



Kölnener Bäckerei Kraus durch NRW-Umweltminister Johannes Remmel für hervorragende Produktqualität ausgezeichnet

Wettbewerb Meister.Werk.NRW belohnt nachhaltige Produktion / Naturbelassene und regionale Zutaten als besondere Merkmale der Traditionsbäckerei gewürdigt / Faire Preispolitik

(ddp direct) Köln / Düsseldorf. Die Kölner Traditions-Bäckerei Kraus ist gestern im Rahmen eines Festaktes in Düsseldorf für die hervorragende Qualität der hergestellten Produkte ausgezeichnet worden. Firmeninhaber und Geschäftsführer Stephan Kraus erhielt die Auszeichnung von Johannes Remmel, Minister für Klimaschutz, Umwelt, Landwirtschaft, Natur- und Verbraucherschutz des Landes Nordrhein Westfalen. Remmel betonte in seiner Laudatio die besondere Leistung von Firmen wie Kraus: „Was traditionell und nachhaltig allein aus Produkten der Region entsteht, hat nicht nur eine große wirtschaftliche Bedeutung. Es steht auch für ein Lebensgefühl: etwa seine Brötchen morgens um die Ecke zu kaufen und zu wissen, dass sie dort noch täglich selbst und mit frischen Zutaten der Region gebacken wurden?. Wichtig sei auch, dass das Handwerk jungen Menschen eine Ausbildung und berufliche Perspektive biete. Ausgezeichnet wurden in dem Wettbewerb inhabergeführte Betriebe des Bäcker und des Fleischer-Handwerks. Die Bäckerei Kraus ist der einzige Preisträger in diesem Segment aus dem Gebiet der Stadt Köln. Firmeninhaber Stephan Kraus: „Ich freue mich, dass wir auf dem nicht immer einfachen Weg der nachhaltigen Produktion mit lokalen Produkten jetzt solche Anerkennung und Unterstützung erfahren.“

Ausgeschrieben wurde der Wettbewerb durch das Umweltministerium gemeinsam mit den nordrhein-westfälischen Verbänden des Bäcker- und Fleischerhandwerks. Walter Dohr, Geschäftsführer des Verbandes des Rheinischen Bäckerhandwerks begründet die Preisverleihung an die Bäckerei Kraus: „Dieser Betrieb hat in mehreren Kategorien besonders hohe Punktzahlen erreicht, zum Beispiel bei der erfolgreichen Teilnahme an Qualitätsprüfungen und bei den regionalen Produkten aus eigener Herstellung.“

Beitrag zum Erhalt einer einmaligen KulturlandschaftDie Bäckerei Kraus setzt gerade in den letzten Jahren verstärkt auf regionale Produkte. So werden beispielsweise Zutaten wie Mehl, Eier und Milch von Betrieben aus der Nähe des Produktionsbetriebes in Köln bezogen, das Mehl aus der Eifel. „Wir konzentrieren uns beim Einkauf auf diese Region, weil wir dadurch auch zum Erhalt einer einmaligen Kulturlandschaft beitragen“, erläutert Stephan Kraus: „Die Bauern erhalten für ihre Produkte von uns faire Preise, was die Existenz vieler Höfe sichert.“

Kraus legt dabei besonderen Wert auf die traditionelle Fertigung. „Unsere Rezepte wurden entweder traditionell von Generation zu Generation weitergegeben oder werden selbst entwickelt.“ Kraus verwendet in allen Broten auch nur naturbelassenes Meersalz, ohne jegliche Zusatzstoffe sowie das wertvolle Roggenvollkornmehl mit Schale und Keimling: „So enthält das Brot nicht nur wertvolle Ballaststoffe und Vitamine. Es bleibt auch länger frisch und schmeckt besser“. Der 3-Stufen Natursauerteig aus Eifelähre-Vollkornmehl wird zudem täglich frisch angesetzt.

Shortlink zu dieser Pressemitteilung:
<http://shortpr.com/jnasy1>

Permanentlink zu dieser Pressemitteilung:
<http://www.themenportal.de/unternehmen/koelner-baekerei-kraus-durch-nrw-umweltminister-johannes-remmel-fuer-hervorragende-produktqualitaet-ausgezeichnet-76456>

Pressekontakt

Hermes Medien

Herr Wolfgang Ludwig
Mathias-Brüggen-Straße 124
50829 Köln

wolfgang.ludwig@hermesmedien.de

Firmenkontakt

Hermes Medien

Herr Wolfgang Ludwig
Mathias-Brüggen-Straße 124
50829 Köln

shortpr.com/jnasy1
wolfgang.ludwig@hermesmedien.de

Gegründet wurde die Bäckerei im Jahr 1928 und befindet sich seitdem unverändert in Familienbesitz. Aktuell gehören zum Unternehmen in 43 Filialen im Großraum Köln fast 300 Vollzeit-Mitarbeiterinnen und -Mitarbeiter, 17 Auszubildende und 118 geringfügig Beschäftigte. 2008 erhielt das Unternehmen für die vorbildliche Ausbildung neuer Fachkräfte den Ausbildungspreis Top Ausbildungsbetrieb 2008 der Handwerkskammer Köln. Ebenso gab es mehrere Auszeichnungen bei Brotprüfungen für die besondere Qualität der Produkte. 2012 waren das sieben Zertifikate mit der Note Sehr gut.