

23 DLG-Medaillen für Westfälische Wurst- und Schinkenspezialitäten Windau aus Harsewinkel

Experten von Produktqualität überzeugt – Windau erneut Preisträger bei Internationaler DLG-Qualitätsprüfung für Schinken und Wurst

(DLG/Windau). Qualität ist ein Muss für die Westfälische Wurst- und Schinkenspezialitäten Windau GmbH & Co. KG aus Harsewinkel. Die Produkte des Unternehmens wurden jetzt bei der Internationalen Qualitätsprüfung für Schinken und Wurst vom Testzentrum Lebensmittel der DLG (Deutsche Landwirtschafts-Gesellschaft) mit elf Gold-, elf Silber- und einer Bronze-Medaille ausgezeichnet. Insgesamt testeten die DLG-Experten in diesem Jahr über 5.600 Fleischerzeugnisse.

Windau produziert gesunde Fleisch-, Wurst- und Convenience-Produkte für den deutschen und europäischen Markt, die sich durch ein besonderes Geschmackserlebnis, hervorragende Frische und Optik sowie eine konstant hohe Qualität auszeichnen.

„Wir gehören heute zu den modernsten fleischverarbeitenden Betrieben in ganz Europa“, erklärt Wolfgang Schlüter, Vertriebsleiter, stolz.

Über 18.000 Tonnen Fleischwaren verlassen jährlich das Werk in Harsewinkel. Einen erheblichen Anteil an der Windau-Erfolgsgeschichte haben dabei hochwertige Salami-Produkte – am Stück, geslitt und ummantelt – für den deutschen und europäischen Markt.

Zweites Standbein stellen Rohpökel- und Schinkenprodukte dar, die es trocken und gesalzen, luftgetrocknet und geräuchert gibt. Das Geheimnis dieser typischen Spezialitäten ist die landestypische bzw. regional individuelle Würzung und Reifung.

Den Wunsch zahlreicher Verbraucher aufgreifend, produziert Windau ab dem Jahr 2016 auch sehr erfolgreich eine vegetarische und vegane Artikelrange, mit der Windau seit einigen Wochen erstaunliche Erfolge verzeichnet. Neben Deutschland sind diese Produkte mittlerweile in acht weiteren europäischen Ländern gelistet – insgesamt in ca. 8.000 Märkten.



Stefan Wennemar und Marvin Farwick (v.l., Produktentwicklung) mit den aktuellen DLG-Urkunden. (Windau)

Zahlreiche Hersteller von Lebensmitteln lassen ihre Produkte seit vielen Jahren freiwillig durch die Sachverständigen der DLG testen.

Im Mittelpunkt der umfangreichen Tests steht die sensorische Produktanalyse, die eine objektive Qualitätsbeurteilung ermöglicht. Hierfür hat die DLG eine beschreibend-bewertende Prüfmethode entwickelt, die wissenschaftlich fundiert und international anerkannt ist. Die Ergebnisse der sensorischen Produktbewertung berücksichtigen u.a. Einflüsse der Rohstoffauswahl, der Herstellungstechnologie und der Rezeptur.

Die Ergebnisse werden ergänzt um eine obligatorische Verpackungs- und Kennzeichnungsprüfung sowie um weitere (Labor-)Analysen. Bei Vollkonserven wird stets eine Haltbarkeitsprüfung über zehn Tage durchgeführt.

Das DLG-Testzentrum ist europaweit führend in der Qualitätsbewertung von Lebensmitteln. Getestete Produkte, die die DLG-Qualitätskriterien erfüllen, erhalten die Auszeichnung „DLG-prämiert“ in Gold, Silber oder Bronze.

Wer fünf Teilnahmejahre in Folge mit jeweils mindestens drei Prämierungen pro Prämierungsjahr an den Qualitätsprüfungen des DLG-Testzentrums Lebensmittel teilnimmt, wird ab dem 5. erfolgreichen Teilnahmejahr mit dem „Preis für langjährige Produktqualität“ ausgezeichnet. Diesen Preis erhielt Windau im März diesen Jahres zum dritten Mal.

Kontakt

Thomas Maruschke

Windau GmbH & Co. KG

Wurst- & Schinkenspezialitäten

Rudolf-Diesel-Straße 2

33428 Harsewinkel

Deutschland

Tel. +49 5247 9209-0

Fax: +49 5247 2638

verkauf@windau.de

www.windau.de