

Landesehrenpreis für Lebensmittel des Landes NRW für besondere Leistungen bei den DLG-Qualitätswettbewerben 2015/2016 geht an Windau

Hervorragende Produktqualität und nachhaltige Produktion – Windau Preisträger des Landesehrenpreises für Lebensmittel

(Windau). Qualität ist ein Muss für die Westfälische Wurst- und Schinkenspezialitäten Windau GmbH & Co. KG aus Harsewinkel. Für besondere Leistungen bei den Qualitätsprüfungen der DLG (Deutsche Landwirtschafts-Gesellschaft) 2015/2016 wurde das Unternehmen wiederholt vom Land NRW mit dem Landesehrenpreis für Lebensmittel ausgezeichnet.

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, gesliff 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 das Unternehmen seit einigen Wochen erstaunliche Erfolge verzeichnet. Neben Deutschland sind diese Produkte mittlerweile in acht weiteren europäischen Ländern gelistet – insgesamt in ca. 8.000 Märkten.



Steffen Tippmeier und Michael Kleine-Tebbe (v.l., Produktentwicklung) freuen sich über den Landesehrenpreis. (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. 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.

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.

Mit dem Ehrenpreis des Landes NRW zeichnet Landwirtschaftsminister Johannes Remmel Unternehmen aus, die sich in besonderer Weise in Nordrhein-Westfalen im Bereich Lebensmittelproduktion engagieren. Neben den qualitativ hervorragenden Produkten aus dem Hause Windau, bestätigt durch zahlreiche DLG-Medaillen, gehören dazu auch eine nachhaltige Produktion, Verantwortung für die Umwelt sowie Perspektiven für junge Menschen zu bieten.

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