

Minister Remmel: "Lebensmittelhandwerk in NRW ist eine tragende Säule" – 78 "Meister.Werk.NRW"-Preisträgerinnen und -Preisträger in Düsseldorf ausgezeichnet

26.06.2017



Foto © MKULNV/Yavuz Arslan

Am Montag (26. Juni 2017) hat Landwirtschafts- und Verbraucherschutzminister Johannes Remmel 78 Bäcker-, Fleischer-, Konditoren- und Brauhandwerksbetriebe mit dem Ehrenpreis Meister.Werk.NRW des Landes Nordrhein-Westfalen in Düsseldorf ausgezeichnet. Die Preisträger werden für ihre besonderen Leistungen im Lebensmittelhandwerk geehrt.

"Das Lebensmittelhandwerk ist eine tragende Säule in Nordrhein-Westfalen - nicht nur, weil es die meisten Betriebe der Lebensmittelverarbeitung vereint und die handwerkliche Produktion bewahrt", sagte Minister Remmel. "Das Lebensmittelhandwerk ist maßgeblich an einer nachhaltigen Steigerung von wirtschaftlichen, sozialen und kulturellen Mehrwerten in den vielen unterschiedlichen Gegenden unseres Landes beteiligt. Es schafft regionale, kulinarische Produkte von hoher Qualität, die Identität und Heimat vermitteln. Es sichert Arbeits- und Ausbildungsplätze, fördert die Zusammenarbeit innerhalb einer Region zum Aufbau stabiler Wertschöpfungsketten und ist ein wichtiger Nahversorger vor allem in ländlichen Regionen."

Mit der Auszeichnung Meister.Werk.NRW möchte das Land NRW diese Leistungen des Lebensmittelhandwerks anerkennen und sie stärker in der öffentlichen Wahrnehmung verankern: "Verbraucherinnen und Verbraucher interessieren sich zunehmend dafür, was sie kaufen, woher die Produkte kommen und unter welchen Bedingungen sie hergestellt werden.

Vor allem regional erzeugte Lebensmittel gewinnen daher immer mehr an Bedeutung. Handwerkliche Lebensmittelherstellung ist mehr, als 'nur' die Zutaten zusammenzurühren. Dahinter verbirgt sich profundes Wissen und lange Tradition."

Die NRW-Landesregierung würdigt mit dem Ehrenpreis Meister.Werk.NRW bereits seit 2013 herausragende Bäcker- und Fleischerhandwerksbetriebe, die sich um besondere Qualität bemühen. Seit 2015 bekommen auch die besten handwerklich geführten Brauereien diese Auszeichnung für besonders gute Produkte, handwerkliches Können, eine verantwortungsvolle Betriebsführung und regionale Verankerung. In diesem Jahr wurden zum ersten Mal auch die besten Konditorhandwerksbetriebe geehrt.

Meister.Werk.NRW ist mit Kriterien verbunden, die auch das handwerkliche Können spiegeln: Bei den Bäckerinnen und Bäckern ist es zum Beispiel der eigene Natursauerteig, der ohne Einsatz von künstlichen



Backmitteln hergestellt wird. Bei den Fleischerinnen und Fleischern wiederum dürfen keine einzelnen Fleischstücke zu einem neuen Produkt zusammengefügt werden. Beim Brauhandwerk ist die Tradition fest verbunden mit dem sogenannten deutschen Reinheitsgebot und bei den Konditorinnen und Konditoren wird das Augenmerk verstärkt auf regionale, ökologisch erzeugte oder fair trade Zutaten gelegt. Darüber hinaus würdigt der Ehrenpreis, dass die Handwerksbetriebe selbst produzieren und alte Rezepturen pflegen, ohne neuen Produkten und Herstellungsweisen gegenüber verschlossen zu sein. Die individuelle Herstellungsweise steht für den speziellen Charakter der Produkte. Die Kriterien wurden gemeinsam mit den Bäckerverbänden, den Brauverbänden, dem Konditorenverband NRW und dem Fleischerverband NRW erarbeitet. Die Verbände übernehmen als Partner und Mitinitiatoren auch die Organisation und beantworten alle Fragen zum Bewerbungsablauf.

Quelle: <https://www.umwelt.nrw.de/presse/detail/news/2017-06-26-78-betriebe-des-lebensmittelhandwerks-mit-dem-preis-meisterwerk nrw-ausgezeichnet/>