



INFORMATION

Rügenwalder Mühle:

Nur beste Rohstoffe und Zutaten werden eingesetzt

Bad Zwischenahn. Beim Lebensmittelhersteller Rügenwalder Mühle sind sämtliche Produktionsschritte vom Einkauf bis zum Versand auf höchste Qualität ausgerichtet. So werden ausschließlich Rohstoffe und Zutaten verarbeitet, die aus so genannten abgesicherten Vorstufen kommen. Das heißt: Bei allen Produkten gilt eine strenge Lieferpolitik, es werden nur qualitativ hochwertige Waren von den besten Lieferanten bezogen – und dies wird permanent überprüft. Für die Herstellung der Produkte, die unter den acht Marken, der vegetarischen Produktlinie und als Bio-Produkte in diversen Geschmacks- und Verpackungsvarianten vertrieben werden, sind dies in der Hauptsache Schweinefleisch und Geflügelfleisch (fleischhaltige Produkte) beziehungsweise Soja, Rapsöl, Weizen, Erbsen, Eiklar von Eiern aus Freilandhaltung (vegetarische Produkte) sowie Gewürze. Dabei gilt: Die Ware wird nur dort bezogen, wo die Anbieter explizit für Top-Qualität bekannt sind.

Schweine- und Geflügelfleisch von wenigen ausgewählten Lieferanten

Das Schweinefleisch bezieht die Rügenwalder Mühle von fünf ausgewählten, QS-auditierten Lieferanten aus Deutschland und Dänemark, dem Land, das in Europa an erster Stelle steht, wenn es um die Qualität von Schweinefleisch geht. Das Geflügelfleisch stammt von drei Lieferanten, direkt aus ebenfalls auditierten Betrieben. Das Familienunternehmen kauft dabei nicht nach Tagespreisen ein, sondern arbeitet nur mit ausgewählten Schlacht- und Zerlegebetrieben zusammen, die wiederum ihre landwirtschaftlichen Betriebe seit vielen Jahren kennen und deren Qualität ge-

schätzt wird. Die Rügenwalder Mühle gibt zudem ihren Lieferanten exakt vor, welche Fleischstücke angeliefert werden dürfen und kauft nur ein, was sie tatsächlich benötigt. Auch die Qualität des Fleisches ist genau spezifiziert.

Grundsätzlich bürgt bei einem Lebensmittelhersteller die Konzentration auf möglichst wenige feste Lieferanten für Qualität und Kontinuität: Denn je weniger Lieferantenbeziehungen bestehen, umso intensiver können diese gestaltet werden. Ständiger Austausch etwa zwischen der Rügenwalder Mühle und den Lieferunternehmen prägt das tagtägliche Geschäft. Außerdem kann bei einer überschaubaren Zahl von Lieferanten die Ware optimal kontrolliert sowie bei Qualitätseinschränkungen sofort beanstandet werden.

Regelmäßige Kontrollen zur Qualitätssicherung

Regelmäßige Kontrollen und Analysen der gelieferten Rohstoffe sowie der Lieferanten gehören – übrigens ebenso wie ständige interne und externe Audits im gesamten Produktionsprozess – zu den bedeutenden qualitätssichernden Maßnahmen der Rügenwalder Mühle. Diese erfüllen seit vielen Jahren das höhere Niveau des International Food Standard (IFS) sowie des British Retail Consortium (BRC). Darüber hinaus ist die Rügenwalder Mühle bereits seit September 2002 auch nach den Vorgaben des QS-Systems (QS. Ihr Prüfsystem für Lebensmittel.) zertifiziert.

Dabei sind nicht nur eigene Prüfer ständig im Einsatz und untersuchen die Ware unter anderem im betriebseigenen Labor. Neben dem Institut für Lebensmittelqualität LUFA Nord-West liefert das renommierte und unabhängige SGS INSTITUT FRESENIUS über alle Produkte und Rohwaren hinweg 12.972 Analysen pro Jahr hinsichtlich unterschiedlichster Parameter. Die freiwilligen Untersuchungen umfassen auch im Handel befindliche Ware sowie die Vorstufen und Verpackungsmaterialien. Damit dürfen alle Pro-

dukte das Label „geprüft von SGS INSTITUT FRESENIUS“ tragen, das anspruchsvollste Qualitätssiegel, das aktuell in Deutschland vergeben wird.

Höchste Qualität beim Fleisch - von den Elterntieren bis zum Futter

Die Kriterien, die bei den internen und externen Kontrollen angesetzt werden, sind äußerst streng, vor allem beim Fleisch. Hier legt die Rügenwalder Mühle höchsten Wert auf beste Qualität und die Einhaltung strenger Maßstäbe – von den Elterntieren und der Aufzucht über den Transport, die Schlachtung und Verarbeitung bis hin zu den Futtermitteln. Regelmäßige Tierarztbesuche in den Ställen beispielsweise dienen der Überprüfung der Gesundheit der Tiere.

Neben optimierten Lebensbedingungen fordert die Rügenwalder Mühle selbstverständlich einen schonenden Transport zum Schlachtbetrieb. Dort kommen die Schweine unmittelbar vor der Schlachtung für kurze Zeit in Warteställe, geschützt vor Witterungseinflüssen und mit ausreichend Tränkeeinrichtungen. Dies geschieht in kleinen Gruppen, um Stress zu vermeiden; die Tiere werden nicht getrieben oder gar geschlagen. Vom einwandfreien Gesundheitszustand der Schweine überzeugen sich vor Schlachtung sowie vor Zerlegung amtliche Veterinäre und Fleischkontrolleure.

Weil die Verbraucher immer stärker darauf achten, wie Lebensmittel erzeugt werden und vor allem, wo die Tiere, deren Fleisch sie verzehren, herkommen und wie sie gehalten werden, hat die Rügenwalder Mühle im Juli 2017 ihre ersten beiden Bio-Produkte aus Fleisch eingeführt. Das Fleisch stammt von einem Lieferanten mit landwirtschaftlichen Betrieben in Deutschland und Dänemark. Bei entsprechender Nachfrage durch die Kunden und ausreichend vorhandenen Rohstoffen werden weitere Bio-Produkte folgen.

Das Geflügelfleisch stammt aus integrierter Haltung (Elterntierherden und Aufzuchtbetriebe in einer Hand). Die ausgewählten Vertragserzeuger gewährleisten mit ihrem Namen, dass bei der Fütterung nur natürliches Futter ohne Zusatz von Tiermehl oder tierischen Eiweißen verwendet wird. Des Weiteren stehen die Tiere unter regelmäßiger tierärztlicher Kontrolle. Die Verarbeitung des Geflügels sowie die Veredelung des Geflügelfleischs erfolgen in modernsten Betrieben und unter hohen Qualitätsstandards.

Um wissenschaftlich fundierte Initiativen zur Verbesserung von Tierhaltung und Tierwohl zu unterstützen, hatte die Rügenwalder Mühle einen eigenen „Arbeitskreis zur Förderung des wissenschaftlich begründeten Tierschutzes“ ins Leben gerufen. Ziel war es, junge Wissenschaftler zu fördern, deren Arbeiten zur grundsätzlichen Verbesserung der Haltungsbedingungen und des Wohlbefindens von Tieren zur Lebensmittelherstellung beitragen. Dazu wurden jährlich Fördergelder in Höhe von 50.000 Euro vergeben. Im zweiten Schritt sollen nun die theoretischen Erkenntnisse in die Praxis übertragen werden. Mit einem ausgewählten Lieferanten wird aktuell die Umsetzbarkeit der Forschungsergebnisse auf den landwirtschaftlichen Betrieben überprüft.

Nur beste Zutaten für die vegetarischen/veganen Produkte

Was für das fleischhaltige Sortiment gilt, trifft natürlich auch auf die fleischfreie Linie zu: Nur beste Zutaten dürfen in den Vegetarischen Schinken Spicker, die Vegetarische Pommersche und die weiteren vegetarischen / veganen Produkte fürs Brot, die Pfanne oder zum Snacken.

Dabei sind alle verwendeten Rohstoffe sinngemäß der Verordnung 1829/30 nicht GVO kennzeichnungspflichtig, das heißt frei von gentechnisch veränderten Organismen.

Die Eier, die zur Herstellung der vegetarischen Produkte verwendet werden, stammen ausschließlich von Hühnern aus Freilandhaltung.

Damit folgt die Rügenwalder Mühle dem Wunsch vieler Verbraucher. Die Herkunft der Eier lässt sich jederzeit belegen.

Gewürze mit Qualitätsgarantie

Die Gewürze stammen von namhaften, zertifizierten Lieferanten. Alle Gewürze werden vom Betriebslabor untersucht. Da die Rügenwalder Teewurst und das Mühlen Mett als Rohwürste besonders hohe Anforderungen an die verarbeiteten Rohstoffe, Zutaten sowie die Produktionsbedingungen stellen, werden die Gewürze für diese beiden Produkte nur mit zusätzlichen Qualitätsnachweisen der Lieferanten freigegeben.

Ferner ist gewährleistet, dass alle Gewürze, die bei der Rügenwalder Mühle verarbeitet werden, kontrolliert frei von gentechnisch veränderten Organismen sind.

Von den 14 deklarationspflichtigen allergenen Stoffen sind nur in den Fleischprodukten „Mühlen Frikadellen“ Eier und Eierzeugnisse und in der „Mühlen Currywurst“ Sellerie und Sellerieerzeugnisse sowie Senf und Senferzeugnisse enthalten.

Die vegetarischen Produkte enthalten je nach den verwendeten Rohstoffen (z. B. Soja oder Weizen) einige wenige Allergene (glutenhaltiges Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, Soja und Sojaerzeugnisse oder Milch- und Milcherzeugnisse).

Bei Produkten, die Mikronährstoffe wie Vitamine und Mineralien in für die Ernährung bedeutsamen Mengen enthalten, werden diese zusätzlich ausgelobt (z. B. bei allen Geschmacksvarianten der Pommerschen Gutsleberwurst oder allen Geschmacksvarianten der Rügenwalder Teewurst).

Des Weiteren deklariert die Rügenwalder Mühle auf den Produktverpackungen die sieben wichtigsten Nährwertangaben („Big 7“). Zusätzlich zum Brennwert sowie dem Gehalt an Eiweiß, Kohlenhydraten und Fett wird der Gehalt an Zucker, gesättigten Fettsäuren und Kochsalz genannt.

Dem Wunsch der Verbraucher kommt das Unternehmen auch bei der Verwendung von Kochsalz entgegen: Seit Oktober 2010 verwendet man bei der Herstellung der Rügenwalder Produkte ausschließlich unjodiertes Kochsalz, da viele Verbraucher grundsätzlich auf den Verzehr von Lebensmitteln mit jodiertem Kochsalz verzichten wollen. Zudem kommt in den Rezepturen nur so viel Salz zum Einsatz, wie für die Haltbarkeit und die Produktsicherheit unbedingt nötig ist.

Durch Liefermanagement Rückverfolgbarkeit gewährleisten

Voraussetzung für die Annahme und Verarbeitung der gelieferten Fleischwaren sowie der Zutaten ist deren einwandfreie Qualität: Die Lieferanten müssen die mikrobiologische Reinheit sowie Zuschnitt, Farbe und Textur (Struktur, Beschaffenheit) der Fleischrohstoffe ebenso garantieren wie die durchgängige Rückverfolgbarkeit. Durch diese Art von Liefermanagement kann die Rügenwalder Mühle ihrerseits eine einwandfreie Rückverfolgbarkeit aller Produkte gewährleisten. Das heißt: Die Entstehung jedes Artikels, den der Kunde im Supermarkt kauft, kann über eine Codierung auf der Verpackung bis zum Rohstoff vollständig nachvollzogen werden; zudem werden sämtliche Zutaten auf dem Etikett deklariert. Damit bietet der Lebensmittelhersteller ein Höchstmaß an Produktsicherheit.

Stand: Oktober 2017