mit Aktionsprodukten ergänzt wird. Büsch setzt auf lange Teigruhe und regionale Rohstoffe. Für den Anbau des fast „ausgestorbenen“ Urgetreides Emmer konnte Norbert Büsch Landwirte aus der Region gewinnen.

Büsch GmbH
Krummensteg 135
47475 Kamp-Lintfort
www.baeckerei-buesch.de





ECHTES HANDWERK AUS DER REGION

In Brinkmann's Backstube werden seit über 117 Jahren in nunmehr vierter Generation täglich mit Liebe und Leidenschaft leckere Backwaren hergestellt. Die Bäckerei ist ein mittelständiger Handwerksbetrieb mit 10 Verkaufsstandorten und 55 Mitarbeitern.

Rezepte von Urgroßvater Brinkmann

Sie bietet ihren Kunden täglich ein breites Sortiment an Brot, Brötchen, feinen Backwaren, Snacks und Kaffeespezialitäten. Brinkmann's Anspruch ist, mit bester Qualität ihre Kunden zu täglich zu begeistern. Sie arbeiten noch zum großen Teil mit alten Rezepten aus der Gründerzeit von Urgroßvater Brinkmann und hochwertigen Rohstoffen. Die Region Lippe und die Umwelt liegen der Bäckerei besonders am Herzen. Deshalb bezieht sie ihre Rohstoffe zum Großteil aus Lippe und dem nahen Umfeld, um kurze Transportwege zu haben.

Die Backwaren werden regelmäßig mit Gold und Silbermedaillen für herausragende Qualität bei den jährlichen Qualitätsprüfungen ausgezeichnet.

Brinkmann's Backstube GmbH & Co. KG
Blumenstraße 21
33813 Oerlinghausen – Helpup
www.brinkmanns-backstube.de





DER IDEENBÄCKER FÜR TIEFKÜHLBACKWAREN

Backen mit Leib und Seele, das ist die Leidenschaft der D. Entrup-Haselbach GmbH & Co. KG. Das Familienunternehmen mit Hauptsitz in Gevelsberg kann auf eine lange Backwarentradition zurückblicken. Gegründet wurde es 1985 von Doris Entrup und ihrem Sohn Alexander Haselbach. Das Unternehmen ist verwurzelt in der warmen Backstube und hat doch eine große Leidenschaft für „eiskalte“ Tiefkühlrends. Nach eigenen Angaben gehört es zu den führenden Spezialisten für Tiefkühlbackwaren in Deutschland und darüber hinaus.

Das Vollsortiment mit mehr als 600 Tiefkühlbackwaren ist der ganze Stolz der Inhaber. Es werden tiefgekühlte Brötchen (2 Millionen pro Tag), Brote und Baguettes, süßes und herzhaftes Feingebäck, Siedegebäck, Snack- und Saisonbackwaren produziert und vertrieben.

Themenwelten überzeugen die Kunden

DEH hat seine Produkte nach Themenwelten zusammengestellt: Minis, auf Stein gebacken, American Bakery, Bio oder vegetarische Snacks. Ganz ohne tierische Produkte, jedoch mit vollem Geschmack, überzeugen Tiefkühlbackwaren auch Veganer. Stetig wächst auch das Sortiment an Halal-Produkten. Die Kunden können außerdem zwischen verschiedenen Convenience-Stufen wählen. Für den Einzelhandel und Großverbraucher bietet DEH zudem ausgewählte Produkte in Handelsverpackungen an.



D. Entrup-Haselbach GmbH & Co. KG
Alte Geer 8
58285 Gevelsberg
www.deh.de



FRISCHES BROT SEIT 1688

Die Geschichte der Harry-Bäcker begann im Jahr 1688. Seitdem steht der Name für Brot und Backwaren in bester Qualität und Frische. Den Harry-Bäckern ist es gelungen, über die vielen Jahrzehnte natürlich zu wachsen. Heute führt die zehnte Generation das Unternehmen, dessen Produkte nach eigenen Angaben zu den bekanntesten Brotmarken in Deutschland gehören.

Technologie und Backkunst

Technologie und Backkunst sind für die Harry-Bäcker kein Widerspruch. Im Gegenteil: Sie setzen viel daran, die besten – und vor allem auch neue – Qualitäten für ihre Kunden zu backen. Dafür ist das Know-how des Bäckers genauso wichtig wie der sensible Umgang des Ingenieurs mit der Technik und Automatisierung.

Frische ist für den Verbraucher das Wichtigste beim Brotkauf. Deshalb ist „Frisch wie Harry“ die oberste Devise des Unternehmens. Der Harry-Service liefert täglich backfrische Ware und kontrolliert das Brotregal in den Geschäften. Alles, was nicht mehr absolut knusprig ist, wird durch neu gebackene Ware ersetzt. Bestes Brot fängt bei den Zutaten an. Die Harry-Bäcker arbeiten deshalb mit den besten und zuverlässigsten Mühlen zusammen. Als Hauptrohstoff kommen alle Mehle und Schrote von Mühlen in NRW. Ein guter Teamgeist und der menschliche

Harry-Brot GmbH
Betrieb Ratingen
Harkortstraße 60
40880 Ratingen
www.harry-brot.de



Umgang gehören zur Firmenkultur der Harry-Bäcker – genauso wie regelmäßige Investitionen in Fortbildung und moderne Technik. Dabei hat das Unternehmen stets ehrgeizige Ziele: durch sparsamen Energieeinsatz und weitere nachhaltige Strategien die ökologische und ökonomische Effizienz optimal miteinander zu verbinden.





QUALITÄT AUS TRADITION

Die Bäckerei Paul Hesse in Olpe-Sassmicke wurde vor über 60 Jahren gegründet und wird heute von der zweiten Generation geführt. Es werden in drei Geschäften und an zwei Verkaufswagen nach alter Handwerkskunst hergestellte Brote und Backwaren verkauft. Großer Wert wird darauf gelegt, dass aus hochwertigen Rohstoffen auch qualitativ hochwertige Produkte entstehen. Der Schwerpunkt der Bäckerei ist die Brotherstellung, die seit über 30 Jahren regelmäßig prämiert wird. Es gibt Spezialitäten wie Roggen-Vollkornbrot, Mühlen-Schwarzbrot, Sechskornbrot u. a.

„Die Nähe zu unseren Kunden ist uns ganz wichtig“, sagt Inhaberin Petra Breuch. Deshalb ist man offen für Anregungen von Kundenseite. So werden statt der üblichen Brötchen belegte Brote angeboten, und wer den eigenen Kaffeebecher mitbringt, zahlt für den Ausschankkaffee etwas weniger.

Ein grundsätzliches Thema für die Bäckerei Hesse ist, den Anteil an Kunststoffverpackungen stark zu reduzieren.

Bäckerei Paul Hesse
Im Großen Garten 21
57462 Olpe-Sassmicke



BACKEN IST IHRE LEIDENSCHAFT

Die Familie Imping ist seit über 106 Jahren in Dorsten also Bäcker aktiv. 1914 begann sie ihre Tätigkeit mit der Übernahme der Bäckerei Becker. Das Geschäft wurde durch alle 4 Generationen stetig ausgebaut. Zuletzt wurde 2005 die Bäckerei Kleinespel übernommen. Heute produziert die Bäckerei an zwei Standorten Backwaren, die in 24 eigenen Geschäften verkauft werden.

„Die Erinnerung an gute Qualität währt länger als die Freunde am günstigen Preis“, sagen die Geschwister Julia und Christoph Imping. „Vom traditionellen Bäckerhandwerk wird bei uns nicht nur gesprochen, es wird gelebt.“ Alle Produkte werden nach althergebrachten Rezepten auf handwerkliche Art und Weise produziert.

Rohstoffe aus der Region

Die Rohstoffe werden, wenn möglich, aus der Region bezogen. Das Mehl vom örtlichen Müller oder Erdbeeren vom örtlichen Bauer. Das Sortiment wird stets den Kundenwünschen angepasst, d.h. vegan, vegetarisch oder ohne Mehl.



In der Ausbildung ist die Bäckerei Imping besonders engagiert. Es werden benachteiligte Jugendliche ausgebildet, und Flüchtlinge bekommen die Möglichkeit zum Praktikum, Ausbildung nicht ausgeschlossen.

Bäckerei Imping GmbH & Co. KG
Gahlener Straße 128
46282 Dorsten
www.kleinespel-imping.de





GEBACKENE GLÜCKSMOMENTE

Das Unternehmen wurde 1934 von Karl Krüger gegründet. Er begann mit der Produktion von neun Broten pro Tag, die er mit dem Fahrrad auslieferte. Die dritte Generation pflegt viele Traditionen der ersten und zweiten und entwickelt durch neue Führungsansätze und Visionen das Unternehmen zum regionalen Marktführer in Unternehmensgröße und Frische.

Über 30 Sorten backfrische Brötchen

Natürlich werden die Brot-, Kuchen- und Snacksortimente immer wieder verbessert und weiterentwickelt. Die große Stärke des Unternehmens sind vor allem die Brötchen. Dank einer besonderen Herstellungsweise und kompromissloser Frische sind hier die über 30 Sorten Brötchen das Alleinstellungsmerkmal. Dies funktioniert besonders durch die hohe Führungskompetenz der leitenden Mitarbeiter. Liebevoll die gemeinsamen Ziele erreichen und den anderen immer bei seinen Stärken abholen, ist hier das Motto.

Rohstoffe wie Mehl, Eier, Obst und Gemüse werden aus der Region bezogen. Es besteht eine Kooperation mit dem Obstbaufachbetrieb Ulenburger-Landbau aus Westfalen-Lippe. Die regionalen Früchte werden nicht nur verarbeitet, sondern auch im Direktverkauf (Erdbeeren und Himbeeren) angeboten.

Karlchen's Backstube GmbH
Oeynhausener Straße 85
32584 Löhne
www.karlchens-backstube.de





BACKEN IST UNSERE LIEBE

Als mittelständisches und stetig wachsendes Familienunternehmen produziert Kuchenmeister seit 1884 feinste Back- und Konditoreispezialitäten. Mit seinem Hauptsitz in Soest und einem Sortiment von ca. 500 verschiedenen Artikeln gehört das Unternehmen zu den führenden Backwarenerstellern in Deutschland und exportiert seine Waren weltweit in über 80 Länder.

Tradition und Handwerk, kombiniert mit Innovation – dafür steht Kuchenmeister. Die Backwaren unterliegen einem sehr hohen Qualitätsanspruch. Dies bedeutet auch, den Fokus auf eine geprüfte und zertifizierte Lieferkette zu richten. Traditionelle Rezepturen und nachhaltige Rohstoffe werden mit modernster Technologie in den Werken zu feinsten Backwaren verarbeitet.

Nachhaltigkeit wird bei Kuchenmeister großgeschrieben

Über 1.000 Mitarbeiter in verschiedenen Bereichen und Standorten sorgen täglich für frische und schmackhafte Ware bei den Verbrauchern.



Stetiges Wachstum und Optimierung in verschiedensten Bereichen stehen im Mittelpunkt.

Die Nachhaltigkeit, angefangen im Rohstoffekauf über die Produktion bis hin zur Anlieferung im Supermarkt, wird bei Kuchenmeister besonders groß geschrieben. Dies spiegelt sich unter anderem in der hochmodernen Fahrzeugflotte und in den Bauvorhaben des neuen Soester Standorts wider.

Kuchenmeister GmbH
Coesterweg 31
59494 Soest
www.kuchenmeister.de





QUALITÄT, HANDWERK, TRADITION

Das Stammhaus des Familienunternehmens wurde vor ca. 190 Jahren gegründet und hat seinen Sitz seit 1900 in Aachen-Forst. Leo betreibt 42 Filialen und beschäftigt über 400 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter, darunter auch eine Vielzahl von Lehrlingen.

„Die Seele des Bäckers liegt in den Fingerspitzen und der Erfolg damit auf der Hand“, erklärt Geschäftsführer Johannes Schumacher. „Wir halten uns an Backrezepturen nach alter, überlieferter Tradition. Dazu verarbeiten wir nur beste, ausgesuchte Rohstoffe, die wir von Fachgroßhändlern aus NRW beziehen“.

Leo lässt den Taten Worte folgen

Der pure, ursprüngliche und gesunde Genuss steht bei allen Produkten an erster Stelle. Produziert werden Brot, Brötchen, Brotspezialitäten, Hefefeingebäck und ein feines Tortensortiment. Die hohe Qualität der Produkte wird durch die betriebseigene Qualitätssicherung und -kontrolle gewährleistet.

Leo verfügt nach eigenen Angaben als einziger Aachener Handwerksbäcker über eine IFS-Zertifizierung, und das seit mehreren Jahren auf dem Niveau „High Level“. Flexibilität, Kreativität und handwerkliches Einfühlungsvermögen sehen die Inhaber als Basis für den täglich garantierten hohen Standard der Unternehmensleistung.



LEO der Bäcker & Konditor GmbH & Co. KG
Sonnenscheinstr. 75
52078 Aachen
www.leo-der-baecker.de



LSP – GOOD FOR YOU

Die LSP® Sporternährung GmbH wurde 1998 von Heiko Lackstetter in Hürth bei Köln gegründet. Der ausgebildete Groß- und Außenhandelskaufmann der Pharmaindustrie ist leidenschaftlicher Kraftsportler und auf funktionelle Ernährung spezialisiert. Als vielfach ausgezeichnete Functional Food Designer produziert er unter dem Label LSP (Lackstetter Sport Produkte) Ernährungsprodukte nach eigener Rezeptur, insbesondere für maximale körperliche Leistungsfähigkeit.

Der Großteil der Produkte wird in der haus-eigenen Produktion in Bonn hergestellt und über firmeneigene Stores, zahlreiche Händler und Großhändler sowie Onlineshops und Ländervertretungen weltweit vertrieben. Neben Forschung und Entwicklung werden seit 2008 die LSP-Produkte in der hauseigenen, TÜV- und biozertifizierten Produktion hergestellt. Dabei legt Lackstetter wie seit Beginn besonderen Wert auf einwandfreie Rohstoffqualität der eigenen Produkte mit dem Lackstetter Siegel "NOTHING BEATS QUALITY".

Für ein Mehr an Leistung

Anfänglich beschränkte sich die Produktion auf Proteine und Sportgetränkpulver, bis im Jahr 2010 der Hafer-Energieriegel und die Marke OAT KING entwickelt wurden. Die leckeren vegetarischen, teils veganen Haferflocken-Powerriegel werden aus Tradition handgemacht und ofengebacken. In Deutschland findet man sie im Lebensmittelhandel, in Tankstellen, Fitnessstudios, Cafés, Schulen und Kiosken.

Im August 2016 eröffnete LSP in Bonn Europas größten Supplement Store und das erste OAT KING Café. Dort erhalten Kunden neben dem gesamten LSP- und OAT-KING-Sortiment proteinreiche Speisen wie Protein-Pancakes, Protein-Smoothies und Low Fat Burger.

LSP Sporternährung GmbH
Römerstraße 49
53111 Bonn
www.oatking.de



MALZERS

ECHTES HANDWERK. MODERNE TECHNIK

Malzers ist die Heimat für guten Geschmack. Immer in der Nähe des Kunden und immer die beste Qualität aus der Region. Das Unternehmen ist seit 1901 in Familienhand und wird aktuell von der vierten und fünften Generation geleitet. Aus dieser Tradition heraus versteht Malzers, wie man die Kunden durch den Tag mit Frische begleitet. Ob morgens, mittags und abends. Malzers bietet für alle Kunden zu jeder Tageszeit passende Genussprodukte an.

Das halbe Ruhrgebiet ist unser Gast

Mit der Vision „Das halbe Ruhrgebiet ist unser Gast“ werden die Kunden in rund 148 Filialen im gesamten Ruhrgebiet täglich mit frischen Backwaren versorgt. Mit 40 Brot- und 30 Brötchensorten wird eine besonders große Vielfalt geboten. Malzers bietet mit seinen 2.500 Mitarbeitern immer beste Qualität zu einem fairen Preis.

Das Unternehmen hat kürzlich ein neues Markenleitbild installiert und damit das CI modernisiert. Dafür wurde unter anderem der Ladenbau komplett überarbeitet und zeigt jetzt einen zeitgemäßen Look mit einer klaren Linie, prämiert mit dem „red dot design award 2020“.

Malzers investiert jedes Jahr kontinuierlich in die Produktionsstätte in Gelsenkirchen. Dazu zählen z. B. eine KWK-Anlage sowie ein eigenes Blockheizkraftwerk und eine große Fotovoltaik-Anlage. Das Unternehmen wurde im Jahr 2020 durch das Deutsche Institut für Service-Qualität zur besten Bäckereikette Deutschlands gewählt.



Malzers Backstube GmbH & Co. KG
Ulrichstraße 13
45891 Gelsenkirchen
www.malzers.de



FROM BEAN TO BAR

Die Meybona Schokoladenfabrik wurde 1923 von Emil Meyerkamp in Löhne als Süßwarenfabrik gegründet. Das Familienunternehmen ist unverändert am selben Standort aktiv und wird heute in der dritten Generation geführt. Seit jeher legt Meybona besonderen Wert auf die Qualität seiner Schokolade.

Die gesamte Herstellung aus einer Hand

Um den einzigartigen, kräftigen Kakao-geschmack zu erzielen, der die Meybona Schokoladen auszeichnet, arbeitet man noch heute mit traditionellen Herstellungsverfahren. Dazu gehört, dass alle erforderlichen Schritte, inklusive des Röstens der Kakaobohnen, im eigenen Werk in Löhne selbst durchgeführt werden („bean to bar“). Darüber hinaus werden die Schokoladen traditionell zwischen 20 und 48 Stunden lang conchiert. Erlesene Rohstoffe, die ausschließliche Verwendung von Kakaobutter ohne Zusatz von Fremdfetten und der Verzicht auf Konservierungsstoffe sind Meybonas Anspruch an die Herstellung hochwertiger Tafelschokoladen.

Jährliche Prämierungen und eine IFS-Zertifizierung bestätigen die hohe Qualität der Meybona Schokoladen. Nachhaltige Landwirtschaft ist weltweit ein wichtiges Thema. Meybona hat die Notwendigkeit zur Nachhaltigkeit erkannt und stellt, neben konventionellen Artikeln, bereits seit 20 Jahren Bioschokoladen her.

Meybona Schokoladenfabrik
Meyerkamp GmbH & Co. KG
Alter Postweg 255
D-32584 Löhne
www.meybona.de





TRADITION MIT ZUKUNFT

Nur wenige Lebensmittelwerke können auf eine so lange Tradition zurückblicken wie dieses Unternehmen. Erste urkundliche Erwähnungen einer Mühle in Münster gehen auf das Jahr 1032 zurück. Heute ist die Roland Mills West in Recklinghausen und Münster Teil des modernen Familienunternehmens Roland Mills United mit weiteren Mühlenstandorten in Bremen und Bad Langensalza.

Müllerische Expertise für höchste Qualitätsansprüche

Als ein mehrere Generationen umspannendes Unternehmen verbinden sich müllerische Expertise mit der Leidenschaft, sich weiterzuentwickeln, und Chancen auf einem sich immer schneller wandelnden Markt zu ergreifen. Durch vergleichbare Standards in der Qualität der Prozesse und Produkte werden heute Kunden aus unterschiedlichen Absatzkanälen standortübergreifend mit sicheren Mahlprodukten in exzellenter Qualität angeboten.

Dies ist nur durch die hohe Kundenorientierung und Nähe zum Markt von Roland Mills United zu erreichen. Ziel ist es auch, zukünftig prozesssichere Mahlerzeugnisse und Produkte anzubieten, um sowohl dem eigenen als auch dem individuellen Kundenanspruch gerecht zu werden.

Roland Mills United GmbH & Co. KG
Am Stadthafen 22
45663 Recklinghausen
www.rolandmillsunited.de





AUS PURER ÜBERZEUGUNG NACHHALTIG

Die Mission der 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 Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern ergibt sich das Unternehmensziel, die beste Bäckerei in der Region zu sein. Hierzu gehört es, Verantwortung für die Umwelt und die Gesellschaft zu übernehmen und diese aktiv und positiv zu gestalten. Die konsequente Ausrichtung auf ein nachhaltiges Handeln unterscheidet das Unternehmen nach eigenen Angaben von seinen Kollegen. Moss war der erste Bäcker in der Region, der auf fair gehandelten Kaffee umgestellt hat.

Aachener Printen und Rheinische Ackerbohnen

Ebenso produziert die Bäckerei eine EU-geschützte regionale Spezialität, die Aachener Printe, und trägt damit zu dem Erhalt der Handwerkstradition bei. Aus diesem Grund ist es für die Familie Moss auch selbstverständlich, dass ihr Betrieb ausbildet. In den letzten drei Jahren haben 54 Auszubildende den Start in das Berufsleben in dem Familienunternehmen begonnen.



Auch bei den Rohstoffen für ihre Backwaren setzt die Bäckerei MOSS auf Nachhaltigkeit. Diese werden, wenn möglich, direkt beim Landwirt und aus der Region bezogen. Dabei werden Initiativen wie die „Rheinische Ackerbohne e. V.“ unterstützt. Der Bäckerei Moss ist es gelungen, das erste Brot mit ebendieser umweltfreundlichen Alternative zu Soja in den Verkauf zu bringen.

Bäckerei Moss OHG
Kellershaustraße 60
52078 Aachen
www.baeckerei-moss.de





TRADITIONSREICH UND KLIMANEUTRAL

Das 1908 gegründete Unternehmen MÜHLHÄUSER zählt heute nach eigenen Angaben zu den bedeutendsten Herstellern von süßen Brotaufstrichen in Deutschland. Berühmt für sein Thüringer Pflaumenmus (Marktanteil nach eigenen Angaben über 50 %), produziert der Frühstücksspezialist auch Konfitüren, Marmeladen, Fruchtaufstriche und Gelees von hoher Qualität für End- und Großverbraucher, Handel, Handwerk und Industrie.

Bereits seit 2015 nach dem besonders anspruchsvollen ZNU-Standard „Nachhaltiger Wirtschaften“ zertifiziert, wurde MÜHLHÄUSER 2018 als erster und bislang einziger Vertreter der Branche als „Klimaneutrales Unternehmen“ ausgezeichnet. Das Siegel dokumentiert Kunden, dass bislang unvermeidbare CO₂-Emissionen durch die Unterstützung von Klimaschutzprojekten vollständig kompensiert werden.

Durch Fachkräfteentwicklung für die Zukunft gerüstet

Einen hohen Stellenwert genießt bei MÜHLHÄUSER die Entwicklung von Fachkräften. Neben kaufmännischen und technischen Ausbildungen, auch im Rahmen eines dualen Studiums, reicht das von der Begleitung von Bachelor- und Master-Arbeiten bis hin zum Sponsoring von Deutschlandstipendien an der Hochschule Niederrhein.

Mühlhäuser GmbH
Boettgerstraße 5
41066 Mönchengladbach
www.muehlhaeuser.biz





BESTE QUALITÄT UND FEINSTER GENUSS

„Um perfekten Gebäckgenuss zu bieten, setzen wir kompromisslos auf Qualität“, sagt Susanne Otten. In zweiter Generation führt sie das unabhängige Familienunternehmen Feinbäckerei Otten. Im Stammhaus in Erkelenz werden seit 1984 feine Backwaren mit handwerklicher Sorgfalt und in hoher Qualität hergestellt.

Großen Wert wird auf die Qualität aller eingesetzten Rohstoffe gelegt. Durch ein sehr hohes Maß an Handarbeit kann Otten die Feinbackwaren sehr schonend herstellen. Es wird nur nach traditionellen Rezepten gearbeitet. Das Unternehmen ist nach eigenen Angaben einer der wenigen Produzenten, die Lebkuchen und Printen noch per Ansatzteigverfahren herstellen.

Traditionelle Rezepturen oder innovative Neuinterpretationen

Ob traditionelle Rezeptur oder innovative Neuinterpretationen – Otten verzichtet auf Konservierungsstoffe und Geschmacksverstärker sowie auf Rohstoffe mit gentechnisch veränderten Organismen.

Feinbäckerei Otten GmbH & Co. KG
Gewerbestraße 74
41812 Erkelenz
www.feinbaeckerei-otten.de



Schmidt

BÄCKEREI

FREUNDLICHKEIT UND ECHTES HANDWERK

Seit der Gründung der Bäckerei Schmidt im Jahr 1891 hat sich das Unternehmen durch innovative Produkte und Verkaufskonzepte ständig weiterentwickelt und bietet mittlerweile in 70 Filialen frische Backwaren nach traditioneller Backkunst an. Über 100 Jahre Erfahrung werden mit modernen Prozessen kombiniert, so dass die Kunden jeden Tag beste Backwarenqualität erhalten.

Schmidt setzt bei seinem Handwerk auf Regionalität und Qualität und schafft jeden Tag aufs Neue ein echtes Geschmackserlebnis, denn: Schmidt schmeckt! Das ist der tägliche Anspruch.

Vegan, vegetarisch und laktosefrei

Bäckerei Schmidt unterstützt ihre Kunden bei einer bewussten Ernährung. Egal ob Allergiker, Veganer oder Vegetarier: Bei Schmidt kann alles unbeschwert genossen werden. Daher umfasst das Sortiment eine Vielzahl von veganen, vegetarischen und laktosefreien Backwaren. Unter dem Motto: Bewusster Genuss darf auch schmecken, stehen stets die Wünsche und die sich verändernden Verzehrgeohnheiten der Kunden im Vordergrund.

Die Brot- und Brötchentüten der Bäckerei Schmidt sowie das Packpapier werden klimaneutral hergestellt. Bäckerei Schmidt hat sich zum Ziel gesetzt, die Umweltbelastung bestmöglich zu reduzieren und dabei transparent und nachvollziehbar für die Kunden zu handeln.



Die CO₂-neutralen Verpackungen sind mit dem Pro-Klima-Symbol gekennzeichnet, das durch die individuelle ID-Nummer verrät, welchen CO₂-Ausgleich mit diesem Produkt geleistet worden ist.

Karl Schmidt GmbH
Hedemer Dorfstraße 9
D-32361 Pr. Oldendorf-Hedem
www.baeckerei-schmidt.de





BACKSPEZIALITÄTEN
SEIT 1899

QUALITÄT, DIE MAN SCHMECKT

Millionen von Brötchen verlassen täglich die rund 30 Backstraßen der Sinnack-Werke in Bocholt und Gutenborn-Droßdorf. Die Produktpalette reicht von Baguettes und Brötchen über Kräuter- und Knoblauchbaguettes zum Fertigbacken bis hin zu Toastbrötchen oder Tortilla Wraps.

Ausgesuchte und erstklassige Rohstoffe sowie strenge internationale Qualitätsstandards garantieren die charakteristischen Eigenschaften der Sinnack-Backwaren: Frische, Qualität und Geschmack. Das Sinnack Sortiment ist bewusst übersichtlich aufgebaut. Eine attraktive Preisgestaltung, ein ausgezeichneter Kundenservice sowie ein europaweites Logistikmanagement für schnelle Lieferungen sichern den Erfolg ihrer frischen, gekühlten und tiefgekühlten Backspezialitäten.

Backtradition als Inspiration und Ansporn

Sinnack verbindet Tradition mit Zukunft. Im Jahr 1899 in Bocholt gegründet, begreift das Familienunternehmen seine langjährige Erfolgsgeschichte mit 120 Jahren Backtradition als Inspiration und Ansporn.

Mehr als 540 Mitarbeiter arbeiten täglich daran, unsere bei Händlern und Verbrauchern gleichermaßen gefragten Produkte auf der Grundlage bester Handwerkstradition herzustellen.



Als attraktives Ausbildungsunternehmen macht Sinnack zudem junge Menschen aus der Region in technischen und kaufmännischen Berufen fit für eine gemeinsame Zukunft im eigenen Traditionsunternehmen.

Sinnack Backspezialitäten GmbH & Co. KG
Harderhook 15
46395 Bocholt
www.sinnack.de





ECHTER BROTTGENUSS. HANDGEMACHT

Die Bäckerei Sondermann-Brot aus Drolshagen wurde vor fast 70 Jahren gegründet und wird heute von der dritten Generation geführt. Feinste Rohstoffe und 100 % natürliche Zutaten kennzeichnen die hergestellten Backwaren. Alle Backwaren, die in den Verkauf der 55 Filialen gelangen, wurden selbst hergestellt. Es wird auf den Zukauf von fertigen Backwaren, wie z. B. Tiefkühlware, verzichtet.

Handwerksbetrieb mit alter Backtradition

Rohstoffe wie Mehl, Eier und Saaten werden vorrangig aus Nordrhein-Westfalen bezogen. Das Unternehmen sieht sich deutlich als Handwerksbetrieb mit alter Backtradition und nicht als Industriebetrieb.

Zur Einschränkung der Umweltbelastung wird ständig an der Optimierung der Logistik gearbeitet. Im Bereich der Verpackungen wurden Maßnahmen zur Reduzierung des Mülls getroffen.

Sondermann-Brot Sauerland GmbH & Co. KG
Springerwiese 2
57489 Drolshagen
www.sondermann-brot.de



Tollkötter

*backt das
Besondere*

TOLLKÖTTER BACKT DAS BESONDERE

Diesen Anspruch erfüllt Tollkötter täglich durch das Backen von besonderen Brotvarianten und Kuchen: mit besten natürlichen Zutaten, ohne Fertigmischungen, mit der nötigen Teigruhe, einer Prise Kreativität und nach traditioneller Handwerkskunst des Backens. Qualität und Geschmack stehen für Tollkötter an erster Stelle. Nicht nur in der Produktion werden nachhaltige Maßstäbe angesetzt, sondern auch intern bei der Mitarbeiterbetreuung und -entwicklung. Der Betrieb und die Geschäfte sind am Sonntag geschlossen, damit die Bäcker und Verkäuferinnen am Wochenende Zeit für ihre Familien haben. Die Geschäfte werden um 9:00 Uhr geöffnet, damit der Teig die nötige Ruhe erhält.

Die sechs Tollkötter-Filialen liegen im Zentrum Münsters. Über 60 gelernte Fachkräfte sorgen dafür, dass täglich etwa 50 Brotsorten auf den Tisch kommen. Durchschnittlich 30 Brötchensorten – vor allem die beliebten Knüfchen – sowie Kuchen und Gebäck kommen hinzu. Es werden kontinuierlich neue oder saisonale Trends aufgegriffen und ausprobiert. Es wurde beispielsweise ein Low-Carb-Brot ohne Mehl entwickelt und erfolgreich eingeführt.

Mit Online-Shop erfolgreich

Tollkötter verkauft seine Backwaren nicht nur über die eigenen Geschäfte, sondern auch an Feinkostgeschäfte, Restaurants und Hotels in ganz Deutschland und über Onlinebestellungen. Für Backwaren ist dies noch relativ neu.

Heinrich Tollkötter GmbH Bäckerei
Mersmannsstiege 33
48163 Münster
www.tollkoetter.de





DIE WELT DER FEINEN SCHOKOLADE

Kann Schokolade glücklich machen? Die Antwort ist ganz klar: Ja! Das zeigt uns die Schokoladenfabrik Ludwig Weinrich GmbH & Co. KG aus Herford. Gegründet als Keksfabrik, entwickelte sich das Familienunternehmen über vier Generationen zu dem ost-westfälischen Premiumhersteller im Bereich Bio- und Fairtrade-Schokolade von heute und setzt damit als Pionier neue Maßstäbe in der innovativen Schokoladenproduktion.

Schokoladenkunst mit Tradition, Anspruch und Verantwortung

Bereits seit 125 Jahren fußt Weinrichs hochwertige Schokoladenkunst auf den zentralen Eckpfeilern Tradition, Anspruch und Verantwortung: Traditionelle Werte und Visionen der Unternehmerfamilie werden in Einklang mit den Anforderungen der heutigen Zeit gebracht. Dazu gehört vor allem, allen Menschen entlang der Wertschöpfungskette mit Respekt zu begegnen, soziale Projekte zu fördern und die Umwelt für zukünftige Generationen zu schützen. Deshalb arbeitet Weinrich seit 2014 ausschließlich mit hundertprozentig zertifiziertem Kakao.

Weinrichs Schokolade überzeugt somit nicht nur mit leckerem Geschmack, sondern auch mit dem Bewusstsein für ökologische und soziale Nachhaltigkeit, für deren Etablierung sich das Familienunternehmen aktiv einsetzt. Eine Qualität, die man schmeckt!



Ludwig Weinrich GmbH & Co. KG
Diebrocker Straße 17
32051 Herford
www.weinrich-schokolade.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.

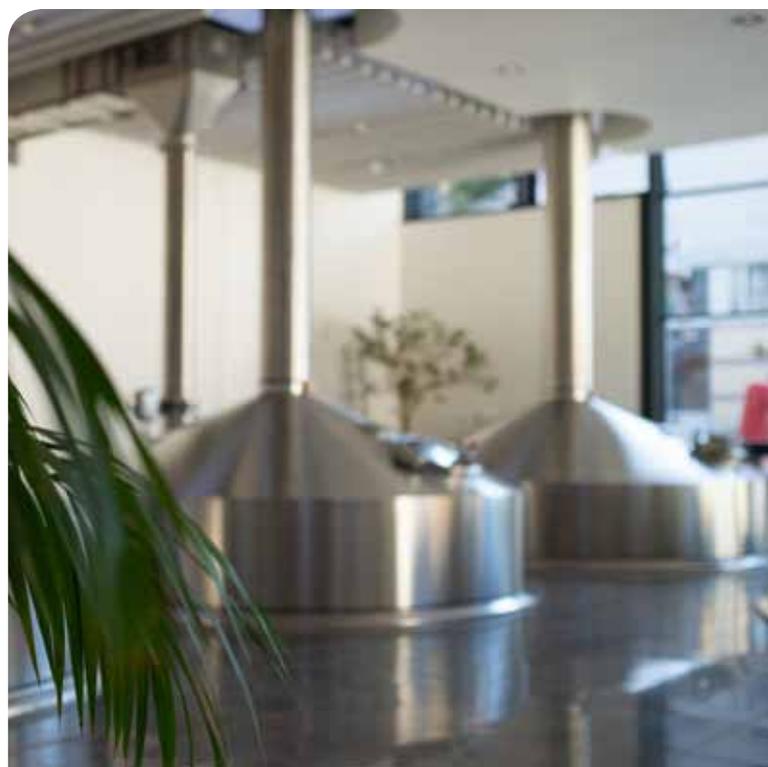
Als Familienunternehmen ist es für Barre eine Selbstverständlichkeit, gesellschaftliche Verantwortung zu übernehmen und eine nachhaltige Wirtschaftsentwicklung anzustreben. Die Brauerei bekennt sich kompromisslos zu Qualität und Regionalität und setzt sich dabei für den Erhalt von Ressourcen ein. Tradition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



Barre's Brauwelt zeigt die Welt des Bieres in Ostwestfalen

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. Das Familienunternehmen pflegte damals Beziehungen zum Norddeutschen Lloyd. Eine spannende Zeit, zu der das Lübbecke Bier die Menschen auf den Schnelldampfern in die weite Welt begleitete.

Privatbrauerei Ernst Barre GmbH
Berliner Straße 122-124
32312 Lübbecke
www.barre.de





AUS LEIDENSCHAFT FÜR DAS GUTE

„Wir sind die Brauerei, die nicht immer den einfachsten Weg geht, nur weil er Geld bringt“, sagt Hans-Christian Bosch, Geschäftsführer der Brauerei Bosch in Bad Laasphe. Er glaubt an die gute Qualität seiner Produkte. Aus diesem Grund ist das Bosch-Bier nicht pasteurisiert und enthält nur hochwertige Inhaltsstoffe. Auf besondere Art verfolgt das Unternehmen stets neugierig den Weg eines Pioniers. Das Bier ist für eine Zielgruppe bestimmt, die Qualität unterscheiden kann, die das Gute schätzt und nicht jedem Trend nachläuft. Bosch sieht sich bewusst anders und ist darauf besonders stolz.

Bosch-Biere mit Slow-Brewing-Gütesiegel

Bosch-Biere werden handwerklich und nicht industriell gebraut. Der größte Unterschied zu den Industriebrauereien besteht darin, dass Bosch-Biere mit dem fünften „Rohstoff“, der Zeit, gebraut werden. So dauert die kalte Hauptgärung rund sieben Tage statt der üblichen zwei Tage. Daher wurden Bosch-Biere auch mit dem begehrten „Slow-Brewing-Gütesiegel“ ausgezeichnet.



Die Brauerei hat im großen Umfang in neue Bierkisten investiert, um den Mehrweggedanken zu fördern. Denn: Mehrweg bedeutet Umweltschutz. Aus diesem Grund bietet Bosch seine Biere auch ausschließlich in Mehrweggebinden an.



Brauerei Bosch GmbH & Co. KG
Steinackerstraße 15
57334 Bad Laasphe
www.brauerei-bosch.de





BRAUKUNST MIT FAMILIENTRADITION

Die Brauerei wurde im Jahr 1863 gegründet und wird heute bereits in der fünften Generation von den Schwestern Friederike und Simone 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.

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 „Stratosphäre – Das Universum der Biere“, die erste Bierakademie Ostwestfalens, in Detmold eröffnet. Hier können Bierliebhaber ihr Wissen rund ums Bier vertiefen. In der Akademie werden nicht nur Biere aus aller Welt verkostet.



Es gibt auch Foodpairings wie zum Beispiel Bier und Brot, Bierbraukurse, oder die feine Detmolder Bierverkostung.

Mittlerweile bietet die Brauerei über 20 verschiedene Craft Biere an die teilweise sogar in Rum- oder Whiskyfässern veredelt werden.

Privat-Brauerei Strate Detmold GmbH & Co. KG
Palaisstraße 1–13
32756 Detmold
www.brauerei-strate.de





EINE FAMILIE MIT GUTEM GESCHMACK

Die 1908 gegründete Privatbrauerei Gaffel ist ein in vierter Generation familiengeführtes Unternehmen, das das beliebteste Kölsch in der rheinischen Gastronomie braut. Jede dritte gezapfte Bierspezialität stammt aus den Sudkesseln der Kölner Brauerei.

Tradition und Moderne gehören für Gaffel zusammen. 2010 wurde Gaffels Fassbrause eingeführt, mit der sich die von Heinrich Philipp Becker geführte Brauerei bundesweit einen Namen gemacht hat. Das rheinische Original in den Geschmacksrichtungen Zitrone, Orange und Apfel naturtrüb hat Kultstatus und wurde mehrfach prämiert.

Preisgekrönt ist auch das Cologne Pale Ale Gaffel SonnenHopfen, die Kölner Interpretation eines obergärigen, naturtrüben Craft-Biers. Unter dem Label Gaffel Spirits werden die Liköre Schwester Herz, Plüschr Prumm und Kebekuss (mit Comedian Carolin Kebekus entwickelt) angeboten. Abgerundet wird die Reihe durch den kölschen Kräuterlikör Mamma Nero, den Bierbrand Papa Rhein und den würzig-feurigen Mexikölner.



Gaffel braut das Nationalgetränk der Kölner

Neu in der Gaffel-Familie ist das Wiess. Die Spezialität war bis zur Mitte des letzten Jahrhunderts das Nationalgetränk der Kölner und somit der Urvater des Kölsch. Das unfiltrierte Helle entwickelte sich zur Neuentdeckung des Jahres. Der milde Charakter mit samtiger Schaumkrone macht diesen Bierklassiker zu einem ganzjährigen Geschmackserlebnis.

Als traditionsreiches Familienunternehmen, das eng mit der Geschichte der Stadt Köln verbunden ist, fühlt sich Gaffel auch sozialen, kulturellen und sportlichen Bereichen verpflichtet. So werden unter anderem das Schauspielhaus, die Philharmonie und Kölner Museen unterstützt. Gaffel ist zudem exklusiver Bierpartner beim 1. FC Köln und bei Fortuna Köln.



Privatbrauerei Gaffel Becker & Co. OHG
Welser Str. 16
51149 Köln
www.gaffel.de



IMMER EIN ORIGINAL

OETTINGER setzt besonders hohe Maßstäbe für Qualität und Sicherheit beim Brauen – über die branchenüblichen Standards hinaus. Trotz des hohen Automatisierungsgrads und modernster Technik wird in der gesamten Produktion großen Wert auf die menschliche Sensorik und die Erfahrung der qualifizierten Mitarbeiter gelegt: Sie riechen, verkosten und begutachten immer wieder während des Brau- und Produktionsprozesses. Die OeTTINGER Gruppe produziert rund 20 verschiedene Biersorten – mit und ohne Alkohol. Eine besondere Spezialität, die nur am Standort Mönchengladbach gebraut wird, ist das Original OeTTINGER Alt. Darüber hinaus produziert OeTTINGER Biermischgetränke, Fassbrausen in den Geschmacksrichtungen Mango, Zitrone und Himbeer-Minze, Mate-Cola, Glorietta-Limonaden und das Szenetränk Hanfkiss.

OETTINGER setzt auf nachhaltige Produktion und modernste Technologien. Durch die Errichtung einer Abwasserbehandlungsanlage am Standort Mönchengladbach reduziert die Brauerei seit 2014 den CO₂-Ausstoß um mehr als 700 Tonnen pro Jahr. Eine weitere Maßnahme zur Ressourcenschonung ist das 2016 in Betrieb genommene Blockheizkraftwerk in Mönchengladbach. Mit einer zusätzlichen Kältekopplung erreicht es einen Gesamtwirkungsgrad von mehr als 90%.

Das Sudhaus in Mönchengladbach zählt mit seinem energieeffizienten Brew-Runner-Verfahren zu den innovativsten in ganz Deutschland. Zudem nahm das Unternehmen 2015 eine großtechnische Membranfilteranlage in Betrieb.



Das Familienunternehmen setzt auf den Standort Mönchengladbach

2019 investierte OeTTINGER zehn Millionen Euro in die Errichtung eines Drucktanklagers mit 16 neuen Drucktanks. Damit setzt das Familienunternehmen mit Hauptsitz in Oettingen (Bayern) ein klares Zeichen für die Bedeutung des Produktionsstandortes Mönchengladbach in der OETTINGER Gruppe.



Brauerei Mönchengladbach
Zweigniederlassung der OeTTINGER Brauerei GmbH
Senfelderstraße 29
41066 Mönchengladbach
www.oettinger-bier.de





ÜBER 265 JAHRE ERST- KLASSIGES BRAUHAND- WERK

Die Warsteiner Gruppe ist eine der wenigen deutschen Brauerei-Gruppen in Familienhand, die neben dem wichtigen nationalen Markt auch eine klare Internationalisierungsstrategie verfolgt. Heute ist Warsteiner in mehr als 50 Ländern der Welt vertreten. In NRW betreibt das Unternehmen aktuell drei Braustätten. Produktionsschwerpunkt ist die Herstellung qualitativ hochwertiger Markenbiere im Premiumsegment, darunter auch alkoholfreie Sorten sowie Biermischgetränke. Das eingesetzte Gerstenmalz wird vorrangig von Mälzerei-Standorten in NRW bezogen.

Warsteiners Herz schlägt für das Sauerland!

Unter dem Motto „Mein Herz schlägt für das Sauerland!“ bekennt sich das Unternehmen zu seiner Region, denn die Wurzeln liegen in Warstein. Seit 1753 ist hier die Heimat der Brauerei. Bereits zum fünften Mal wurde die Warsteiner Brauerei von der Wirtschaftsförderung Kreis Soest als „Familienfreundliches Unternehmen“ ausgezeichnet. Warsteiner trägt die Auszeichnung seit zehn Jahren und war eines der ersten Unternehmen im Kreis Soest, die ausgezeichnet wurden. Die Laufzeit des neuen Zertifikats läuft seit dem 1. Juli 2020.

Warsteiner Brauerei
Haus Cramer KG
Domring 4-10
59581 Warstein
www.warsteiner.de



Boente



TRADITION TRIFFT INNOVATION

Die Kornbrennerei Boente wurde vor 130 Jahren in Recklinghausen gegründet und wird heute von der 5. Generation geführt. Das Familienunternehmen verfolgt konsequent die Philosophie „Die Tradition leben, die Modernität ständig erhalten und mit Ideen am Markt bestehen – anders als Andere sein“.

Mit diesem Anspruch ist Boente nicht nur in Deutschland erfolgreich geworden, sondern auch in ausländischen Märkten. Dabei legt man besonderen Wert auf persönlichen Kontakt zu Kunden und Lieferanten. Dadurch und durch die hohe Produktqualität konnte das Unternehmen im gesamten deutschen Handel Vertrauen aufbauen und sich als verlässlicher Lieferant qualifizieren.

Mit der Likörmarke Waldgeist, die eigentlich einer „Götterspreise“ mit Alkohol entspricht, war das Unternehmen mit einer hohen Produktqualität als einer der Ersten am Markt besonders erfolgreich und konnte bis heute davon über 10 Millionen Flaschen verkaufen. Im Sortiment befinden sich weitere Liköre, Rum, Wodka und außerdem hochwertige, vielfach prämierte Gin Sorten und Whiskys.

Boente bildet Brenner und Brauer aus

In Recklinghausen werden 15 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter beschäftigt. Das Unternehmen bildet im gewerblichen Bereich nicht nur Brenner aus, sondern auch Brauer für die eigene Hausbrauerei.



Kornbrennerei Boente
Inh. Werner Gehring e. K.
Am Stadion 77
45659 Recklinghausen
www.kornbrennerei-boente.de

GERBERMANN

Ein Tropfen Heimat



EIN TROPFEN HEIMAT

Die Wurzeln des landwirtschaftlichen Hofes der Familie Gerbermann in Everswinkel im Kreis Warendorf reichen bis in das Jahr 1400 zurück. Heute wird die Brennerei, die 1880 gegründet wurde, von der fünften Generation geführt. Zu den Kernwerten der Unternehmensphilosophie zählen neben der Familientradition insbesondere Ehrlichkeit, Verwurzung mit der Region und ein Erlebnismehrwert.

Die Brennerei produziert neben einer Vielzahl von klassischen Spirituosen auch Spezialitäten wie Kräuterliköre, Kräuterwacholder und Münsterländer Dry Gin. Zielgruppe sind bodenständige Genießer, die ein ehrliches Produkt zu einem ehrlichen Preis suchen. Dies soll den Erlebnismehrwert und ein Identifikationspotenzial durch Regionalität bieten.

Die gläserne Brennerei sorgt für Transparenz

Aufgrund des gestiegenen Interesses und der weiterhin zunehmenden Nachfrage nach regionalen Produkten sehen sich die Inhaber veranlasst, das Unternehmen einem gesamtgesellschaftlichen Relaunch zu unterziehen.



Dazu gehört der Umbau zu einer gläsernen Brennerei, damit Besucher authentische Produkte aus dem Münsterland direkt erleben und genießen können.

Kornbrennerei Gerbermann
Püning 11
48351 Everswinkel-Alverskirchen
www.gerbermann.com





SPITZENQUALITÄT AUS ROGGEN

Korn gehört zu den beliebtesten Spirituosen in Deutschland und hat eine lange Tradition. 1793 gegründet, ist die Kornbrennerei Kemper eine der ältesten Kornbrennereien Deutschlands.

Zukunftsweisend, ohne die Tradition zu vergessen, zeichnen sich die Produkte des Unternehmens durch hohe Qualität aus. Unabhängige Instanzen wie die Lebensmittelüberwachung und die Zertifizierung durch ein anerkanntes, unabhängiges Institut bestätigen die gleichbleibend hohe Qualität. Kempers Korn zeichnet eine große Flexibilität und Vielfalt aus, so dass sie für Firmen, Vereine und Einzelpersonen auch Eigenausstattungen in kleinen Chargen herstellen. Seit jeher wird das Sortiment ständig erweitert. Heute gehören auch Whisky, Gin und Rum sowie Liköre und Trendprodukte zum Angebot.

Eigenes Brunnenwasser für hochwertige Spirituosen

Zur Produktion der im Hause hergestellten Spirituosen nutzt Kemper einen eigenen Brunnen, um ein Wasser besonderer Güte zu verarbeiten. Die Basis für den eingesetzten Alkohol ist Roggen statt des oft verwendeten Weizens. Roggenfeindestillat zeichnet sich gegenüber dem Alkohol aus Weizen durch charakteristische sensorische Eigenschaften aus. Alkohol aus Roggen wird meist als kräftiger und eigentümlicher im Geschmack beschrieben.



Trotz der Corona-Pandemie hat sich die Eigentümerfamilie dazu entschlossen, einen Auszubildenden einzustellen, um so für die Zukunft gerüstet zu sein.

Das Unternehmen ist Mitglied im Verein Ernährung-NRW e. V.

Kornbrennerei J. J. Kemper GmbH & Co. KG
Felmicke 26–28
57462 Olpe
www.schnappsdee.de





PABST & RICHARZ

STARKER PARTNER, INNOVATIVE KONZEPTE

Als Tochtergesellschaft der bekannten Berentzen-Gruppe ist die Pabst & Richarz Vertriebs GmbH im Bereich Spirituosen Deutschlands Nummer 1 für die Entwicklung, die Herstellung und den Vertrieb von sogenannten Handels- und Zweitmarken.

Als strategischer Partner überzeugt Pabst & Richarz den Handel dabei nicht nur mit exzellenter Qualität und hoher Kundenorientierung, sondern auch mit neuen, kundenindividuellen Produkt- und Marketingkonzepten. So werden neben dem wichtigen Preiseinstiegsgeschäft auch ganzheitliche Premiumkonzepte vorangetrieben.

Komplettlösungen für den Handel

Durch diese Fokussierung auf innovative Komplettlösungen können Handelsunternehmen Verbrauchervünsche erfüllen und aktuelle Markttrends bedienen. Die Konzepte bieten außerdem echtes Differenzierungspotenzial gegenüber Wettbewerbern – ob durch auffälliges Design, besonderen Geschmack oder hochwertige Rohstoffe.



Im nordrheinwestfälischen Minden hergestellt und von einem interdisziplinären Team kreiert, erreichen die Produkte der Pabst & Richarz Vertriebs GmbH heute Handelspartner und Verbraucher weltweit.

Pabst & Richarz Vertriebs GmbH
Sollingweg 41
32427 Minden
www.berentzen-gruppe.de





Anno 1850

Erlebnisbrennereien Sendenhorst

170 JAHRE ECHTER MÜNSTERLÄNDER WEIZENKORN

Im Jahr 1850 erwarb Anton Horstmann in Sendenhorst in Westfalen die Brennrechte für seinen Hof. Damit wurde die Grundlage für die letzte von ehemals 18 Kornbrennereien geschaffen, die noch heute auf Sendenhorster Boden eigene Spirituosen herstellt. Gegenwärtig führt die Familie Horstmann den Betrieb in ungebrochener Folge in der sechsten Generation.

Nach Unternehmensangabe ist die Erlebnisbrennerei heute eine der größten landwirtschaftlichen Kornbrennereien in Nordrhein-Westfalen mit einer Brennkapazität von 460.000 Litern Rohalkohol. Der erzeugte Alkohol wird zu Produkten der Marke Horstmann weiterverarbeitet. Neben dem EU-geschützten Münsterländer Weizenkorn umfasst das Sortiment eine Vielzahl von verschiedenen, seit 1994 jährlich DLG-prämierten Likören und Edelbränden.

Preise für langjährige Produktqualität

Der Mais- und Getreideanbau (Weizen, Roggen, Hafer, Gerste) wird auf eigenen Flächen erwirtschaftet. Der Betrieb wurde bislang 18-mal mit dem DLG-Preis für langjährige Produktqualität und siebenmal in Folge mit dem Bundesehrenpreis für Spirituosen ausgezeichnet.

Erlebnisbrennereien Sendenhorst
Jochen Horstmann KG
Alter Postweg 36
48324 Sendenhorst
www.erlebnisbrennereien-sendenhorst.de





MANUFAKTURQUALITÄT AUF HOHEM NIVEAU

Vollmer, gegründet als kleiner Kolonialwarenladen in Münster, ist eine inhabergeführte Kaffeerösterei, die für 80 Jahre Premium-Kaffeekultur steht. Das Unternehmen wird heute in der dritten Generation geführt.

Höchste Produktqualität und nachhaltige Anbaubedingungen haben für Vollmer oberste Priorität. Die Inhaber pflegen deshalb einen engen Kontakt zu ihren langjährigen Partnern in den Anbaugebieten. So können sie den Weg der Kaffeebohne von der Plantage bis in die Tasse verfolgen.

Umweltschonende Herstellung von Biokaffee

Vollmer Kaffee führt sowohl das Fairtrade als auch das Biosiegel. Die umweltschonende Herstellung des Biokaffees sichert die dauerhafte Produktqualität des Endprodukts.

Besonderen Wert legt das Unternehmen auf konsequente Nachhaltigkeit. Das schließt ein besonderes Verantwortungsbewusstsein für Menschen und die Natur in den Anbaugebieten ein.



Vollmer Kaffee GmbH & Co. KG
Siemensstraße 30
48341 Altenberge
www.vollmer-kaffee.de





BIOQUALITÄT AUS DER TEUTOBURGER BERGQUELLE

Natürliche und ausgezeichnete Reinheit: Gehring-Bunte produziert seit mehr als 125 Jahren Erfrischungsgetränke von höchster Qualität. Unter der Marke Christinen bietet das Familienunternehmen aus Bielefeld nicht nur unterschiedliche Wassersorten, sondern auch Fruchtdrinks oder Wellness-sorten an. In Summe sind es mehr als 100 Produkte in sechs Linien.

Von Beginn an war Gehring-Bunte in Familienhand. Aktuell sind das in dritter Generation die Brüder Paul und Werner Gehring. Seit 2018 verantwortet Alleingeschäftsführer Guido Grebe das Tagesgeschäft und zugleich vielfältige Investitionen in Produktion, ein neues Hochregallager, Digitalisierung sowie zuletzt einen Produktrelaunch.

In Sachen Nachhaltigkeit aktiv

Besonders wichtig ist für Christinen zudem die Nachhaltigkeit. Hierzu tragen etwa der Schutz der Teutoburger Bergquelle, selbst erzeugter Ökostrom und eine stetig steigende Mehrwegquote von mehr als 40 Prozent bei. Das SGS Institut Fresenius bescheinigt Christinen mit einem Qualitätssiegel „soziale und ökologische Nachhaltigkeit“ – und darüber hinaus „Premiummineralwasser in Bioqualität“. ÖKO-Test hat Christinen binnen eines Jahres außerdem zweimal mit „sehr gut“ für die Mineralwassersorten „Spritzig“ mit Kohlensäure sowie das stille „Naturelle“ ausgezeichnet.

Gehring-Bunte Getränkeindustrie GmbH & Co. KG
Brockhagener Straße 200
33649 Bielefeld
www.christinen.de



FORSTETAL

600 Calciumquelle

CALCIUM AM START

Die Forstetal Quelle Getränke GmbH hat es sich zur Aufgabe gemacht, über das Grundnahrungsmittel Mineralwasser gezielt zu informieren und das Bewusstsein der Verbraucher zu schärfen. Mit einem außergewöhnlichen Etikettendesign und den Sortenbezeichnungen fizzy, medium und pure will das Unternehmen auffallen und Aufmerksamkeit gewinnen.

Mit seinem natürlich gelösten Kalziumanteil von über 600 mg/l, der auch Teil des Markennamens ist, gehört das Mineralwasser der Forstetal Quelle nach Angaben des Unternehmens zu den kalziumreichsten Mineralwässern Europas. Gleichzeitig ist es natriumarm.

Das Unternehmen stellt Nachhaltigkeit und die Zufriedenheit der Kunden an die erste Stelle. Es will sich vorbildlich für die Belange aller Interessenpartner, der Umwelt, Eigentümer, Mitarbeiter und Gesellschaft einsetzen.

Qualifizierte Mitarbeiter sind ein wichtiger Erfolgsfaktor

Die Qualifikation und Motivation aller Bereiche und Beschäftigten sind bei der Schaffung der Spitzenqualität des Mineralwassers beteiligt und damit ein wichtiger Erfolgsfaktor des Unternehmens.

Forstetal Quelle Getränke GmbH
Am Waldstadion 1
32805 Horn-Bad Meinberg
www.forstetal600.de



CALCIUM AM START
über 600 mg pro Liter

#calciumquelle

Tatjana Pinto
Sprinterin (GER)

JETZT NEU
GLAS-INDIVIDUAL-
KASTEN 12x0,75 L

FORSTETAL
600 Calciumquelle

FORSTETAL600, erhältlich als 12x1,0 L PET & 12x0,75 Glas



HÖVELMANN BIETET MARKENVIELFALT

Ein Familienunternehmen mit Werten und über 100 Jahren Getränkekompetenz. Dafür steht die 1905 gegründete Getränkegruppe Hövelmann in Duisburg-Walsum. Beim heute größten Privatbrunnen in NRW liegt der Schwerpunkt auf der Herstellung und dem Vertrieb regionaler und nationaler Mineral- und Heilwassermarken sowie alkoholfreier Erfrischungsgetränke. Dazu gehören u. a. Rheinfels Quelle, Sinalco, Römerwall, Ardey Quelle und Staatl. Fachingen. Alle Erfrischungsgetränke werden ausschließlich mit natürlichem Mineralwasser abgefüllt.

Hohes Verantwortungsbewusstsein für die Region

Den Kunden höchste Qualität bei gleichzeitiger Wertschätzung der natürlichen Ressourcen zu bieten, ist fest in den Unternehmensleitlinien verankert. Geprägt ist dieser Anspruch von hohem Verantwortungsbewusstsein: für die rund 630 Beschäftigten, für die Region und die Zukunft der Quellvorkommen.

Nachhaltiges Handeln im Hinblick auf die Umwelt und die natürlichen Mineralwasserquellen als wichtigem Naturgut – darauf wird großen Wert gelegt.



Jüngste Beispiele sind die Pflanzung einer Streuobstwiese im Naturschutzgebiet Rheinaue in Zusammenarbeit mit dem BUND Duisburg sowie standortbezogene Ressourceneinsparungen als Ergebnis des Umwelt- und Energiemanagements.

Das Unternehmen ist Mitglied im Verein Ernährung-NRW e. V.



Mineralquellen und Getränke H. Hövelmann GmbH
Römerstraße 109
47179 Duisburg
www.mineralquellen-hoevelmann.de





GENIEßE DEIN LEBEN!

Den Grundstein der Salvus Mineralbrunnen GmbH legte das familiengeführte Unternehmen bereits Anfang des 19. Jahrhunderts mit der Gründung eines Getränkefachgroßhandels. Anfang der 1990er-Jahre entstand dann die Idee eines eigenen Mineralbrunnens und aus dieser Idee dann die erste Flasche Salvus Mineralwasser, die 1994 abgefüllt wurde. Heute wird das Familienunternehmen aus Emsdetten in vierter Generation weitergeführt und zählt mit an die 90 Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern zu den Top 30 der rund 200 Mineralbrunnen in Deutschland.

Regional, aktiv und voller Lebensfreude

Über 450.000 große, kleine Momente werden jeden Tag mit Salvus Mineralwasser erlebt. Und das nicht nur, weil es so gut schmeckt! Das Familienunternehmen aus Emsdetten beweist auch immer wieder seinen Innovationscharakter: ob als Initiator des „Netzwerk Münsterland Qualität“ zur Förderung regionaler Produkte oder bei der Entwicklung der strahlend hellblauen Salvus Glas- und PET-Kisten. Salvus weiß, worauf es ankommt: regional, aktiv und voller Lebensfreude und frei nach dem Motto: Genieße dein Leben!



Salvus Mineralbrunnen GmbH
Hollefeldstraße 13
48282 Emsdetten
www.salvus.de





DIE QUELLE FÜRS LEBEN

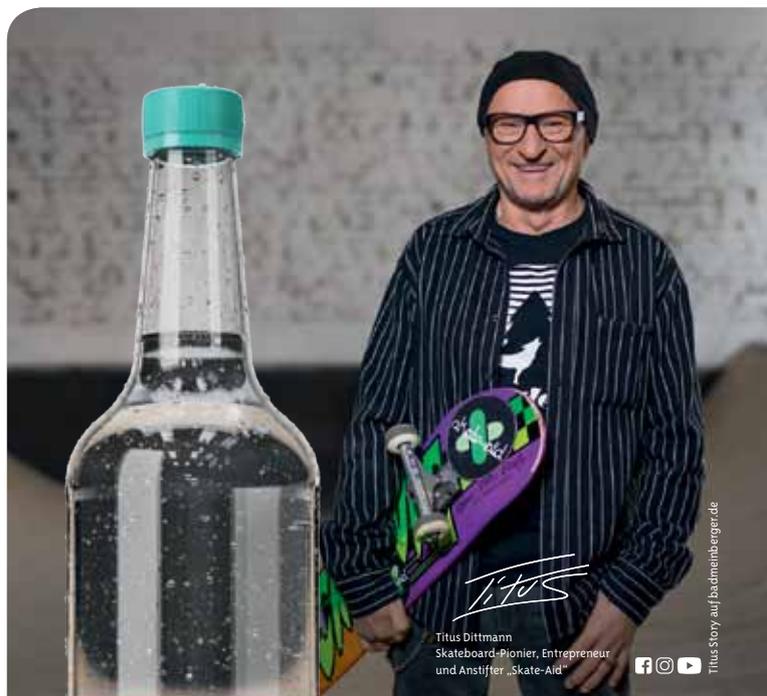
Das Bad Meinberger Mineralwasser geht auf die Ursprungsquelle des Bad Meinberger Gesundbrunnens zurück und hat damit eine lange Tradition seit 1767. Das Bad Meinberger Mineralwasser wird aus den Kurquellen Bad Meinbergs gewonnen, die im Naturpark südliches Eggegebirge im Teutoburger Wald entspringen. Dieses natürliche Mineralwasser – unser „Naturschatz“ – wird zu 100 Prozent in umweltfreundlichen Mehrweggebinden abgefüllt und verkauft.

Das Familienunternehmen stellt Nachhaltigkeitsaspekte und die Kundenzufriedenheit an die erste Stelle. Es will sich optimal für die Belange all seiner Geschäftspartner, der Eigentümer, Mitarbeiter und der Gesellschaft und nicht zuletzt für die Umwelt einsetzen. Alle Beschäftigten und Bereiche sind bei der Schaffung der Spitzenqualität des Bad Meinberger Mineralwassers beteiligt und mitverantwortlich. Qualifikation und Motivation sind die Erfolgsmotoren des Unternehmens.

Positives Klimaschutzengagement und Klimafolgeanpassung in NRW

Für sein positives Klimaschutzengagement und die Klimafolgeanpassung in NRW wurde Bad Meinberger als „Schrittmacher“ in die landesweite Initiative von KlimaExpo.NRW aufgenommen und ist damit einer von 1.000 Schritten in eine klimafreundliche Zukunft.

Staatlich Bad Meinberger Mineralbrunnen GmbH & Co. KG
Am Waldstadion 1
32805 Horn-Bad Meinberg
www.badmeinberger.de



Titus Dittmann
Skateboard-Pionier, Entrepreneur
und Anstifter „Skate-Aid“

Titus Story auf badmeinberger.de

DIE QUELLE FÜRS LEBEN.

BAD MEINBERGER





EIN ZUKUNFTSBETRIEB MIT GROßER TRADITION

Die Johann Spielmann GmbH als Markeninhaber der Stiftsquelle ist ein Familienbetrieb, der vor 126 Jahren gegründet wurde und heute in fünfter Generation weitergeführt wird.

Die Produktpalette umfasst neben Mineralwässern auch erfrischende Limonaden, jeweils als Mehrweg-Glas- oder PET-Cycle-Gebinde. Zudem hält man mit Landpark Bio-Quelle im ökologisch vorteilhaften Tetra Pak das derzeit einzig verfügbare Bio-Mineralwasser in einer Kartonverpackung vor. Die Verpackung weiß dabei durch ihren hohen Anteil an FSC-Karton zu überzeugen, der Deckel ist schon heute zu 42 Prozent aus Zuckerrohr.

Landpark Bio-Quelle ist seit seinem Markenstart 2017 eine einzigartige Erfolgsgeschichte. Sanft und schonend am Quellort abgefüllt, wird es auf 84 zusätzliche Schadstoffe kontrolliert und schützt die Wasservorkommen im direkten Quelleinzugsgebiet durch den aktiven Umweltschutz des Unternehmens.

Innovation – Qualität – Verlässlichkeit

Unter Einhaltung strengster Hygienevorschriften und mit dem Einsatz der neuesten Technologien fördert die Stiftsquelle ein natürliches Produkt der Spitzenqualität. Am 2013 komplett neu errichteten Standort arbeiten täglich 130 Mitarbeiter an den gemeinsamen Werten des Unternehmens: Innovation – Qualität – Verlässlichkeit.

Johann Spielmann GmbH
Buerer Straße 368
46282 Dorsten
www.stiftsquelle.de





SAFTVIELFALT UND NACHHALTIGKEIT

Seit drei Generationen legt das Unternehmen Niederrhein-GOLD Tersteegen Wert auf die stetige Verbesserung seiner Produkte. Es bekennt sich als großer Getränkehersteller in Moers am Niederrhein zu seiner umfassenden Verantwortung und hat sich zum Ziel gesetzt, nur hochwertige Getränke herzustellen. Die Produkte, die unter den Marken Niederrhein-GOLD, COPEO und Holtmann's Bio geführt werden, sollen einen Beitrag zu Gesundheit, Wohlbefinden und Genuss liefern.

Umweltverantwortung ist ein wichtiges Bekenntnis

Bei sämtlichen Investitionen wird darauf geachtet, dass energie- und ressourcensparende Verfahren zur Anwendung kommen, denn Niederrhein-GOLD bekennt sich zu seiner Umweltverantwortung. Im Rahmen des bestehenden Umweltmanagementsystems wird die Umwelleistung fortlaufend bewertet und im Rahmen von Projekten verbessert. Ein Schwerpunkt nimmt dabei die Schonung von Ressourcen für Verpackungen ein, z. B. durch vermehrten Einsatz von Recyclat bei PET-Flaschen. Um kontinuierlich Energie einzusparen, werden auf Basis eines zertifizierten Energiemanagementsystems regelmäßig neue technische und organisatorische Maßnahmen dazu generiert und umgesetzt.



Eine weitere Investition in die Zukunft ist ein vielfältiges Angebot an Ausbildungsplätzen. Es werden Ausbildungen in bis zu acht verschiedenen Berufsbildern mit sehr guten Perspektiven nach Beendigung der Ausbildung angeboten.



Niederrhein-GOLD Tersteegen GmbH & Co. KG
Am Holtmannshof 1
47447 Moers
www.niederrhein-gold.de



SPITZENQUALITÄT NACHHALTIG PRODUZIERT

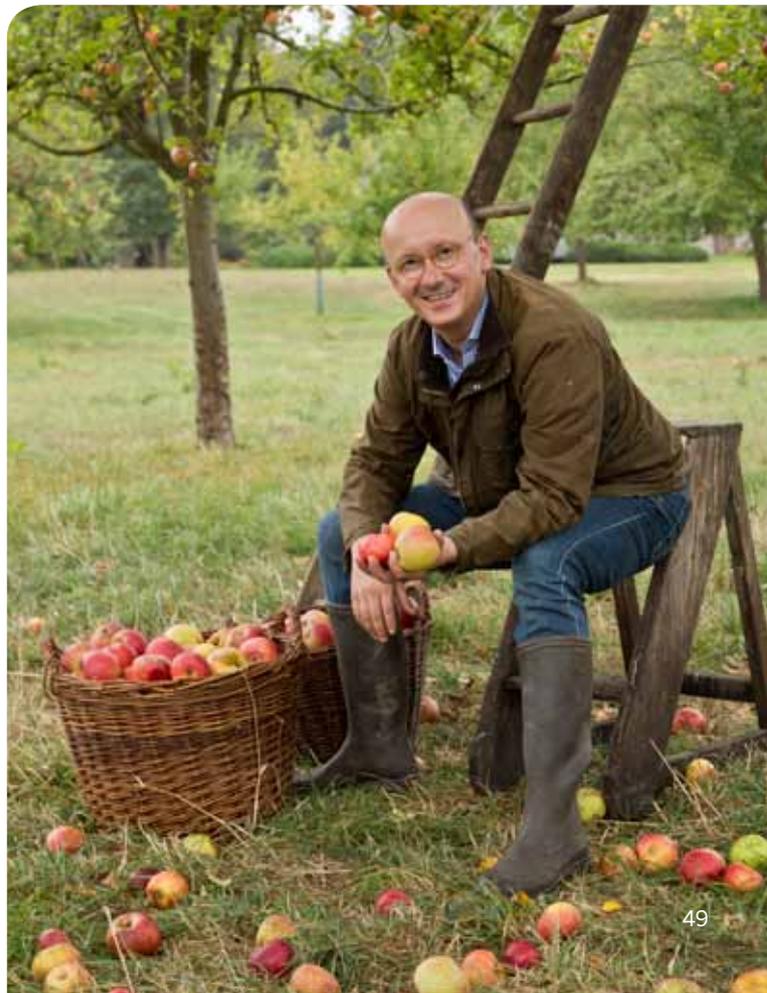
van Nahmen ist ein familiengeführtes Unternehmen, dem gerade durch die langjährige Familientradition sehr an nachhaltigem Wirtschaften gelegen ist. „Auch die folgenden Generationen sollen noch die Früchte der Bäume ernten, die heute gepflanzt werden“, so der Inhaber Dr. Peter van Nahmen. Anlässlich des Firmenjubiläums 2017 wurde das Projekt „100 Jahre – 100 Bäume“ ins Leben gerufen. Es entstand eine „Arche“ mit 100 Bäumen unterschiedlicher alter nieder-rheinischer Apfelsorten.

25 Jahre Streuobstwiesen Aufpreisprojekt

van Nahmen stellt qualitativ hochwertige regionale Obstsaften her und hat sich seit zehn Jahren auf die Produktion von sortenreinen Säften spezialisiert. Seit drei Jahren zählen auch alkoholfreie Fruchtseccos zum Sortiment. Vor 25 Jahren startete van Nahmen erfolgreich das „Streuobstwiesen Aufpreisprojekt“, um den Erhalt von Streuobstwiesen und damit einen wichtigen Lebensraum für bis zu 1.000 verschiedene Tierarten zu sichern. Die Obstkelterei arbeitet in erster Linie mit Obstbauern aus der Region zusammen. Darüber hinaus hat sie über die Jahre ein großes Netzwerk an regionalen Streuobstwiesenpartnern aufgebaut.

Das Unternehmen ist Mitglied im Verein Ernährung-NRW e. V.

Obstkelterei van Nahmen GmbH & Co. KG
Diersfordter Straße 27
46499 Hamminkeln
www.vannahmen.de





QUALITÄT AUS
STUCKENBUSCH
SEIT 1936

QUALITÄT IST IHR ANLIEGEN

Die Obstsaftkellerei Josef Möller bietet eine abwechslungsreiche Produktpalette von Frucht- und Gemüsesäften an. Das umfangreiche und vielfältige Sortiment wird unter den Marken Möller-Saft, KUR-Reform und Vita Garten angeboten.

Das Unternehmen ist seit 1936 erfolgreich am Markt und kann sich seither gut behaupten, weil „die Nachfrage eine Nachfrage nach Qualität und ganz besonderen Eigenschaften ist“, so der Inhaber Josef Möller. Aus Qualitätsgründen werden beim Apfelsaft alle Verarbeitungsstufen – von der Frischfruchtauslese über das Pressen und die Tanklagerung bis zum Abfüllen in Flaschen – selbst durchgeführt. Das zeichnet die Obstsaftkellerei aus und hebt sie von vielen anderen Saftherstellern ab.

Früchte werden aus der Region bezogen

Möller folgt der Kundennachfrage nach regionalen Produkten. Alle Früchte, die aus der Region eingekauft werden können, wie Äpfel, Rhabarber, Holunder, Kirsche, Johannisbeere bezieht Möller getreu dem Motto: „Aus der Region, für die Region“ zum größten Teil aus NRW. Seit 20 Jahren bietet das Unternehmen auch Biosäfte an.

Das Unternehmen ist Mitglied im Verein Ernährung-NRW e. V.

Obstsaftkellerei Josef Möller GmbH & C.o KG
Forststraße 7
45659 Recklinghausen-Stuckenbusch
www.moeller-obstsaeft.de





Our drinks on every table

KUNDENNÄHE IN ZWEI GESCHÄFTSBEREICHEN

Die Refresco Deutschland GmbH mit Hauptverwaltung in Mönchengladbach und vier Produktionsstandorten beschäftigt rund 800 Mitarbeiter und gehört zu den führenden Getränkeherstellern in Deutschland. Pro Jahr werden an den insgesamt 32 vollautomatischen Linien 1,2 Mrd. Artikel produziert. Aktuell umfasst das Sortiment rund 810 unterschiedliche Produkte. Refresco Deutschland ist Teil der internationalen Refresco Gruppe, dem weltweit größten unabhängigen Abfüllunternehmen von Erfrischungsgetränken und Fruchtsäften für den Einzelhandel sowie für Markenunternehmen mit Produktionsstätten in Europa, Nordamerika und Mexiko.

Unsere Getränke auf jedem Tisch

Refresco Deutschland bietet nach dem Motto „Our drinks on every table“ seinen Kunden ein umfangreiches Produktsortiment: von Fruchtsäften, Nektaren und Eistees bis zu kohlen säurehaltigen Erfrischungsgetränken und Mineralwässern. Neben individuellen Verpackungskonzepten wird auch eine große Vielfalt an Verpackungsgrößen angeboten. Da alkoholfreie Getränke eine dynamische Warengruppe darstellen, ist man bestrebt, immer den Markt mit seinen Trends im Blick zu haben und dafür neue Getränkekonzepte zu entwickeln.



Derzeit wird beispielsweise intensiv an der Zuckerreduktion in den Produkten sowie der kontinuierlichen Erhöhung des Anteils an recyceltem PET in den Flaschen gearbeitet.



Refresco Deutschland GmbH
Speicker Straße 8
41061 Mönchengladbach
www.refresco.de





FRISCH VOM FELDE DIREKT AUF DEN TISCH

Gurken, Bohnen, Erbsen, Möhren, Kohl oder auch Pflaumen und Kirschen: Die Stollenwerks wissen schon seit Generationen, wie sie Obst und Gemüse schonend vom Feld bis auf den Tisch bringen. Denn seit der Gründung im Jahr 1932 und mit dem späteren Bau der Konservenfabrik im Jahr 1962 in Kerpen-Blatzheim entwickeln sie Rezepturen, die den Geschmack von Gemüse sowie Obst hervorheben und nicht selten verfeinern. Die Rohware dafür stammt von mehr als 4.000 Hektar Ackerflächen der eigenen Landwirtschaft und von Vertragslandwirten.

Obst und Gemüse aus eigenem Anbau

„Regionalität spielt für uns eine entscheidende Rolle, da der hochwertige Lössboden mit zu den besten Nährböden für landwirtschaftliche Nutzung zählt“, erklärt Karl Hubert Stollenwerk. „Zum anderen führen kurze Wege zur sofortigen und vitaminreichen Verarbeitung.“ So werden in verschiedenen Produktionsstätten die Feldfrüchte gründlich gewaschen, sorgfältig sortiert, blanchiert und frisch abgefüllt. „Als einziges Unternehmen der Branche sorgen wir für eine lückenlose Qualität vom eigenen Anbau über Produktion und Logistik bis in die Regale des Lebensmittelhandels“, sagt Willi Stollenwerk. „Der Standort im Herzen des Rheinlandes festigt somit Wachstum, Arbeitsplätze und fördert Innovation.“

So sieht die Familie, die mit zwei Generationen im Unternehmen tätig ist, auch weiterhin ihre Zukunft in der Region, wie Moritz Mertens, Sohn von Willi Stollenwerk, betont:



„Meine Vision ist es, ein modernes, leistungsfähiges und innovatives Familienunternehmen mit starken Wurzeln in Regionalität, Landwirtschaft sowie der Unternehmenskultur in eine neue Ära zu steuern.“



J. & W. Stollenwerk oHG
Dürener Straße 335
50171 Kerpen-Blatzheim
www.stollenwerk-konserven.de





Hochwald Foods GmbH

HOCHWALD PRODUZIERT HOCHWER- TIGE LEBENSMITTEL

Als Unternehmen mit genossenschaftlicher Basis verfolgt Hochwald seit 1932 langfristige Strategien und strebt danach, sich täglich zu verbessern. Der Anspruch des Unternehmens ist es, Produkte zu entwickeln und herzustellen, die den Anforderungen und Wünschen der Kunden und der gesellschaftlichen Verantwortung gerecht werden. Ein faires, nachhaltiges und verantwortungsvolles Handeln ist das Ziel – als Genossenschaft, als Hersteller von Lebensmitteln, als Arbeitgeber und als Geschäftspartner.

Viele Markenprodukte unter einem Dach

Zum Portfolio von Hochwald gehören Endverbraucherprodukte wie Trinkmilch, haltbare Milch, Milchmodertränke, Kondensmilch, Sprühsahne, Joghurt und Käse. Für die weiterverarbeitende Industrie wird Milch- und Molke-Pulver produziert. Die Erzeugnisse des Unternehmens sind in über 100 Ländern bekannt. Sie werden z. B. in Deutschland unter den Marken Glücksklee, Bärenmarke, Lünebest, Hochwald und Elinas vertrieben. Dazu kommen Handelsmarken des Lebensmittelhandels und internationale Marken wie Bonny, Mana und Milcow.



Nachhaltigkeit ist ein integraler Bestandteil der Strategie von Hochwald. Dabei wird immer ein ganzheitlicher Nachhaltigkeitsansatz verfolgt. Hochwald versteht Nachhaltigkeit als einen kontinuierlichen Verbesserungsprozess mit der Herausforderung, deren Entwicklungen transparent zu messen und zu kommunizieren.



Hochwald Foods GmbH Werk Erftstadt
Peter-May-Straße 45
50374 Erftstadt
www.hochwald.de



Münsterland

REGIONAL VERWURZELT UND INTERNATIONAL INSPIRIERT

Seit seiner Gründung im Jahr 1889 ist Münsterland J. Lülff in der Produktion von Milch-Drinks zu Hause. Die glasverpackten Milchgetränke werden ausschließlich in Rosendahl hergestellt, im Herzen des Münsterlandes. Die starke Identifikation mit der Heimatregion und die Bewahrung seiner Tradition machen die Produkte von Münsterland J. Lülff zu einer Rarität in der globalisierten Welt und begründen seine Unternehmensphilosophie: „Wir machen Gutes aus Milch.“

Das Versprechen an puren Genuss

Produktionsverfahren nach den neuesten Kenntnissen und die Verwendung hochwertiger Rohstoffe machen den Unterschied. Die zahlreichen Auszeichnungen und Prämierungen sind das Resultat beständig hoher Qualitätsstandards. Täglich treten die Beschäftigten an, um den Wünschen ihrer Kunden gerecht zu werden und dabei ihre Ansprüche gleichermaßen zu erfüllen.

Heute sind die Milchprodukte des Hauses aus dem deutschen Einzelhandel, aus Kiosken und Tankstellen nicht mehr wegzudenken.



Zunehmend erschließt sich Münsterland J. Lülff auch europäische Länder sowie den Nahen und Fernen Osten. Die verarbeitete Milch kommt fast ausschließlich von Molkeereien in NRW. Seit mehr als 15 Jahren ist die Herstellung von Bioprodukten zertifiziert.



Münsterland J. Lülff GmbH
Midlicher Straße 7
48720 Rosendahl-Osterwick
www.muensterland-milch.de





MOERS
FRISCHE
PRODUKTE

IHRE EXPERTEN FÜR FRISCHEPRODUKTE AUS MILCH UND FRUCHT

Bei Moers Frischeprodukte setzen sich fast 600 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter dafür ein, das Leben ihrer Kunden jeden Tag ein kleines Stückchen besser zu machen. Mit hochmoderner Technik stellen sie vor allem köstliche Desserts und gekühlte Getränke her, die in fast jedem Kühlregal zu finden sind: Joghurts, Quarks, Puddings, Fruchtgrützen, Götterspeisen, Smoothies, Direktsäfte und weitere Kreationen.

Als Joint Venture des Nahrungsmittelkonzerns Dr. Oetker und der Molkerei Gropper wurde das Unternehmen im Jahr 2018 gegründet. Es ist aus einem Werk der Dr. Oetker-Gruppe hervorgegangen, das bereits seit 1993 Frischeprodukte produziert hat.

Markenartikel und Handelsmarken kommen aus Moers

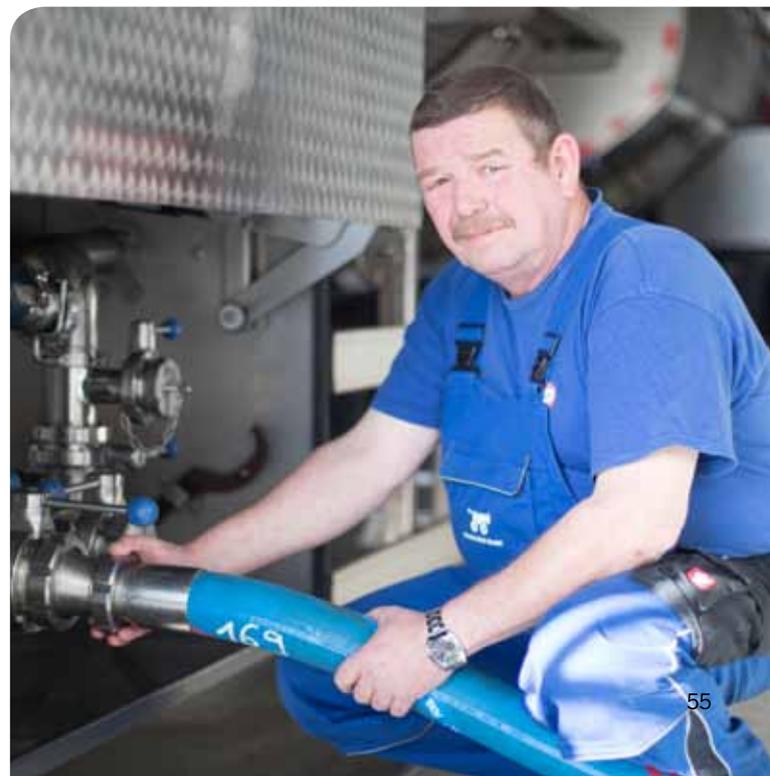
Durch seine langjährige Erfahrung als Produzent von Markenartikeln und Handelsmarken kann Moers Frischeprodukte schnell auf neue Anforderungen des Marktes reagieren – mit technologisch exzellenter Ausstattung und effizienten Produktionsprozessen. Zudem bildet das Unternehmen regelmäßig neue Fachkräfte aus.



Am Standort Moers werden pro Woche ca. 2,5 Millionen Kilogramm Rohmilch von Milcherzeugern aus NRW bezogen, von denen ca. 350.000 Kilogramm zu Trinkmilch verarbeitet werden. Zum Sortiment gehört auch die Regional-Trinkmilch mit dem vom Ernährung-NRW e. V. vergebenen Label „Geprüfte Qualität NRW“.

Das Unternehmen ist Mitglied im Verein Ernährung-NRW e. V.

Moers Frischeprodukte GmbH & Co. KG
Dr.-Berns-Straße 23
47441 Moers
www.moers-frischeprodukte.de





VERWÖHNGENUSS TRIFFT AUF BESTE BIOQUALITÄT

Die Biomolkerei Söbbeke mit Sitz im Münsterland produziert als eine der ersten Biomolkereien seit über 30 Jahren qualitativ hochwertige Milch- und Molkereiprodukte in bester Bioqualität. Dabei geht Söbbekes Qualitätsanspruch weit über die gesetzlichen Richtlinien hinaus. Nachhaltigkeit und Verantwortungsbewusstsein sind für die Biomolkerei Söbbeke nicht nur Worte, sondern Werte – Werte, die den Grundstein für die Firmenphilosophie gelegt haben.

Fair bezahlte Biolandmilch von regionalen Vertragsbauern

Fair bezahlte Söbbeke-Biolandmilch von 140 regionalen Vertragsbauern und der Verzicht auf zugesetzte Aromastoffe zeichnen die Molkereiprodukte aus ökologischer Herstellung aus. Neben Milch, Quark und Joghurt in verschiedenen Geschmacksrichtungen umfasst das Söbbeke-Sortiment zudem hochwertige Biodesserts wie Sahnekefir oder Pudding sowie eine eigene Käselinie, die am Standort Rosendahl in der eigenen Käserei hergestellt wird. Söbbeke-Produkte werden über den Biofachhandel und über ausgewählte Lebensmittelhändler vertrieben.



Molkerei Söbbeke GmbH
Amelandsbrückenweg 131
48599 Gronau
www.soebbeke.de



NAARMANN

VIelfÄLTIGER MILCHGENUSS FÜR GASTRONOMIE UND LEBENSMITTELINDUSTRIE

Seit mehr als 117 Jahren ist die Privatmolkerei Naarmann aus dem Münsterland der Lieferant für hochwertige haltbare und vielfältige Milchprodukte in der Gastronomie, Verpflegungsbranche und Lebensmittel verarbeitenden Industrie. Durch ihre gleichbleibend hohe Qualität bei der Herstellung von Milchprodukten und die stetige Weiterentwicklung ihres Sortiments konnte sich Naarmann als Milchproduzent für Großverbraucher einen Namen machen. Seitdem ist die Privatmolkerei aus Gastronomie, Hotellerie und Großküchen nicht mehr wegzudenken.

Das tägliche Ziel ist es, den Verarbeitern ihrer Produkte das Kochen und Herstellen von Lebensmitteln mit ihren Produkten einfacher zu machen. Naarmann Milchprodukte sollen die unkomplizierte Basis jedes Gerichts sein und den Köchen sowie Anwendern die Möglichkeit geben, sich auf das Wesentliche zu fokussieren: die Kreation des perfekten Genusses!

Familienunternehmen in vierter Generation

1903 wurde die Molkerei von Theodor Naarmann gegründet und als Familienunternehmen stets an die nächste Generation übergeben. Nun wird sie in der vierten Generation von Claus und Andreas Naarmann, den Urenkeln des Gründers, weitergeführt. Die Qualität und Vielfalt unserer Milchprodukte werden durch regelmäßige technische Investitionen und hauseigene Innovationen kontinuierlich weiterentwickelt, um unseren Kunden jederzeit das Beste zu bieten, was man aus Milch machen kann.

Privatmolkerei Naarmann GmbH
Wettringer Straße 58
48485 Neuenkirchen
www.naarmann.de





DAS GOLD DER GRÜNEN INSEL UND AUS NRW

Die Ornua Deutschland GmbH ist Hersteller der Kerrygold-Molkereiprodukte und hat ihren Ursprung in dem 1926 in Krefeld gegründeten Unternehmen Vereinigung Rheinischer Molkereien GmbH & Co. KG, kurz VRM. Nach einer ersten Beteiligung an der VRM wurde diese zu einer hundertprozentigen Tochtergesellschaft der Ornua umgewandelt. Die Ornua-Produkte werden aus irischer Milch produziert, d. h. aus der Milch von Kühen, die fast das ganze Jahr auf der Weide stehen.

Mit regionalen Zutaten aus NRW

Zum Sortiment gehören neben der Butter auch Käseprodukte, Joghurt und Milchstreichfett, das in Neukirchen-Vlyn hergestellt wird. Das eingesetzte raffinierte Rapsöl und die Kräuterzubereitung werden aus NRW bezogen.

Kerrygold setzt seit mehreren Jahren die Aktion „Gesundes Pausenbrot“ um, bei der Kinder lernen, ein reichhaltiges, gesundes Pausenbrot zusammenzustellen. Ornua beschäftigt 235 Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen. Darunter sind sieben Geflüchtete.

Ornua Deutschland GmbH
Kerrygoldstraße 1
47506 Neukirchen-Vluyn
www.kerrygold.de





HANDWERKSTRADITION SEIT 1903

Der Wurst- und Fleischwarenhersteller aus dem Bergischen Land hat sich in der langjährigen Firmengeschichte von einem Ein-Mann-Betrieb zu einem modernen und zukunftsorientierten Unternehmen entwickelt. Der QS-zertifizierte Handwerksbetrieb steht für mehr als 100 Jahre Know-how, Geschmack und konstant gute Leistung. Bis heute blieb der Grundgedanke des Firmengründers unberührt, „Höchste Qualität zum besten Preis“.

Rohstoffe aus der Region

Dieser Anspruch wurde zwischenzeitlich um den Aspekt der Regionalität ergänzt und ist heute das wichtigste Kriterium in der Unternehmensphilosophie. In die Herstellung der Wurst- und Fleischwaren sollen deshalb so viele ausgewählte Rohstoffe der Region wie möglich eingehen. Frei nach dem Motto: „Aus der Region – für die Region.“

Fleischwaren Blumberg GmbH
Stahlschmidtsbrücke 11
42499 Hückeswagen
www.meisterblumberg.de





GENUSS BIS IN DEN LETZTEN ZIPFEL

Auf eine sehr lange Tradition blickt das Fleischer-Fachgeschäft Bührmann zurück. Gegründet 1769 in Iserlohn, wird das Unternehmen, das als eines der ältesten Fleischerreien Deutschlands anzusehen ist, heute von der 9. Generation erfolgreich geführt.

Bührmann versorgt den Märkischen Kreis mit Köstlichkeiten nach altbewährten, traditionellen Rezepturen aus eigener Herstellung. Hier trifft Handwerkskunst mit Herz und Sorgfalt auf modernste Produktionstechnologie, Fachkompetenz der Mitarbeiter und Liebe zum Produkt. Die Erzeugnisse zeichnen sich besonders durch regionale Herkunft, tägliche Frische, delikaten Geschmack, Individualität und hohe Qualität aus. Das vielfältige Warenangebot umfasst eine große Palette an Fleisch- und Wurstwaren, regionalen Spezialitäten sowie hochwertigen Fertiggerichten und Konserven.

Feinschmecker gehen zu Bührmann

Das Fleischer-Fachgeschäft mit zwei Standorten und einem Marktwagen beschäftigt 22 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter. Es werden in diesem Jahr eine Fachverkäuferin und zwei Fleischergesellen ausgebildet. Bührmann wurde bereits mehrfach von der Zeitschrift „Feinschmecker“ ausgezeichnet und zählt damit zu den 500 besten Metzgern in Deutschland.

Johannes Bührmann GmbH
Friedrichstraße 10–12
58636 Iserlohn
www.fleischerei-buehrmann.de



HERKUNFT, FRISCHE, QUALITÄT

Die Fleischerei Büssing wurde vor über 50 Jahren in Neuss gegründet und wird heute von Wolfgang Büssing in der zweiten Generation geführt. Sie begeistert die Kunden an zwei Standorten mit einer Topqualität für Fleisch und Wurstwaren.

Es ist dem Inhaber sehr wichtig, dass alle Zutaten nach Möglichkeit aus der Region kommen. So werden die Rinder aus dem benachbarten Korschenbroich, die Schweine aus dem nahe gelegenen Uedem am Niederrhein, Obst, Gemüse, Eier und Backwaren aus einem Umkreis von 20 Kilometern bezogen.

Es sind die Produktionstiefe und -breite, die Büssing von anderen Unternehmen in der Branche unterscheidet. Vom ganzen Tier bis zu den Endprodukten wie Wurst, Schinken, Feinkostsalaten und Imbissprodukten – alles wird unter hohem Qualitätsanspruch im eigenen Hause verarbeitet und produziert.

Mit Liebe zum Detail

Durch Prüfungen der DLG und des Fleischerinnungsverbandes NRW wird dieser Anspruch immer wieder bestätigt. Auch die Freundlichkeit und Kompetenz der Verkaufsteams und eine attraktive Warenpräsentation in den Auslagen machen den Erfolg der Fleischerei aus.

Büssing GmbH
Krefelder Straße 50
41460 Neuss
www.buessing-neuss.de





MEHR ALS FLEISCH UND WURST

Daum & Eickhorn ist ein Fleischwarenunternehmen in Wermelskirchen mit einer 119-jährigen Tradition, das in der fünften Generation von den Gesellschaftern geführt wird. Qualitätsorientiertes Handeln in Produktion und Vertrieb sind das oberste Prinzip. Ebenso wichtig ist eine freundliche, herzliche Aufmerksamkeit im Umgang mit Kunden und in der Kommunikation untereinander.

Rind- und Schweinefleisch kommen aus NRW

Für Daum & Eickhorn ist es selbstverständlich, dass beim Einkauf der Rohware Fleisch größter Wert auf Qualität, Frische, Herkunft und Rasse gelegt wird. Das Rind- und Schweinefleisch kommt ausschließlich aus NRW. In der Verarbeitung finden nach eigenen Angaben nur allerbeste Zutaten Anwendung.

Um den Ansprüchen der Verbraucher gerecht zu werden, bietet Daum & Eickhorn auch Convenience-Produkte an: Rinderrouladen, Rindergulasch, Currywurst und vieles mehr.

Daum & Eickhorn Fleischwaren GmbH & Co. KG
Kölner Straße 40
42929 Wermelskirchen
www.daum-eickhorn.de



BESTE MÜNSTERLÄNDER FLEISCHWAREN

Das Familienunternehmen wurde 1965 von Josef Dohle gegründet und wird in zweiter Generation von den Brüdern Johannes, Klaus und Thomas geführt.

Die Herstellung der Münsterländer Wurstwaren erfolgt nach besten handwerklichen Erfahrungen und Kenntnissen aus regionalen Rohstoffen. Die Nachhaltigkeit spiegelt sich hier wider in konsequenter Einhaltung von qualitativ besten Rezepturen. Qualität hat hier ihren Ursprung.

Durch den Einsatz modernster Technik werden nicht nur produktschonende Produktionsverfahren eingesetzt, sondern es werden zusätzlich umwelt- und ressourcenschonende Technologien genutzt, um auch hier Nachhaltigkeit zu gewährleisten.

Die Produktionsschwerpunkte sind westfälische Mettenden, ein solides Frischwurst- und Kochwurstsortiment, ein umfangreiches Grillwurstsortiment sowie die Produktion von speziellen Hausmacher Produkten wie Wurstebrot (Möpkenbrot), Leberbrot, gekochte Backe, Kohlwurst, Schmalz sowie lufttrockener Mettwurst und westfälischem Schinken.



Qualität und Frische aus dem Ostmünsterland

An der Grenze zu Ostwestfalen gelegen (im Ostmünsterland), sind die Dohle-Produkte zum einen im Münsterland, zum anderen auch in Ostwestfalen zu finden. In den letzten Jahren zeigte sich auch eine Ausweitung auf ganz Westfalen.

Im Wesentlichen ist es den Gebrüder Dohle wichtig, Qualität und Frische, besonders im Hinblick auf ein umfangreiches Sortiment an Frischfleischteilstücken von Schwein und Rind, unkompliziert und zeitnah zu liefern, den Kunden gerne beratend zur Seite zu stehen und auch auf individuelle Anfragen eine Antwort zu geben.

Gebr. Dohle GmbH
Beste Münsterländer Fleischwaren
Tich 14
48361 Beelen
www.gebr-dohle.de





EINKAUF DIREKT VOR DER TÜR

Fast 100 Jahre Selbstvermarktung: Das moderne Familienunternehmen aus Ladbergen bedient in der vierten Generation täglich seine Kunden in NRW und darüber hinaus mit hochwertigen landwirtschaftlichen Produkten. Mit speziellen Verkaufsfahrzeugen – sogenannte rollende Supermärkte – liefert das Unternehmen Lebensmittel von regionalen Erzeugern bis vor die Haustür der Endverbraucher.

Regional & frisch: Das schmeckt! Das Sortiment umfasst über 300 Produkte. Dazu zählen neben den selbst produzierten Waren auch Eier, Marmelade, Honig, Obst und Gemüse, hausgemachte Salate, Fleisch und Wurstwaren, Frischgeflügel sowie ein umfangreiches Grillsortiment und köstliche Suppen aus Omas Küche!

Frischeautomaten für als Rund-um-die-Uhr-Service

24/7 geöffnet: Als Vertriebswege nutzen die Spezialisten Decker nicht nur den mobilen Handel mit Verkaufswagen. Mit brandneuen Frischeautomaten stehen den Kunden neuerdings gekühlte Lebensmittel „rund um die Uhr“ zum kontaktlosen Einkauf zur Verfügung. Auch an Sonn- und Feiertagen!

Märchenhaft lecker: Weit über die Grenzen hinaus ist der Geflügelhof Decker bekannt durch seine „feuerroten Grillmobile“, wo seit 1988 unter der Marke „Max & Moritz“ gegrillte Hähnchen, saftige Haxen, frische Pommes und hausgemachte Salate an über 180 Standorten im Münsterland verkauft werden.



Geflügelhof Decker GmbH & Co. KG
 Industriestraße 29
 49549 Ladbergen
www.max-moritz.de
www.landallerlei.de



die rheinische
Fleischerei

HOHE QUALITÄT AUS DEM RHEINLAND

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, zugeschnitten und frisch in die Herstellung geht. Das Geheimnis für den sagenhaft guten Geschmack sind ein perfektes Team, Top-Fleischqualität, gute und nicht zu sparsam eingesetzte Gewürze sowie vor allem Frische.

Duress-Schweine aus eigener Zucht

Die Wurst- und Fleischspezialitäten sind bei Esser vielfach ausgezeichnet, u. a. mit der weltbesten Blutwurst und Deutschlands bester Fleischwurst im Jahr 2019. 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 Duress-Schwein, das mit Erbsen aus der Region und mit der rheinischen Ackerbohne gefüttert wird.

Dank seines Engagements wurde das Duress-Schwein auch für den Deutschen Nachhaltigkeitspreis nominiert und mit dem Regionalstar ausgezeichnet.

Wurstspezialitäten Esser e. K.
Hauptstraße 31
41812 Erkelenz
www.wurst-esser.de





QUALITÄT AUS TRADITION

Das Familienunternehmen wurde 1982 von Peter Golly gegründet. Er setzte damit seine Geschäftsidee um, schlesische Fleisch- und Wurstspezialitäten nach traditionellen Rezepturen zu produzieren. Auch heute noch funktioniert dieses Konzept und begeistert nicht nur langjährige Kunden, sondern überzeugt auch Neukunden.

30 Verkaufsfahrzeuge liefern in über 340 Städten an mehr als 1.900 Haltepunkten in NRW Golly's Spezialitäten nahezu direkt vor die Haustür der Kunden.

Schlesische Spezialitäten aus Dülmen

Von der Produktion bis zum Verkauf haben Qualität und Service höchste Priorität bei Golly's. In Dülmen werden die schlesischen Spezialitäten produziert. Das Sortiment bietet eine Auswahl an 60 verschiedenen Produkten. Dazu gehören auch Klassiker wie Frankfurter, Bierknacker, Oppelner und verschiedene Krakauer-Sorten.

Golly's verzichtet weitgehend auf SB-Verpackungen für die Ware, da er sie ohne Zwischenlagerung direkt aus der Theke verkauft.

Golly's Spezialitäten GmbH & Co. KG
Wierlings Esch 16
48249 Dülmen
www.gollys.de





FRISCHE HAT TRADITION

Die Kinder und Enkel des Gründers führen heute das über Köln hinaus bekannte Unternehmen, das vor mehr als 100 Jahren als Landmetzgerei eröffnet wurde.

Die Unternehmensphilosophie beinhaltet neben Tradition, Vertrauen und Verantwortungsbewusstsein den unbedingten Willen zur Qualität. Ein Merkmal der besonderen Schmitz-Qualität ist die Frische der herzhaft leckeren Spezialitäten. Alle Wurst- und Fleischköstlichkeiten werden aus frischen Rohstoffen hergestellt und gelangen bereits 24 Stunden nach ihrer Produktion in die Kühltheken des Einzelhandels.

Rheinische Spezialitäten aus Köln

Schmitz belässt es nicht bei den rheinischen Spezialitäten wie Flönz und Panhas, sondern versucht, den Markt mit neuen Produktideen zu beleben. So wird die Vergleichbarkeit mit bereits vorhandenen Erzeugnissen vermieden, denn Produktinnovationen erhalten mehr Aufmerksamkeit. Neue Ideen werden regelmäßig in internen Workshops mit allen Experten des Unternehmens erarbeitet und weiterentwickelt.



Das Unternehmen ergreift fortlaufend Maßnahmen zum Umweltschutz. So werden nur ökologische Reinigungsmittel und Papier aus Recyclingmaterial verwendet.

Das Unternehmen ist Mitglied im Verein Ernährung-NRW e. V.

GS Schmitz GmbH & Co. KG
Robert-Bosch-Straße 11
50769 Köln
www.gs-schmitz.de



HARMONIE VON BODENSTÄNDIGKEIT UND KREATIVITÄT

Die Fleisch- und Wurstmanufaktur Kürten betreibt ihr Geschäft mit langer Tradition. 1922 gegründet, wird es heute von der vierten Generation am selben Standort in Oberhausen geführt. Über die Jahre wurde stetig expandiert. Neben der Fleischerei werden heute ein Partyservice, ein Hotel und eine Eventagentur betrieben. Das in der Metzgerei verarbeitete Qualitätsfleisch kommt von Landwirten aus der Region.

Kontrolle von der Zucht bis zur Fleischtheke

Udo Kürten ist zusammen mit seinem Sohn Kevin im Mentorenverbund bei Neuland Fleisch e. V., dem Verein für tiergerechte und umweltschonende Nutztierhaltung, tätig. Das beinhaltet, dass von der Zucht bis zur Fleischtheke jede Produktionsstufe kontrolliert und dokumentiert wird. Dahinter stecken viel Arbeit und gewissenhafte Sorgfalt.

Kürten zeichnet sich außerdem dadurch aus, dass Ute Kürten eine Ausbildung zur Ernährungsberaterin und Gesundheits-trainerin absolviert hat, was dem Betrieb und den Kunden sehr zugute kommt. Kevin Kürten wurde nach seiner Ausbildung an der Fleischerakademie Augsburg zum jüngsten Fleischsommelier von NRW gekürt.



Es wird eine Wärmerückgewinnungsanlage betrieben, die über die Abwärme der Kühlmaschinen heißes Wasser für die Duschen im Hotel gewinnt.

Das Unternehmen ist Mitglied im Verein Ernährung-NRW e. V.

Fleischerei U. Kürten GmbH
Bahnhofstraße 12
46145 Oberhausen
www.u-kuernten.de





SEIT 50 JAHREN EIN ERFOLG

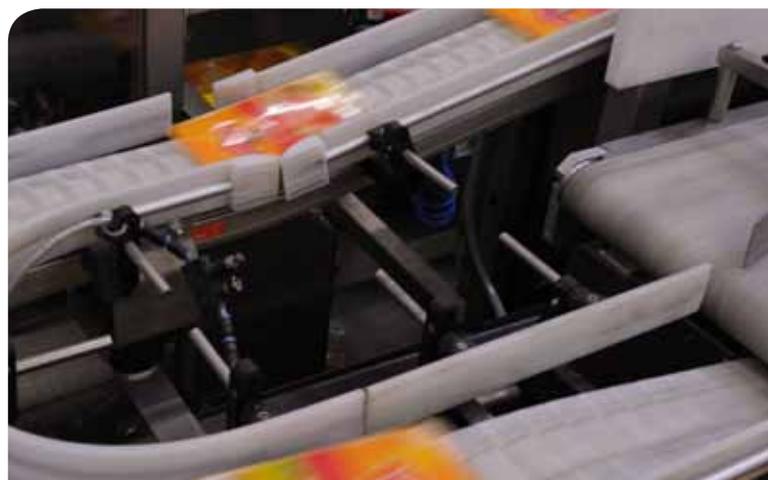
Die HN Produktion hat ihren Sitz in der für Wurstwaren bekannten ostwestfälischen Stadt Versmold. Hier entwickelte die Firma Heinrich Nölke als einer der ersten Wursthersteller Anfang der 1970er-Jahre eine Wurst aus Geflügelfleisch und baute sie zu einer bekannten Marke auf: der Marke Gutfried. Seit vier Jahren gehört Nölke zu der Zur Mühlen Unternehmensgruppe, die ein großes Portfolio an Wurstmarken an zehn Standorten herstellt und vertreibt.

Nachhaltigkeit wird großgeschrieben

Ökologische, ökonomische und soziale Unternehmensführung wird in der Zur Mühlen Gruppe großgeschrieben. Besondere Anstrengungen werden hinsichtlich der Innovation von Produkten und Verpackungen sowie zukunftsgerichteter Technologien im Bereich Umweltschutz unternommen. So konnte in den letzten zwei Jahren der Anteil an Leerfahrten um 25 Prozent gesenkt werden.

Das Unternehmen betreibt eine durchgehende Qualitätssicherung in der gesamten Wertschöpfungskette. Das firmeneigene Technologiezentrum garantiert zertifizierte Qualitätsstandards und uneingeschränkte Produktsicherheit.

HN Produktion GmbH & Co. KG
Ziegeleistraße 5
33775 Versmold
www.noelke.de



Brüninghoff

KALBFLEISCH DER PREMIUMKLASSE

Als Gründungsmitglied der „Kontrollgemeinschaft Deutsches Kalbfleisch e. V.“ engagiert sich Brüninghoff seit mehr als 20 Jahren für eine hochwertige und nachhaltige Produktion dieses Lebensmittels. Qualität, Zuverlässigkeit und Verantwortung haben für das Unternehmen schon immer einen bedeutenden Stellenwert.

Brüninghoffs Fütterungsweise in eigenen Aufzuchtställen mit viel Raufutter und einer rationierten Menge an Milch trägt zu einer nährstoffreicheren, gesünderen und auch ökologischeren Aufzucht bei. Es kommt kein Milchpulver zum Einsatz, sondern die aus Magermilch und Molke selbst zubereitete Milch. Denn das Futter und die Art der Fütterung sind entscheidend für die Qualität des Kalbfleischs.

Brüninghoff setzt auf ressourcenschonende Produktion

In Sachen ressourcenschonende Produktion setzt Brüninghoff auf die Energiegewinnung in einem Blockheizkraftwerk. Durch die Kraft-Wärme-Kopplung wird bei der Stromerzeugung ein Großteil der dabei anfallenden Wärme als Nutzenergie verwendet. Beides, Strom und Abwärme, werden im Produktionsprozess wieder eingesetzt.



Zudem wird eine Fotovoltaikanlage zur Gewinnung von erneuerbarer Energie eingesetzt, die Brüninghoff zu einem großen Teil selbst nutzt.

Das Unternehmen ist Mitglied im Verein Ernährung-NRW e. V.

Josef Brüninghoff GmbH & Co. KG
Mussumer Ringstraße 10
46395 Bocholt
www.brueninghoff-kalbfleisch.de





100 % HEIMAT UND 100 % TRADITION

Vor fast 150 Jahren begann die erfolgreiche Unternehmensgeschichte der Fleischerei Meyer in Hille. Das Erfolgsrezept dieses in der fünften Generation geführten Unternehmens beruht auf mehreren Faktoren. Dazu gehört handwerkliches Können in Verbindung mit Fleiß und Liebe zum Beruf. Aber auch der Zusammenhalt in der Familie und die gemeinsame Arbeit für das Unternehmen sind ausschlaggebend. Daraus sind im Laufe der Jahrzehnte viele Traditionsprodukte entstanden wie Meyers „Westfälische Stippgrütze“ oder die „Hausmacher-Mettwurst“. Die dazugehörigen Rezepturen werden von Generation zu Generation weitergereicht.

Hochwertiges Fleisch von heimischen Landwirten

Eine weitere Grundlage für den Erfolg ist, dass nur bestes Fleisch aus der Region verarbeitet wird. Lieferanten sind heimische Landwirte, die Tiere artgerecht halten. Daraus ergibt sich gutes Fleisch, das in eigener Schlachtung unter höchsten Hygienestandards verarbeitet wird. „Billigfleisch kommt bei uns nicht in die Wurst“, so der Juniorchef Carsten Meyer.

In der Verkaufsargumentation setzt Meyer stark auf die Regionalität, da es für ihn das überzeugendste Argument für die Qualität seiner Produkte ist.



Günter Meyer GmbH & Co. KG
Fleisch- und Wurstwaren
Dorfstraße 3
32479 Hille
www.meyer-hille.de



FERTIGE MENÜS, FRISCH AUF DEN TISCH

Als familiärer Handwerksbetrieb, der vor 110 Jahren gegründet worden ist, setzt Möllmann mit hauseigenen Produkten auf Vertrauen und Qualität. Neben den frischen, leckeren Wurst- und Fleischwaren gibt es Suppen, Eintöpfe und einen warmen Mittagstisch. Der Appetit der Kunden ist kaum zu zügeln, wenn sie in der Feinkostmetzgerei in Ratingen vor dem Riesenangebot stehen, das in der Theke präsentiert wird, und von der Inhaberin und den qualifizierten Fachkräften beraten werden.

Regionales Fleisch wird zu regionalen Spezialitäten

Der Kundschaft werden hochwertige Lebensmittel angeboten, die auf die vielfältigen Wünsche der Käufer und Trends im Lebensmittelmarkt abgestimmt sind. Eine besondere regionale Spezialität sind Roh-, Brüh- und Kochwürste, die den eingetragenen Markennamen „Rater Dumeklemmer“ tragen. Seit 2018 wird das Fleisch des Ruhrtaler Landschweins nach dem Motto: „Das Fleisch von glücklichen Schweinen von dort, wo ein Schwein noch ein Schwein sein darf“, verarbeitet und verkauft.



Um den Energieverbrauch zu mindern, wurde die Kälte-Klimaverbundanlage 2017 auf den neuesten Stand gebracht.

Das Unternehmen ist Mitglied im Verein Ernährung- NRW e. V.

Möllmann-Fleisch-OHG,
Metzgerei + Partyservice
Becherner Straße 17
40878 Ratingen
www.metzgerei-moellmann.de

DER
FEINSCHMECKER
ALLES, WAS SCHMECKT
Die besten
METZGER
in Deutschland



Wir sind dabei!



HIER HAT GENUSS TRADITION

Als in Westfalen seit 1958 verwurzelt Familienunternehmen bringt Langewiesche traditionelle Werte und gelebte Innovationsstärke in Einklang. Mit diesem Anspruch haben sich die Inhaber zu einem spezialisierten Anbieter hochwertiger Koch- und Pökelware entwickelt. In der dritten Generation sind an zwei Standorten in NRW derzeit 150 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter beschäftigt.

Würzige Rezepturen und hochwertige Zutaten

Zum Produktsortiment gehören Schinken und Bratenaufschnitte für die SB-Theke, gebackene und gebratene Schweine- und Putenspezialitäten für die Bedienungstheke sowie Convenience-Produkte. Sich ändernden Verbraucherbedürfnissen stellt sich das Unternehmen mit neuartigen Rezepturen und Geschmacksrichtungen. Die Rohware wird zum größten Teil aus Nordrhein-Westfalen von Vertragslieferanten bezogen. Auch in Zukunft will Langewiesche mit seinen würzigen Rezepturen, hochwertigen Zutaten und meisterlicher Handwerkskunst engagiert die Zukunft des Genusses gestalten.

Im Rahmen des Energiemanagements wird permanent der Verbrauch von Energie und Wasser kontrolliert. Die intelligente Nutzung der Kühlraumabwärme reduziert den Gas- und Ölbedarf auf ein Minimum.



Langewiesche Fleischwaren GmbH
Oberer Kohlenweg 10–12
59425 Unna
www.langewiesche.biz



BESTES AUS FLEISCH

Dem seit Jahrzehnten bestehenden Anspruch „Bestes aus Fleisch“ möchte die Inhaberbefamilie des 1902 gegründeten sauerländischen Traditionsunternehmens gerecht werden. Handwerkliche Fertigung, traditionelle Rezepturen und sichere Beschaffungsquellen stehen dabei im Fokus.

Im Rahmen des Übergangs auf die 4. Generation wurde erstmals das Unternehmensleitbild definiert: Förderung von Nachwuchs aus dem eigenen Haus, sorgfältige Auswahl der Rohstoffe, langjährige Partnerschaft mit einer kleinen Anzahl an Lieferanten sowie die individuelle Erfüllung der Kundenanforderungen.

Dicke Sauerländer Bockwurst von Metten schmeckt immer

Neben den Topartikeln „Dicke Sauerländer“ Bockwurst und Rostbratwurst produziert Metten ein großes Sortiment an SB-Aufschnitt und Spezialitäten für die Bedientheke. Die Bedeutung der Regionalität spiegelt sich für Metten auch in der Vermarktung der Erzeugnisse unter der Marke „Meine Heimat“ und der Handelsmarke „Rewe Regional“ wider, die als SB-Ware produziert werden.



Das Unternehmen ist Mitglied im Verein Ernährung-NRW e. V.



Metten Fleischwaren GmbH & Co. KG
Bamenoher Straße 244
57413 Finnentrop
www.metten.net





DAS RHEINISCHE SPEZIALITÄTENHAUS

Bereits in den 1950er-Jahren des letzten Jahrhunderts begann die Firmengeschichte des heute noch immer mittelständischen Familienunternehmens. Alte Familienrezepte und das an die folgende Generation weitergereichte Wissen über die traditionelle handwerkliche Wurstherstellung ist die Basis des bis heute bestehenden Erfolgs. Die Qualität und Güte der feinen, schmackhaften Wurst- und Fleischwaren geben dem Rheinischen Spezialitätenhaus einen bedeutsamen Namen bei Großkunden im Lebensmittelhandel, bei Fachgroßhändlern und beim Verbraucher.

Durch die klare Qualitätsstrategie und die hohe fachliche Erfahrung mit modernen Produktionsanlagen gehört Morawitzky heute zu den kompetenten und erfolgreichen Herstellern in der Branche. Zum Sortiment des Kölner Betriebs gehören natürlich Kölner Spezialitäten wie Panhas, die EU-geschützte Spezialität Flönz, aber auch ein ständig wachsendes Convenience-Programm.

Regionalität wird großgeschrieben

Das Frischfleisch dafür wird überwiegend aus NRW bezogen. Grundsätzlich verfolgt Morawitzky in der Beschaffung und im Verkauf den Gedanken der Regionalität.

Das Unternehmen ist Mitglied im Verein Ernährung-NRW e. V.

Morawitzky GmbH & Co. KG
Boschstraße 31
50259 Pulheim
www.morawitzky.de/





GENUSS AUS LEIDENSCHAFT SEIT 1718

Den Grundstein des familiengeführten Traditionsunternehmens legte Theodor Remagen 1718 mit seiner Metzgerei in der Kölner Lintgasse. Was vor mehr als 300 Jahren mit einer kleinen Metzgerei unweit des Kölner Doms begann, wurde über die Jahrhunderte zu einem starken Player in der Lebensmittelbranche. Damals wie heute geht es darum, hochwertige Wurst- und Fleischspezialitäten in handwerklich hervorragender Qualität herzustellen.

Das mittelständische Unternehmen, mittlerweile in zehnter Generation geführt, beliefert deutschlandweit Handel, Gastronomie und Großverbraucher. Neben Qualität zählen vor allem auch Innovation und Geschmack. Mit Stolz und Überzeugung wird an den traditionellen Werten festgehalten: dem hohen Qualitätsanspruch, Know-how, Mut, Weitblick und an bestem Service. Das Credo „Genuss mit Leidenschaft“ wird mit und von den engagierten Mitarbeitern, dem Herzstück der langjährigen Familien- und Unternehmensgeschichte, gelebt.

Neue Food-Kreationen tragen den Namen FARMHAUS

Mehr als 200 Mitarbeiter produzieren am Stammsitz in Hürth mit sorgfältig ausgewählten Rohstoffen und Rezepturen sowohl beliebte Fleischklassiker als auch neue Food-Kreationen der Marke FARMHAUS. Suppen, Soßen und Gemüsevariationen komplettieren die umfangreiche Produktpalette für jeden Geschmack. Dabei immer im Fokus: Tradition, Moderne und höchste Qualitätsansprüche.



Hardy Remagen GmbH & Co. KG
An der Hasenkaule 9–13
50354 Hürth
www.hardy-remagen.com



QUALITÄT, DIE MAN SIEHT UND SCHMECKT

Seit 175 Jahren hat sich Steinhaus erfolgreich dem konsequenten Qualitätsausbau bei der Herstellung frischer Lebensmittel verschrieben. Es war und ist heute weiterhin das Ziel, der Qualitäts- und Technologievorreiter in den vom Unternehmen hergestellten Produktgruppen wie frische Pasta, Soßen, Braten, Wurstwaren u. a. zu sein und Kundenwünsche optimal zu erfüllen.

Die Beschäftigten mit ihrem hohen Engagement und ihrer außerordentlichen Unternehmensidentifikation spielen dabei von jeher eine entscheidende Rolle. Gemeinsam mit ihnen möchte Steinhaus den Convenience-Frische-Markt maßgeblich beeinflussen.

Weniger ist mehr

Als Familienunternehmen fühlt sich Steinhaus auch der Umwelt und damit der nächsten Generation verpflichtet. Es werden umweltschonende Produktionsverfahren eingesetzt und mit natürlichen Ressourcen wird sorgsam umgegangen.



Es gilt: Weniger ist mehr. Mehr Geschmack und weniger Zusätze, d. h. keine Geschmacksverstärker, keine Farbstoffe, keine Konservierungsstoffe und keine künstlichen Aromastoffe für die Herstellung der Steinhaus-Bratenspezialitäten.



Steinhaus GmbH
Tenter Weg 13
42897 Remscheid
www.steinhaus.net





MARKENWURST MIT TRADITION

Seit 1913 steht Stockmeyer für traditionelle Wurstmacherskunst. In den 1960er-Jahren war das Unternehmen einer der Vorreiter der Selbstbedienungsware, als es vorverpackte Wurstwaren auf dem deutschen Markt einführte.

Heute produziert Stockmeyer im westfälischen Füchtorf Rohwurstspezialitäten, Kochwurst, Brühwurst und Pökelpunkte in einer der nach Unternehmensangaben bis heute modernsten Produktionsstätten für Wurst in Europa. Die Erzeugnisse werden als eigene Markenprodukte und als Handelsmarken verkauft. Zum Unternehmen gehören die Marken „Stockmeyer – Deutsche Markenwurst“, „ProVital“ und „Ferdinand Fuchs“ mit seinen herzhaften Snacks für Kinder.

Naturreiches Fleisch aus traditionsbewusster Tierhaltung

Dem Wunsch nach naturreichem Fleisch aus traditionsbewusster Tierhaltung kommt Stockmeyer mit der Marke „froh-Natur“ nach. Ein Merkmal dieses Sortiments ist der Verzicht auf geschmacksverstärkende Zusatzstoffe sowie Farbstoffe.



Westfälische Fleischwarenfabrik
Stockmeyer GmbH
Stockmeyer-Straße 1
48336 Sassenberg
www.stockmeyer.de





ECHTER GESCHMACK DURCH ECHTES HANDWERK

Die Timm Fleisch- und Wurstmanufaktur wurde 1956 als klassische Metzgerei eröffnet und wird heute von der dritten Generation geführt. Frische und auch Regionalität hatten von Anbeginn oberste Priorität.

Bei Timm trifft Tradition auf Moderne. Ausgewählte Rohstoffe aus der Region werden nach traditionellen Rezepten und modernsten technischen Standards zu qualitativ hochwertigen und leckeren Fleisch- und Wurstwaren verarbeitet. Zum Sortiment gehören klassische Wurstspezialitäten wie Geflügel- und Schinkenfleischwurst sowie Bier- und Jagdwurst. Eine besondere Spezialität ist das Rekener Duroc-Fleisch, das exklusiv mit einem Partnerhof gezüchtet wird.

Timm erhält Inklusionspreis der Stadt Oberhausen

Der Mensch und sein Umfeld stehen bei Timm im Mittelpunkt des unternehmerischen Handelns. Deshalb engagieren sich die Inhaber auch stark für Menschen mit Behinderung. Als Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen werden diese besonders gefördert. Dafür erhielt Timm 2017 und 2019 den Inklusionspreis der Stadt Oberhausen.



Das Unternehmen ist Mitglied im Verein Ernährung-NRW e. V.



TIMM Fleisch- und Wurstmanufaktur GmbH
Max-Planck-Ring 39
46049 Oberhausen
www.timm-frische.de





CONVENIENCE NACH MASS

Seit mehr als 35 Jahren ist VOSSKO Convenience Spezialist für Geflügel-, Rind- und Schweinefleisch sowie für vegetarische und vegane Artikel in der Kühlung und Tiefkühlung. VOSSKO ist ein inhabergeführtes Familienunternehmen aus dem Münsterland und entwickelt mit rund 1.100 Mitarbeitern am Hauptstandort in Ostbevern und einem Werk in Brasilien moderne und innovative Produktideen für den Lebensmitteleinzelhandel, die Industrie und den Food Service im In- und Ausland.

Wenn es beispielsweise darum geht, Küchenprofis aus der Betriebs-, Schul- und Altenpflege, dem Catering, Care- und Imbissbereich mit sicheren und kulinarisch anspruchsvollen Produkten zu unterstützen, ist VOSSKO Food Service der richtige Partner.



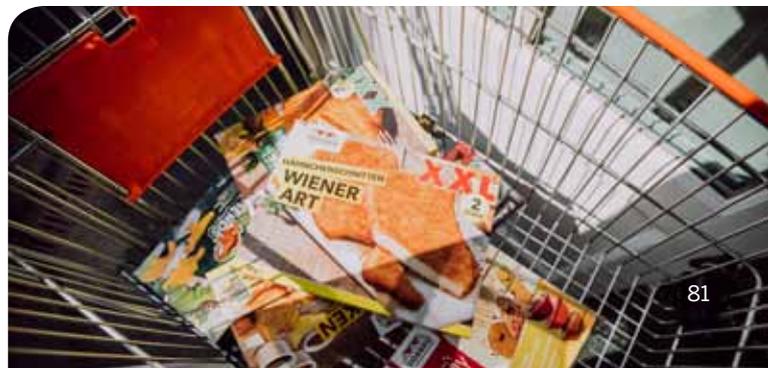
Gleichbleibende Qualität sowie höchstmögliche Produktsicherheit

Das Unternehmen setzt auf langjährige Erfahrung und hat mit seiner Philosophie, alle Produkte komplett durchzugaren, in den vergangenen Jahren ein breites Produktsortiment aus Convenience-Artikeln aufgebaut: vom klassischen Schnitzel bis zu innovativen Snack- und Fingerfood-Ideen.

VOSSKO garantiert eine gleichbleibende Qualität sowie eine höchstmögliche Produktsicherheit durch regelmäßige interne und externe Qualitätskontrollen.



Vosso Gmbh & Co. KG
Vosso-Allee 1
48346 Ostbevern
www.vosso.de



Willms

Qualität und Frische
aus Tradition

QUALITÄT UND FRISCHE AUS EINER HAND

Im Jahr 1970 gegründet, ist Willms Fleisch GmbH heute bereits in zweiter Generation familiengeführt. Im Laufe der Jahrzehnte entwickelten die Inhaber das Unternehmen vom klassischen Schlacht- und Zerlegebetrieb für Rinder und Schweine zum modernen und breit aufgestellten Fleischproduktionsbetrieb. In Ruppichteroth bei Bonn produziert Willms Fleisch auf 16.000 Quadratmetern vor allem frische Convenience-Produkte, Premiumsteaks sowie Wurst- und Schinkenwaren.

Wichtiger Arbeitgeber in der Region

In der Region ist Willms ein wichtiger Arbeitgeber, der für Werte, Qualität und Tradition des Metzgerhandwerks steht. Hauseigene Metzgermeister und Lebensmitteltechniker machen es möglich, aktuelle Food-Trends aufzuspüren und in Abstimmung mit den Partnern des Handels neue Produkte hervorzubringen.

Willms Fleisch GmbH hat sich auf die Herstellung hochwertiger Fleisch- und Wurstwaren spezialisiert. Produziert wird außerdem in Weißwasser in der Oberlausitz, darüber hinaus gehört seit dem Jahr 2017 auch der Bochumer Fleischhandel zur Gruppe. Des Weiteren besitzt Willms eine Mehrheitsbeteiligung am Düringer Fleischkontor (Bremerhaven) und hat so in den vergangenen Jahren die Kompetenz für die gesamte Prozesskette erweitert: vom Schlachten über das Zerlegen bis hin zum handelsfertigen Produkt.



Willms Fleisch GmbH
Felderhoferbrücke 15
53809 Ruppichteroth
www.willms-fleisch.de



GENUSS MIT SINN UND VERSTAND

Im Jahr 1976 gründeten Clemens Hilker und Fritz Windau mit Übernahme eines kleinen Fleischwarenbetriebs die Windau GmbH & Co. KG. Unter ihrer Geschäftsführung produzierten damals 16 Mitarbeiter auf rund 1.210 Quadratmeter Betriebsfläche hochwertige Wurstwaren und Schinkenprodukte. Heute arbeiten 340 Mitarbeiter für Windau. Es werden mittlerweile nicht nur frische Fleisch- und Wurstwaren, sondern auch Convenience-Produkte für den deutschen und internationalen Markt hergestellt. Dazu gehören schnittfeste und streichfähige Rohwürste, Roh- und Kochpökelwaren sowie Kochwürste.

Die Kundenwünsche bestimmen das Handeln

Seit 2015 neu im Sortiment ist die vegetarische Produktpalette mit einer großen Sortenvielfalt aus Salami, Leberwurst, Teewurst, Pulled Pork und vielem mehr. Das unternehmerische Handeln wird bestimmt durch die Kunden- und Verbraucherwünsche, an denen die hergestellten Erzeugnisse ausgerichtet werden.



Die Produkte zeichnen sich nach Unternehmensangaben durch eine sehr hohe, konstante Qualität, hervorragende Frische sowie ein besonderes Geschmackserlebnis aus.

Die Betriebsstätte in Harsewinkel ist mit einer hochmodernen Produktionsanlage ausgestattet. Hier werden traditionelles Metzgereihandwerk und neueste Technologie optimal miteinander verbunden.

Windau GmbH & Co. KG
Rudolf-Diesel-Straße 2
33428 Harsewinkel
www.windau.de





WITWE BOLTE MACHT DEN UNTERSCHIED

Bei der WITWE BOLTE Handels GmbH aus dem Delbrücker Land (Kreis Paderborn) dreht sich – fast alles – am Spieß. Das Familienunternehmen, gegründet 1972, verarbeitet Frischgeflügel und Schweinefleisch zu grillfertigen Produkten. Gewürzt und auf spezielle Spieße gesteckt, werden sie in über 100 hoch technisierten Grillmobilen vertrieben. Feinkostsalate und Pommes runden das Sortiment ab.

Mit dem besonderen Kikok-Maishähnchen

Eine Spezialität des Unternehmens ist das Kikok-Hähnchen. Ein traditionell mit Mais und Getreide gefüttertes Hähnchen, das mehr Zeit zum Wachsen hat und dadurch den typischen Geschmack entwickeln kann. Gleichzeitig steht bei der Aufzucht durch mehr Platz und Bewegung im Stall das Tierwohl im Vordergrund.

Die WITWE BOLTE Handels GmbH legt Wert darauf, so weit wie möglich, Papier- statt Kunststoff-Verpackungsmaterial einzusetzen, um somit unsere Umwelt zu schonen.



WITWE BOLTE Handels GmbH
Am Hagenbach 10
33129 Delbrück
www.witwe-bolte.de



SICHERE QUALITÄT AUS MEISTERHAND

Das seit fast 70 Jahren bestehende Familienunternehmen hat sich behutsam von einem reinen Würstchenhersteller zu einem Anbieter eines breiten Sortiments von feinen Fleischwaren und Convenience-Produkten entwickelt. Die vierte Generation ist bereits im Unternehmen tätig, in dem 40 Mitarbeiter für ca. 500 Produkte verantwortlich sind. Darunter sind mehrere Meister und Auszubildende. Es gilt seit jeher die Maxime: guter Service und nur die beste Qualität. Zielgruppe des Unternehmens sind der Handel und die Gastronomie.

Familienrezepte mit natürlichen und hochwertigen Zutaten

Die original Wünsch's Würstchen, das Ursprungsprodukt des Unternehmens, erhalten durch bestgehütete Familienrezepte mit natürlichen und hochwertigen Zutaten weiterhin ihren unnachahmlichen Geschmack.

Wünsch's bezieht seine Rohware aus Nordrhein-Westfalen. Die gelieferten Rohmaterialien werden nach strengsten Anforderungen geprüft und mit modernen Geräten „berührungslos“ verarbeitet.



Wünsch's Würstchen GmbH
Hermann-Löns-Straße 130
51469 Bergisch-Gladbach
www.wuenschs.de



Die Gladbacher





BESTER GESCHMACK DURCH HÖCHSTE QUALITÄT

Das Familienunternehmen mit Sitz in Duisburg beliefert national und international große und kleine Unternehmen und gehört mit zwei Produktionsstandorten zu den führenden Drehspieß-Produzenten in Europa. Täglich werden mehrere Tonnen Drehspieß- und Convenience-Produkte produziert.

Aus NRW für Europa

Ein flexibles Produktionssystem ermöglicht es, die Produkte zuverlässig in tiefgefrorenem Zustand europaweit unter der dauerhaften Einhaltung der Kühlkette termingerecht auszuliefern. Somit bleiben die Qualität und Frische der hochwertigen Produkte gewährleistet.

Alle Rohstoffe zur Fleischproduktion werden ausschließlich von EG-Schlacht- und -Zerlegebetrieben bezogen, die besonders hohe Qualitätssicherungsnachweise erbringen müssen. Das ausgebildete Fachpersonal kontrolliert das Fleisch auf seine Temperatur und den optischen Zustand und verarbeitet es unter Beachtung strengster Hygienemaßnahmen weiter. Allein die besten Stücke von Huhn, Pute, Lamm, Kalb und Rind schaffen es in die Produktion. Nur so kann höchste Qualität garantiert werden.

Akser Döner- und Fleischfabrikation GmbH
Mausegatt 8
47228 Duisburg
www.akserfood.de



JEDER BISS EIN GENUSS

1995 wurde das Unternehmen in Essen gegründet, seit 2010 ist es in Krefeld ansässig. Die Bey GmbH ist seit Jahren auf dem europäischen Markt präsent. In der Produktion werden Döner-Drehspieße aus Hack-, Hähnchen-, Puten- und Kalbfleisch hergestellt und europaweit exportiert. Modernste Technologie, gut ausgebildete Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter und ein Qualitätssicherungskonzept garantieren einwandfreie Döner-Produkte.

Nur ausgewählte Rohstoffe

Besonderen Wert legt die BEY GmbH auf die Auswahl der Rohstoffe. „Jeder Biss ein Genuss“ – so lautet das Motto der BEY GmbH. Dass der Genuss mit dem hohen Qualitätsanspruch des Unternehmens in Einklang steht, wird auch durch die Auszeichnungen der vergangenen Jahre dokumentiert.

Bey GmbH
Dießemer Straße 13
47799 Krefeld
www.beydoener.com



ESSEN IST EKOL DÖNER WICHTIG

Diese Aussage ist nicht eine Hommage des Unternehmens auf ihren Standort – die Stadt Essen –, sondern stellt grundsätzlich die Unternehmensphilosophie von Ekol dar. Die Firmeninhaber haben sich ursprünglich auf den Vertrieb von Döner-Kebab-Produkten konzentriert, produzieren aber seit dem vergangenen Jahr selber.

Vertrieb und Eigenproduktion gehen seit 2019 Hand in Hand

Sie hatten sich aufgrund ihrer Vertriebserfahrung entschieden, das weiterhin wachsende Marktsegment in Europa mit qualitativ hochwertigen Eigenprodukten selber zu bedienen. Das Sortiment umfasst eine große Auswahl aus Hackfleisch und Drehspießen aus Scheibenfleisch. Das verwendete Rind-, Kalb-, Puten- und Hähnchenfleisch wird nach islamischer Methode verarbeitet und ist halal.

Das Unternehmen beschäftigt bereits heute 24 Mitarbeiter und eine Auszubildende. Die Firmenphilosophie lautet: respektvoller Umgang miteinander und Gleichberechtigung innerhalb des Teams. Dem bestehenden Wettbewerb stellt sich Ekol einerseits durch eine hohe Produktqualität, andererseits durch eine attraktive Preis-Leistungs-Relation. Es besteht ein leistungsstarkes europäisches Versand- und Liefernetz, über das Kunden schnell und effektiv beliefert werden. Nach eigenen Angaben gehört das Unternehmen heute bereits zu den führenden Betrieben der Branche.

Ekol Döner GmbH
Lützowstraße 6
45141 Essen
www.ekoldoner.com



QUALITÄT FÜR GENIEßER

Das vor 27 Jahren in Moers gegründete Unternehmen stellt seit 1996 ein vielfältiges Sortiment von Dönerfleisch-Spießen her, ein unverzichtbares Element der türkischen Küche. Täglich werden bis zu 40 Tonnen hochwertiges Kalb-, Rind-, Lamm- und Geflügelfleisch zerlegt und nach speziellen Rezepturen verarbeitet.

Das Unternehmen hat ein Eigenkontrollsystem (Qualitätskontrollen) nach den HACCP-Grundsätzen auf Grundlage des Codex Alimentarius eingerichtet, das lückenlos mit großer Sorgfalt durchgeführt wird. Bei den eingesetzten Verfahren und Anlagen wird – besonders bei Neuanschaffung und Umorganisation – auf umweltschonende Technik und Arbeitsabläufe geachtet. Die Leistungsfähigkeiten der modernen Produktionseinheiten, kombiniert mit den langjährigen Erfahrungen des Managements zeichnen die Firma aus.

Öztas Dönerproduktion GmbH & Co. KG
Pferdsweide 30
47441 Moers
www.oetztasdeoener.de



Teamgeist und qualifizierte Mitarbeiter zeichnen Öztas aus

Um den hohen Qualitätsstandard halten zu können, setzt Öztas auch weiterhin auf Teamgeist und auf qualifizierte Mitarbeiter, mit denen das Unternehmen gemeinsam Ziele verwirklicht. Nicht nur die Verantwortung für die hergestellten Qualitätsprodukte ist entscheidend, sondern auch die Verantwortung für das „Soziale“ hat hohe Priorität, das Wohlergehen der Mitarbeiter, der Natur und der Gemeinde, in der gearbeitet und gelebt wird, liegt der Unternehmensführung am Herzen.





DIE QUALITÄT ENTSCHIEDET

Die Firma Polat wurde 1990 gegründet und war der erste Dönerproduzent mit einer EG-Zulassung in Nordrhein-Westfalen. An den beiden Produktionsstandorten Mönchengladbach und Schermbeck werden hochwertige Rohstoffe und Zutaten zu Qualitäts-Dönerspießen verarbeitet.

Als Pionier in der jungen Dönerbranche hat Polat zur qualitativen Standardisierung des weltweit beliebten „Made in Germany“-Döners beigetragen. Heute zählt Polat zu den führenden Dönerherstellern Europas mit einem flächendeckend ausgebauten Vertriebsnetz.

Döner mit Zutaten aus NRW

Für die tiefgefrorenen Drehfleischspieße wird Fleisch von Kalb, Rind, Hähnchen und Pute eingesetzt. In der Entwicklung von neuen Produkten ist Polat ebenfalls aktiv und wird sein Convenience-Sortiment erweitern. Die Fleischwaren und diverse Zutaten werden überwiegend von regionalen Anbietern aus NRW bezogen. Die eingekaufte Rohware ist halal und IFS-zertifiziert.

Im Jahr 2020 hat Polat mit dem Bau der neuen Produktionsstätte begonnen. Dadurch wird die Produktionskapazität verdoppelt und alle Arbeitsprozesse werden optimiert.

Polat Dönerproduktion GmbH
Krefelder Straße 662
41066 Mönchengladbach
www.polat-doener.com



SONDERPREIS



UNTERSTÜTZER DER BERUFLICHEN BILDUNG

Das Helene-Weber-Berufskolleg in Paderborn schaut auf eine neunzigjährige Ausbildungserfahrung zurück. Rund 90 Lehrerinnen und Lehrer unterrichten circa 1.300 Schülerinnen und Schüler. Ein großer Teil von ihnen lernt in der Berufsschule des Dualen Systems. Hier werden die Bereiche Gastgewerbe und Nahrungsmittelhandwerk abgedeckt. Auszubildenden der Berufe Bäcker/-innen, Konditor/-innen, Fleischer/-innen und Fachverkäufer/-innen wird hier der berufsbegleitende Unterricht angeboten.

In letzter Zeit werden verstärkt auch Schülerinnen und Schüler mit einem besonderen Förderbedarf beschult. Das HWB bietet fünf Bildungsgänge an. Zu diesen gehören Berufsschule, Berufsfachschule, Fachoberschule, Berufliches Gymnasium und Fachschule für Sozialwesen.

Sonderpreis des Landesehrenpreises für Lebensmittel NRW

Für das besondere Engagement im handwerklichen Ausbildungsbereich wurde das Berufskolleg schon mehrfach ausgezeichnet. Das Berufskolleg stellt sich mit der jeweils aktuellen Klasse zur Fleischerausbildung regelmäßig den DLG-Qualitätsprüfungen, in denen es immer mit Gold abschneidet. Dafür wird es mit dem Sonderpreis des Landesehrenpreises für Lebensmittel NRW bedacht.

Helene-Weber-Berufskolleg
Am Bischofsteich 5
33102 Paderborn
www.hwbk.de





EDLES AUS DEM MEER

Seit fast drei Jahrzehnten ist die Lachsräucherei Wortberg am Stadtrand von Wuppertal die erste Adresse, wenn es um Gaumenfreuden aus den Meeren dieser Welt geht. 1992 hatte Andreas Wortberg ein Fischfachgeschäft mit eigener Räucherei eröffnet und verkauft seitdem Räucherfisch und edle Meeresfrüchte in den unterschiedlichsten Varianten. Eine Idee, die bei den Freunden feiner und rustikaler Fischdelikatessen so gut ankam, dass bald schon ein Selbstbedienungsrestaurant mit integrierter Sushi-Bar hinzukam. Mittels ihrer Verkaufswagen auf den Wochenmärkten kommt die Lachsräucherei Wortberg den Liebhabern von frischem Fisch, Räucherfisch und Salaten „entgegen“. 2020 wurde das Geschäft von dem neuen Inhaber Tomasz Horozaniecki übernommen.

Dank kulinarischer Künste in der Küche und am für die Kundschaft sichtbaren Grill wurde „Wortberg“ schnell zum Inbegriff für erstklassige Fischgerichte zur Mittagspause wie auch zum stilvollen Abendessen, die die Fischliebhaber wegen der Corona-Krise allerdings zeitweise nur als Selbstabholer zu Hause oder am Arbeitsplatz genießen konnten und können.

Wortberg trifft den Geschmack der Kundschaft

Der tägliche Zuspruch zeigt, dass Wortberg mit seinem unternehmerischen Ansatz präzise den Geschmack der Kundschaft getroffen hat. Der Schwerpunkt liegt im Gebäudekomplex an der Schmiedestraße aber nach wie vor in der traditionellen handwerklichen Verarbeitung von Edelfischen



und ausgesuchten Meeresfrüchten, und hier sprechen die regelmäßigen Auszeichnungen und DLG-Goldmedaillen eine deutliche Sprache. Für die Geschäftsleitung ist es eine Selbstverständlichkeit, dass die schonend zu verarbeitende Rohware und viele Zutaten für das Restaurant aus der Region bezogen werden.

Das Unternehmen ist Mitglied im Verein Ernährung-NRW e. V.



Lachs-Räucherei Wortberg
Schmiedestraße 57a
42279 Wuppertal
www.lachs.info



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

Bildnachweise

Obstkellerei van Nahmen GmbH & Co. KG (T),
Lachs-Räucherei Wortberg e. K. (T/4),
Tarasyuk Igor, Shutterstock (T),
ArtSyslik, Shutterstock (T),
Gebr. Dohle GmbH – Wurstfabrikation (T/4),
Kornbrennerei J. Gerbermann (T),
Anke Jacob (2),
Sinnack Backspezialitäten GmbH & Co. KG (4),
Privatbrauerei Ernst Barre GmbH (4),
J. & W. Stollenwerk oHG (4),
Molkerei Söbbeke GmbH (4).

Wenn nicht anders angegeben, handelt es sich
um Fotos des jeweiligen Betriebs.

Stand

November 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