

Spitzenqualität aus der Biofleischerei

PRÄMIERUNG Bundesweit erster Platz bei Bioland-Qualitätsprüfung für Unternehmen aus Bakenhus



Das Team der Biofleischerei unter Leitung von Rainer Breuer (mit Urkunde) freute sich gemeinsam mit den Gratulanten, angeführt von OOWV-Verbandsvorsteher Karl-Heinz Funke (3. v. r.), über die besondere Auszeichnung.

BILD: KLAUS DERKE

BESTNOTEN FÜR FÜNF PRODUKTE. RAINER BREUER UND TEAM FREUEN SICH ÜBER DIE AUSZEICHNUNG.

VON KLAUS DERKE

BAKENHUS - Bei einer bundesweiten Bioland-Qualitätsprüfung hat die Bakenhus Biofleisch GmbH mit einer herausragenden Leistung den ersten Platz belegt. Geschäftsführer Rainer Breuer nahm jetzt mit seinem 13-köpfigen Team im Hofladen die Urkunde entgegen.

Bundesweit hatten sich 13 Betriebe mit ihren Produkten der kritischen und unabhängigen Prüfung durch die Meisterschule in Kulmbach gestellt. Die Biofleischerei auf dem Biohof Bakenhus war mit Bremer Biobratwurst, Fleischsalat, Geflügelbratwurst, Putenknacki, Lachsschinken und Oldenburger Pinkel ins Rennen gegangen.

Alle sechs Produkte bestanden die Qualitätsprüfung, fünfmal gab es sogar die absolute Bestnote, wie Henning Naumann vom Kompetenzzentrum Ökolandbau Niedersachsen bei der Preisverleihung berichtete. Naumann lobte die vielen guten Ideen der Bakenhuser Biofleischerei, was besondere Spezialitäten angeht.

Rainer Breuer betonte, dass dieser Erfolg nur mit einem starken Team im Hintergrund möglich sei.

Karl-Heinz Funke, Verbandsvorsteher des Oldenburgisch Ostfriesischen Wasserverbandes (OOWV), der den Biohof in Bakenhus betreibt, lobte die Qualität der Produkte. „Ihre Erzeugnisse schmecken hervorragend“, so Funke, ein bekennender Feinschmecker. Auch Bio-Großhändler Jochen Schritt (Kornkraft) lobte die „tolle Qualitätsarbeit“ der Biofleischerei, die die Kunden überzeuge. Für den Großhändler Kornkraft ist das Bakenhuser Unternehmen einer der wichtigsten Lieferanten im Fleisch- und Wurstbereich. Laut Schritt boomt die Bio-Branche – trotz der Wirtschaftskrise. Im Namen der Gemeinde gratulierte Bürgermeister Volker Bernasko. Glückwünsche der Wirtschaftsförderungsgesellschaft überbrachte Andreas Willamowski.

Vor acht Jahren hat Rainer Breuer die Fleischerei in Bakenhus übernommen und sie erfolgreich weiterentwickelt. Seit sechs Jahren ist er Bioland-Partner. Bioland-Fleischer dürfen keine unnötigen Hilfs- und Zusatzstoffe verwenden. Der Einsatz von Nitritpökelsalz oder Phosphaten ist nicht erlaubt.

[Kontakt](#) | [Abonnement](#) | [Privatanzeigen](#) | [Geschäftsanzeigen](#) | [Ansprechpartner](#) |
[Impressum](#)



ist ein Angebot der **Nordwest**  **Zeitung**