

Sangermanns Backes ein „Meister.Werk.NRW“

Verbraucherschutzminister Rimmel lobt die Nahversorgung durch Oberveischeder Bäckerei

Oberveischede.
Die Nahversorgung mit Lebensmitteln stellt den ländlichen Raum vor große Herausforderungen. Vor allem der demografische Wandel und der zunehmende Verlust von Einrichtungen für den täglichen Bedarf wie Supermarkt, Poststelle oder auch Geldautomat stellt die Bewohner der Dörfer vor immer neue Probleme.

Umso wichtiger ist deshalb, dass lokale Betriebe des Lebensmittelhandwerks wie Bäckereien und Fleischereien vor Ort tätig bleiben und die Grundversorgung übernehmen. NRW-Landwirtschafts- und Verbraucherschutzminister Johannes Rimmel besuchte die Bäckerei Sangermann in Oberveischede, „die diese Aufgabe vorbildlich übernimmt“ und unter anderem dafür im vergangenen Jahr mit dem Preis „Meister.Werk.NRW“ ausgezeichnet wurde. Rimmel: „Das Lebensmittelhandwerk ist eine tragende Säule in NRW; nicht nur, weil es die meisten Betriebe der Lebensmittelverarbeitung ausmacht und die handwerkliche Produktion bewahrt. Das Lebensmittelhandwerk ist maßgeblich an einer nachhaltigen Steigerung von wirtschaftlichen, sozialen und kulturellen Mehrwerten in den vielen unterschiedlichen Regionen unseres Landes beteiligt, eine spezielle Aufgabe ist die Nahversorgung im ländlichen Raum.“ Das Lebensmittelhandwerk schaffe „regionale kulinarische Produkte von hoher

Qualität, die Identität und Heimat vermitteln“. Der Minister: „Es sichert Arbeits- und Ausbildungsplätze, fördert die Zusammenarbeit innerhalb einer Region zum Aufbau stabiler Wertschöpfungsketten und ist ein wichtiger Nahversorger vor allem in ländlichen Regionen.“

Die Bäckerei Sangermann wurde bereits im Jahr 1895 gegründet und beschäftigt derzeit 65 Mitarbeiter, davon 10 Auszubildende, in fünf Filialen und der Hauptgeschäftsstelle in Oberveischede. Das Besondere an der Struktur des Unternehmens ist, dass sich alle Filialen in einem maximalen Umkreis von 10 Kilometern von der Hauptgeschäftsstelle befinden, damit werden kurze Wege gewährleistet und die Regionalität gestärkt. Im „Backes“ in Oberveischede werden neben Backwaren auch viele regionale Produkte wie Eier vom Bauern, Honig vom ortsansässigen Imker und Wurstwaren vom regionalen Metzger vertrieben, um die lokale Nahversorgung zu gewährleisten.

Ziel der Auszeichnung „Meister.Werk.NRW“ ist es, die umfassenden Leistungen



Minister Johannes Rimmel besuchte die Bäckerei in Oberveischede, um Georg Sangermann zum Preis „Meister.Werk.NRW“ zu gratulieren; von links: Lothar Epe, Landesinnungsmeister Heribert Kramm, Carmen Volmer-Fuchs, Christine Droste, Johannes Rimmel, Georg und Birgit Sangermann sowie Ursula und Ferdi Sangermann.

Foto: harpo

des Lebensmittelhandwerks – bei der Herstellung und für die Gesellschaft – anzuerkennen und diese stärker in der öffentlichen Wahrnehmung zu verankern. Rimmel: „Verbraucher interessieren sich zunehmend dafür, was sie kaufen, woher die Produkte kommen und unter welchen Bedingungen sie hergestellt werden. Vor allem regional erzeugte Lebensmittel gewinnen daher immer mehr an Be-

deutung. Handwerkliche Lebensmittelherstellung ist mehr, als ‚nur‘ die Zutaten zusammenzurühren. Dahinter verbirgt sich profundes Wissen und lange Tradition.“ Dies bestätigte auch Bäckermeister Georg Sangermann: „Der Trend geht wieder klar zum Handwerk.“

Der „Meister.Werk.NRW“ Preis wird an Bäcker- und Fleischerhandwerksbetriebe verliehen, die sich um beson-

dere Qualität bemühen. Dabei geht es insbesondere darum, die handwerkliche Produktion, aber auch die Werte eines handwerklichen Betriebes besonders anzuerkennen. Die Kriterien wurden mit den Bäckerverbänden und dem Fleischerverband NRW erarbeitet. Die Verleihung des „Meister.Werk.NRW“ Preises 2014 findet am 16. Juni in Düsseldorf statt.

www.meisterwerk.nrw.de