

Bereits das dritte mal in Folge erhielt die Privat-Brauerei Strate Detmold die Auszeichnung Meister.Werk.NRW, den Ehrenpreis des Landes NRW für Nähe, Verantwortung und Qualität im Lebensmittelhandwerk. Renate und Friederike Strate fuhren am 18. Juni nach Düsseldorf um dort in Rahmen einer feierlichen Verleihung die Auszeichnung entgegenzunehmen.

Presstext Quelle: www.umwelt.nrw.de/presse/

18.06.2018

"Meister.Werk.NRW 2018": Ausgezeichnetes Lebensmittelhandwerk

Ministerin Ursula Heinen-Esser: Das Lebensmittelhandwerk stärkt maßgeblich und nachhaltig den wirtschaftlichen, sozialen und kulturellen Mehrwert in den Regionen unseres Landes

Landwirtschafts- und Verbraucherschutzministerin Ursula Heinen-Esser hat heute (18. Juni 2018) im Düsseldorfer Maxhaus 76 Betriebe des Lebensmittelhandwerks für ihre besonderen Leistungen im Lebensmittelhandwerk gewürdigt. 36 Bäcker, 20 Fleischer, 8 Brauer und 12 Konditoren aus allen Regionen des Landes konnten sich über die Auszeichnung "Meister.Werk.NRW 2018" freuen.

"Das Lebensmittelhandwerk stärkt maßgeblich und nachhaltig den wirtschaftlichen, sozialen und kulturellen Mehrwert in den Regionen unseres Landes. Durch regionale und kulinarische Produkte von hoher Qualität vermittelt das Lebensmittelhandwerk Identität und Heimat. Es sichert auf diesem Wege Arbeits- und Ausbildungsplätze und fördert die Zusammenarbeit innerhalb einer Region zum Aufbau stabiler Wertschöpfungsketten", sagte Ministerin Heinen-Esser im Düsseldorfer Maxhaus.

Mit dem Ehrenpreis Meister.Werk.NRW würdigt die nordrhein-westfälische Landesregierung seit 2013 herausragende Bäcker- und Fleischerhandwerksbetriebe. Seit 2015 werden zudem die besten handwerklich geführte Brauereien ausgezeichnet, 2017 wurde die Ehrung für die besten Betriebe des Konditorhandwerks eingeführt. "Meister.Werk.NRW schaut hinter die Ladentheken in die Produktionsräume und würdigt die Arbeit, das Handwerk und die Menschen - also wie und durch wen ein Lebensmittel in handwerklicher Arbeit entsteht", erklärte Heinen-Esser.

Die durch die Auszeichnung geehrten Betriebe stellen hochwertige handwerkliche Produkte her und beachten dabei grundsätzliche Prinzipien wie beispielsweise den Einsatz von Fachkräften, eine angemessene Bezahlung, die sorgfältige Auswahl von Rohstoffen und die Verankerung in der Region. Jedes Handwerk folgt dabei noch einmal speziellen Prinzipien: Bei den Bäckerinnen und Bäckern ist dies zum Beispiel der eigene Natursauerteig, der ohne Einsatz von künstlichen Backmitteln hergestellt wird. Bei den Fleischerinnen und Fleischern wiederum die Herstellung frischer Wurstwaren aus bestem Fleisch. Beim Brauhandwerk ist die Tradition fest verbunden mit dem sogenannten deutschen Reinheitsgebot und bei den Konditorinnen und Konditoren wird das Augenmerk auf regionale, ökologisch erzeugte oder Fairtrade-Zutaten gelegt.

Ein weiteres wichtiges Kriterium für die Auszeichnung ist, dass die Handwerksbetriebe selbst produzieren und alte Rezepturen pflegen, ohne sich vor neuen Produkten und Herstellungsweisen zu verschließen. Die individuelle Herstellungsweise steht für den speziellen Charakter der Produkte. Die Kriterien wurden in Zusammenarbeit mit den Bäckerverbänden, den Brauverbänden, dem Konditorenverband und dem Fleischerverband aus Nordrhein-Westfalen erarbeitet.