

Bio-Spirituosen von Destillerie Dwersteg

Steinfurt. Die Verbindung von höchstem kulinarischen Genuss mit Nachhaltigkeit in der gesamten Wertschöpfungskette ist der Anspruch, den Ludger Teriete für sich und seine Unternehmung geltend macht. Der Geschäftsführer der Destillerie Ludwig Dwersteg jun. GmbH & Co. KG mit ihrer über 130-jährigen Firmengeschichte in Steinfurt (Münsterland) hat sich auf qualitativ hochwertige Bio-Liqueure und Spirituosen spezialisiert. Er möchte Trends setzen, nicht Trends folgen. Sein Slogan lautet: „Identität gewinnen durch individuellen Geschmack“. Ökologische Kriterien sind für Ludger Teriete „zwingend notwendig“ und GVO (gentechnisch veränderte Organismen) „ein absolutes No-Go“, weil „ein Eingriff in den Lebenszyklus der Natur, der ihr schadet“. Für frischen Wind, neue Ideen, Kreativität und junge Dynamik sorgen die Söhne Moritz, Marcel und Philipp, die längst im 1882 gegründeten Familienunternehmen mitarbeiten und hinter der Kernbotschaft an den Handel stehen: Im Bewusstsein der Verbraucher die Qualität des Bemühens und Schaffens zu verankern und so eine nachvollziehbare Begründung für den Preis zu liefern. *js/lz 17-14*

Feinbrennerei Sasse investiert in Korn

Schöppingen. Die Feinbrennerei Sasse investiert zur Zeit am Standort Schöppingen (Westfalen) „gegen den Trend“, wie Rüdiger Sasse betont, in das Spirituosensegment Korn und baut eine neue Reifehalle. Der Hersteller von Aperitif- und Digestifprodukten erweitert damit sein Destillatager um 1 000 Barriquefässer mit einem Fassungsvermögen von insgesamt 200 000 Liter. „Der Markt für traditionelle Produkte hat sich in den vergangenen Jahrzehnten komplett gewandelt“, erklärt der Geschäftsführer. „Viele kleine Brennereien haben den Betrieb bereits aufgegeben. Wir jedoch leugnen unsere Heimat Korn nicht und investieren in unser Spitzenprodukt, den Münsterländer Lagerkorn.“ Dieser erlangt seine Reife in einer vierjährigen Lagerung in Eichenfässern. Sasse lässt sich das neue 35 m lange und 20 m breite Lager 800 000 Euro kosten. Bis zur Füllung dürften etwa sechs Jahre vergehen. Um die Qualität der Destillate zu erhalten, würden keine Fässer aus der Brennerei umgelagert. Der „Cigar Special“ Korn wurde bei der „International Wine and Spirits Competition 2010“ in London als bester Whisky Kontinentaleuropas prämiert. *js/lz 17-14*

Lifestyle-Bakery vertraut auf SB-Brot

Mestemacher stellt sich hinter Landesregierung: Kein GVO Mais auf nordrhein-westfälischen Äckern

Gütersloh. Die „Life-style Bakery“ Mestemacher GmbH, Gütersloh, sieht das Wachstumspotenzial Umsatz- wie Mengen-bezogen weiterhin in SB-verpacktem Brot.

Wie Prof. Dr. Ulrike Detmers, die Gesellschafterin und Mitglied der zentralen Unternehmensleitung der Mestemacher-Gruppe, Leitung Zentrales Markenmanagement und Social Marketing, ausführt, steigt, auch durch die zunehmende Erwerbstätigkeit der Frauen, das Bedürfnis nach convenienten Produkten. Ziele seien trend-

gerechte Produktinnovationen im In- und Ausland.

Aktuell setzt das Unternehmen auf gesundheitsorientierte Produktinnovationen, Präsenz auf internationalen Messen sowie auf Sonder-Symposien wie „Feines Essen und Trinken“. Darüber hinaus engagiert sich Mestemacher für die Förderung der Welthungerhilfe mit der Aktion „Gemeinsam gegen Hunger“ und für die Aktion „Siegesschnittchen“ zur WM 2014.

Durch den abgeschlossenen Bau eines Blockheizkraftwerkes bei Mestemacher in Gütersloh erfolgt nun die komplette Energieversorgung am

Standort über ein hocheffizientes Gasmotorenblockheizkraftwerk, das der Umwelt rund 1 700 t CO₂ pro Jahr erspart. Die aus der Umstellung resultierenden wirtschaftlichen Effekte entsprechen laut Prof. Dr. Ulrike Detmers den angestrebten Zielen, die zu einer Entlastung der Umwelt beitragen. Auf Grund dieser Ergebnisse soll nun auch im Betrieb in Aerzen ein Blockheizkraftwerk auf Basis von Erdgas errichtet werden. Erwartet wird hier eine Einsparung von voraussichtlich nochmals 1 700 t CO₂ pro Jahr. Die beiden neuen Energieanlagen versorgen die Standorte vollständig und durchgehend mit Dampf, Strom, Warmwasser und Klimatisierungskälte sowie heißem Thermo-Öl zum Backen. Neben den positiven wirtschaftlichen Effekten trage dies zugleich zu einer Verbesserung der Produkt- und Produktionsqualität bei.

Zu GVO (gentechnisch veränderten Organismen) bezieht die Gesellschafterin der Mestemacher-Gruppe und Verbandspräsidentin der Großbäckereien klar Stellung: „Mestemacher teilt den Standpunkt von NRW-Agrarminister Johannes Remmel „Die NRW-Landesregierung wird sich auch weiterhin dafür einsetzen, dass NRW gentechnikfrei bleibt! Deshalb werden wir alle Möglichkeiten ausschöpfen, damit auf nordrhein-westfälischen Äckern kein gentechnisch veränderter Mais angebaut wird und fordern deshalb eine Ausstiegsklausel für die Bundesländer (so genannte Opt-Out-Regelung) durch die EU. Die Bundesländer müssen selbst entscheiden können, ob ihre Felder weiter frei von Gentechnik bleiben sollen.“ Was Bio-Rohstoffe anbelangt, so erwartet Mestemacher sowohl Versorgungssicherheit als auch Qualitätssicherheit. *js/lz 17-14*



FOTO: MESTEMACHER / ROBERT HACK

Dosierung: Einblick in die Pumpnickelproduktion beim Weltmarktführer Mestemacher in Gütersloh. Die Vollkornbäckerei erreichte 2013 einen Umsatz von 135 Mio. Euro. Damit stieg der Gruppenumsatz mit SB-verpackten Brotsorten und Tiefkühlkuchen um knapp 6 Prozent oder 7 Mio. Euro. Umsatzziel 2014 sind 136 Mio. Euro.

Aus Leidenschaft zum natürlichen Trinkerlebnis

Kelterei van Nahmen: Sortenreine Direkt-Obstsäfte von ungespritzten Streuobstwiesen

Hamminkeln. Die Obstkelterei van Nahmen GmbH & Co. KG in Hamminkeln, rund 40 km nordwestlich von Oberhausen gelegen, ist ein Familienbetrieb, der sich seit 1917 auf die Verarbeitung von Obst zu Direktsäften spezialisiert hat. Dieses wird nach Möglichkeit von heimischen Bäumen am Niederrhein und aus dem Münsterland bezogen.

Anfangs lange nur regional aktiv, bedient das Unternehmen inzwischen auch eine überregionale Nachfrage. Das kam vor allem durch die Erweiterung des Angebots auf die Herstellung sortenreiner Obstsäfte, wie Rainer van Nahmen und Sohn Dr. Peter van Nah-

men erklären. Entscheidend sei der Erntezeitpunkt und Zustand der zur Verarbeitung kommenden Früchte. Hier sei man sehr anspruchsvoll.

Zu den weiteren Kriterien, über die sich die van Nahmens vom Wettbewerb abheben versuchen, gehört auch ein bereits 1995 gestartetes sogenanntes Aufpreisprojekt zur Erhaltung von Streuobstwiesen gemeinsam mit dem Naturschutzbund. Dabei liegt der Fokus nicht nur auf reifem und ungespritztem Hochstamm-Obst, sondern gerade auch auf so manch bestimmter alter Sorte, etwa die Rote Sternrenette, weil diese sich „oft weit besser“ als jede moderne Plantagen-Frucht zu aus-

drucksstarken, genussreichen Säften verarbeiten lasse, erklären die Experten aus Hamminkeln. Dies treffe besonders dann zu, wenn auch die Bäume selbst schon älter seien, und viele seien in der Tat über 50 Jahre alt.

Inzwischen erfreuen sich die Obstsäfte der Kelterei, vor allem die sortenreinen, sowohl in der Gastronomie als auch im gehobenen Handel wachsender Beliebtheit. Die Geschäftsführer fühlen sich in ihrer Leidenschaft bestätigt, mit der sie sich für ein genussvolles natürliches Trinkerlebnis engagieren. Die Jahresprouktion beträgt „deutlich mehr als eine Million Liter“. *js/lz 17-14*

Im Zeichen der Windmühle



„Manufactur-Arbeit ist gefragter denn je.“ Giselheid Herder-Scholz

Solingen. Es gibt nur wenige Produkte, die heute noch genau so hergestellt werden wie vor hundert Jahren. Die Windmühlmesser Manufactur Robert Herder GmbH & Co. KG in Solingen ist ein großer Handwerksbetrieb. Er wurde 1872 gegründet und fertigt seither im Zeichen der Windmühle Messer von außergewöhnlicher Qualität und Form. Maschinen kommen nur dann zum Einsatz, wenn sie eine bessere Qualität bewirken oder sehr schwere körperliche Arbeit erleichtern. Wer glauben möchte, diese Art von Produktion habe keine Zukunft, sieht sich getäuscht! Die Umsätze der letzten Jahre, berichtet Giselheid Herder-Scholz, die Geschäftsführende Gesellschafterin des traditionsreichen Betriebes, stiegen zwischen 18 und 36 Prozent. Das Sortiment, das sich auf höherwertige große Messer verlagert hat, auf feinere Oberflächen der Klingen und hochwertige Hölzer bei den Griffen, ist gefragter denn je. Die Windmühlmesser Manufactur Robert Herder hat sich als Nischenhersteller mit den besonderen Materialien wie Klingen aus nicht-rostfreiem Kohlenstoffstahl und Holzgriffen an die erste Stelle der Messerhersteller positioniert. Sie stellt heute rund 1 Million Messer im Jahr her. Eine Hälfte für das Inland, die andere wird im Export abgesetzt, überwiegend im europäischen Ausland, der Rest verteilt sich auf Japan und weitere südostasiatische Länder. Besonders gefragt sind Sonderanfertigungen, Incentives. Die Manufactur konzentriert sich aber nicht nur auf die inländischen Kunden, sondern auch auf die Vertriebsentwicklung im osteuropäischen Raum, in Asien und auf den Bio-Bereich. „Die Marke ‚Windmühle‘ hat niemals zuvor einen solchen Bekanntheitsgrad genossen“, freut sich die Firmenchefin. Derzeit konzentriert sich bei ihr alles auf den internen Um- und Ausbau, die Anpassung an die wachstumsbedingten Anforderungen und auf neue Produktentwicklungen. *js/lz 17-14*

NRW-
MEIN LEBENS-
MITTEL-
PUNKT.

NRW ISST GUT!

DER REGION VERPFLICHTET
ENGAGIERT +
SOZIAL +
UMWELTBESWUSST +
TRANSPARENT +

Für Heimat im Handel
Die neue Marke NRW

In den Produkten der Region stecken traditionelle Erfahrungen, neues Wissen und die Kraft unserer Gemeinschaft. Das kann man sehen, spüren und schmecken. Höchste Zeit nur, es den Menschen einfach mal zu sagen. – Denn NRW ISST GUT!

Mehr Informationen zur Dachmarke und den Prüfzeichen unter:
www.ernaehrung-nrw.de/buendnis info@nrw-isst-gut.de

NUR
2014

Kostenlose Teilnahme*
an vielen Aktionen während
der Markteinführung

*Nur für Hersteller von Lebensmitteln mit Sitz in NRW.