

## Presseinformation

### R. Hellmann GmbH mit „Preis der Besten“ in Bronze von der Deutschen Landwirtschafts-Gesellschaft ausgezeichnet Qualitätszertifikat für nachhaltige Qualitätspolitik bei Schinken und Wurst



*Geschäftsführer Jan-Frederik Hellmann | Goldener DLG-Preis 2012: Wiehengebirgs-Mettwurst, getrocknet im Luftkurort Rödinghausen*

Fotos: Hellmann

**Bünde, 2. Oktober 2012.** Das Testzentrum Lebensmittel der Deutschen Landwirtschafts-Gesellschaft (DLG), Frankfurt a.M., hat die R. Hellmann GmbH jetzt mit dem „Preis der Besten“ in Bronze ausgezeichnet. Dieses anerkannte Zertifikat erhalten Unternehmen, die über fünf Jahre ihre Qualitätsleistung durch Prämierungen bei den jährlich stattfindenden DLG-Qualitätstests unter Beweis gestellt haben. „Wir sind sehr stolz, dass wir mit unseren Wurstspezialitäten zur Elite der Ernährungswirtschaft gehören und seit über fünf Jahren mit den höchsten DLG-Prämierungen unseren überdurchschnittlichen Standard unter Beweis stellen“, sagt Geschäftsführer Jan-Frederik Hellmann. DLG-Vizepräsident Prof. Dr. Achim Stiebing gratulierte mit den Worten: „Die Leidenschaft, mit der Sie täglich Ihr Bestes geben, kommt in der Qualität Ihrer Produkte zum Ausdruck. Der ‚Preis der Besten‘ honoriert dieses engagierte und nachhaltige Streben nach Produktqualität.“ In diesem Jahr hat R. Hellmann im Frühjahr sieben Gold-, zwei Silber- und eine Bronzemedaille für die hervorragende Qualität der Produkte erhalten. Bei der Internationalen Prüfung für Schinken und Wurst testeten die DLG-Experten insgesamt rund 6.500 Fleischerzeugnisse.

Im Mittelpunkt der DLG-Tests steht die sensorische Qualität von Lebensmitteln. Um sie zu bestimmen, hat die DLG eine beschreibend-bewertende Prüfung entwickelt, die wissenschaftlich fundiert und international anerkannt ist. Bei den Merkmalen Aussehen, Konsistenz, Geruch und Geschmack werden die sorgfältige Rohstoffauswahl, die optimale stoffliche Zusammensetzung (Rezeptur), die Verarbeitung sowie Produktgestaltung (Herrichtung der Ware) sowie Verpackungs-, Kennzeichnungs- und Haltbarkeitsprüfung beurteilt.

### **Goldener DLG-Preis 2012**

- Meister-Salami Auslese
- Westfälische Sommerwurst Auslese
- Ravensberger Bauernmettwurst Auslese "Schlüssel"
- Wiehengebirgs-Mettwurst Auslese groß, grob
- Bündler Salami Auslese nach Felino-Art grob, Trapezform
- Edelsalami Auslese "Klassik"
- Truthahnsalami Auslese, Schnürdarm

### **Silberner DLG-Preis 2012**

- Cervelatwurst Auslese extra fein
- Schinkenplockwurst-Auslese

### **Bronzener DLG-Preis 2012**

- Salami Auslese mit Steinpilzen, Wellenform

## **Das Unternehmen: R. Hellmann Fleischwarenfabrik GmbH & Co. KG**

R. Hellmann aus dem ostwestfälischen Bünde produziert seit 1948 feine westfälische Rohwurst nach dem Naturreifeverfahren, mit selbstentwickelten Produktionsverfahren und eigenen Rezepturen. Das inhabergeführte Familienunternehmen verarbeitet ausschließlich ausgezeichnetes Fleisch vom Schwein, Geflügel und vom Rind von langjährigen Lieferanten aus der Heimatregion. Verwendet werden eigene Starterkulturen sowie besondere und speziell im Betrieb entwickelte Gewürzmischungen. Auch bei der Ummantelung der Ware hat R. Hellmann ein spezielles Produktionsverfahren für schnittfesten Halt entwickelt. Innerhalb der Produktion garantieren festgelegte Prozesskontrollpunkte ein Höchstmaß an Sicherheit in prozessübergreifenden Arbeitsschritten. Lückenlose Kontrollen und eine genaueste Auswahl aller Zutaten sind im Qualitätsmanagement fest definiert. Regelmäßige strenge Qualitätsprüfungen neutraler Kontrollinstitute sind selbstverständlich. R. Hellmann erfüllt unter anderem die Anforderungen der internationalen und nationalen Standards (nach International Food Standards – IFS). Hellmann steht für über 150 westfälische Rohwurst-Spezialitäten, für Familientradition in der dritten Generation, für eigene Zucht, Flexibilität, Kundenorientierung und beste Qualität!

### **Marketingagentur**

ansprechend Kommunikations- & Veranstaltungsmanagement  
Christiane Berg  
Hangbaumstraße 2 • 32257 Bünde  
Tel: +49 5223 6 87 79 38  
Fax: +49 5223 6 87 79 39  
E-Mail: [c.berg@ansprechend.com](mailto:c.berg@ansprechend.com)  
[www.ansprechend.com](http://www.ansprechend.com)