

DLG: Bundesehrenpreise für die Qualitätsführer

Berlin. (30.06. / dlg) Die jeweils zwölf besten Unternehmen der deutschen Fleisch- und Backwarenbranche wurden jetzt in Berlin mit den Bundesehrenpreisen des Bundesministeriums für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz ausgezeichnet. In feierlichem Rahmen überreichte Carl-Albrecht Bartmer, Präsident der Deutschen Landwirtschafts-Gesellschaft (DLG), gemeinsam mit dem Parlamentarischen Staatssekretär Dr. Gerd Müller die Medaillen und Urkunden.



Der Bundesehrenpreis ist die höchste Auszeichnung, die Unternehmen der deutschen Backwaren- und Fleischwarenbranche erreichen können. Die Preisträger haben bei den DLG-Qualitätswettbewerben 2005 die besten Gesamtergebnisse in vergleichbaren Betriebsgrößen erzielt. Die Preisverleihung in festlichem Rahmen war zugleich ein Treffpunkt führender Repräsentanten aus beiden Branchen, die die Gelegenheit gerne für den fachlichen Meinungsaustausch nutzten.

«Spitzenqualität begeistert die Kunden»

Bartmer nannte die Bundesehrenpreisträger «Pioniere der Spitzenqualität», die in Sachen Qualität, Geschmack und Genuss für die gesamte Ernährungswirtschaft richtungsweisende Maßstäbe setzen. Bartmer betonte, dass der Bundesehrenpreis die objektive Bestätigung für höchste Qualitätsproduktion darstelle. Denn die DLG stehe für höchsten Prüfstandard bei Lebensmitteln. «Auf diese Leistung dürfen Sie stolz sein. Denn der Bundesehrenpreis bestätigt Ihre herausragende, betriebliche Gesamt-Qualitätsleistung.

Ich bin davon überzeugt, dass ein Qualitätsbewusstsein, das Lebensmittel als etwas Besonderes begreift, auch unverzichtbare Voraussetzung für den nachhaltigen wirtschaftlichen Erfolg eines Unternehmens ist», sagte der DLG-Präsident. Die Bundesehrenpreisträger machten vor, dass man mit Spitzenqualität Kunden begeistern könne. Sie besäßen ein gutes Gespür für Marktgeschehen und Kundenwünsche. «Qualitätssicherung und nachhaltige Produktion sind in der Ernährungsbranche wichtiger denn je. Nur so kann das bestehende Vertrauen der Verbraucher bewahrt und weiter vertieft werden».

Plädoyer für Aufwertung der Ess- und Ernährungskultur

Deutsche Back- und Fleischwaren weisen ein hohes Qualitätsniveau auf. Das bestätigen die DLG-Testergebnisse der Qualitätswettbewerbe 2005, wie der Parlamentarische Staatssekretär im Bundesernährungs- und Verbraucherministerium, Dr. Gerd Müller, bei der Preisverleihung betonte. Als herausragend bezeichnete er die Leistungen der Bundesehrenpreisträger, die «mit höchster Qualität und mit Ihrer großen Vielfalt» Zeichen setzen würden. Zugleich plädierte Müller für eine Neubewertung und Wiederbelebung unserer Ernährungs- und Esskultur. «Wir müssen Essen und Genuss wieder einen neuen Stellenwert geben», sagte er. «Wir brauchen einen Erhalt unserer Ernährungsgewohnheiten mit qualitativ hochwertigen Produkten und einer großen Vielfalt. Essen und Genuss müssen wieder als Kultur gesehen werden».

Einen wichtigen Beitrag hierfür sieht Müller gerade auch in der Etablierung des Fachs Ernährungslehre in den Schulen. Dafür werde sich das Ministerium besonders einsetzen. Damit soll auch «das Wissen über die Breite unserer Produkte» in der heranwachsenden Generation gefördert werden. Angesichts der Globalisierung und deren Auswirkungen auf das Nahrungsmittelangebot in Deutschland sieht Müller besondere Profilierungs- und Absatzchancen für regionale Erzeugnisse. Diese Chancen sollten besonders die Vertreter von Lebensmittelhandwerk und mittelständischen Betrieben wahrnehmen. Daher müssten die Anstrengungen in Richtung «aus der Region für die Region»

ebenso ausgedehnt und gefördert werden wie Maßnahmen zur Verstärkung der Identifizierung mit den einzelnen (Heimat-) Regionen.

Verbraucher wollen Genuss und Vielfalt

Im Namen aller Preisträger hat Udo Petersen, Produktionsleiter von Harry-Brot in Hannover, zum Abschluss der Feier mit seinen Dankesworten noch einen besonderen Akzent gesetzt. Die Entwicklung der letzten Jahre zeige, dass Verbraucher heute in den Lebensmittelerzeugnissen «nicht mehr nur eigentliche Grundnahrungsmittel» sehen. Sie wollen «Genuss, Abwechslung und die Vielfalt von Produkten». Dies erhalten sie auch. Seinen Beobachtungen zufolge haben die führenden Produzenten in den letzten Jahren die Verzehrsgewohnheiten anderer Länder mit in ihre Sortimente einbezogen -- in hervorragender Qualität. Wie der Absatz zeige, honoriere der Verbraucher das.

Appell für verlängerte Öffnungszeiten

Als Vorteil für deutsche Hersteller erweise sich gerade, dass in vielen Produktbereichen «Qualität vor allem Frische und Geschmack» bedeute. Verbraucher wünschten «zu jeder Zeit, und zwar sowohl abends wie auch an Sonn- und Feiertagen», frische Back- und Fleischwaren in großer Vielfalt und bester Qualität. Petersen appellierte an die Politik, für die von ihm ausgemachten Forderungen gesetzliche Möglichkeiten zu schaffen. Die Erfahrungen während der Fußballweltmeisterschaft zeigten, dass viele Geschäfte längere Öffnungszeiten anböten und diese von Verbrauchern gerne angenommen würden.

Bundesehrenpreisträger 2006 Backwaren

Gruppe 1: 1 bis 15 Vollarbeitskräfte (in der Produktion)

• MAYKA Naturbackwaren	79418 Schliengen	01 (Bronze)
• Bäckerei Reis, Inh. Majeron	81479 München	05 (Bronze)
• Naturkornmühle Karl-Otto Werz	89522 Heidenheim-Mergelstetten	07 (Silber)

Gruppe 2: 16 bis 99 Vollarbeitskräfte (in der Produktion)

• Brinker GmbH	44628 Herne	02 (Bronze)
• Ebner GmbH	93053 Regensburg	07 (Silber)
• Brüder Oebel GmbH	51103 Köln-Höhenberg	13 (Gold)

Gruppe 3: 100 bis 299 Vollarbeitskräfte (in der Produktion)

• Biebelhausener Mühle	54441 Ayl-Biebelhausen	05 (Bronze)
• Harry-Brot GmbH	30453 Hannover	21 (Gold)
• Harry-Brot GmbH	22869 Schenefeld	10 (Silber)

Gruppe 4: 300 und mehr Vollarbeitskräfte (in der Produktion)

• Harry-Brot GmbH	40880 Ratingen	16 (Gold)
• Kronenbrot KG Franz Mainz	52146 Würselen	21 (Gold)
• Henry Lambertz GmbH u. Co. KG	52072 Aachen	02 (Bronze)