

Neue Partner im „MühlenGarten“

Strenge Qualitätskriterien für Zertifizierung / Breite Produktpalette

■ Kreis Minden-Lübbecke. „MühlenGarten“ ist eine Marke, die von der Arbeitsgemeinschaft Regionale Vermarktung im Mühlenkreis ins Leben gerufen wurde. Nur Höfe und Vermarkter im Kreis Minden-Lübbecke dürfen sie produzieren und vertreiben. Dabei müssen sie strenge Qualitätskriterien einhalten.

Nur so konnten die Produkte zu einem Inbegriff für Marktfrische, Qualität und Umweltverträglichkeit werden. Das garantieren neben den Anbaubedingungen unter anderem die kurzen Transportwege. Zudem wird der regionalen Wirtschaft der Rücken gestärkt und damit Arbeitsplätze gesichert. Verbraucher können sich darauf verlassen, dass zum Beispiel beim Gemüse, vom Säen übers Ernten bis zum Verkauf alle Arbeitsschritte in einer Hand liegen.

Dieses Prinzip schafft Vertrauen - und das macht die besondere Qualität von MühlenGarten aus. Die MühlenGarten Betriebe bieten eine breite Produktpalette von Fleisch und Milchprodukten über Obst und Gemüse bis hin zu Konfitüren und Säften. Zusätzlich bieten die Betriebe ih-



Aufgenommen: Landrat Wilhelm Krömer (links) und Werner Weingarz (rechts) von der Landwirtschaftskammer überreichen die Zertifikate als „MühlenGarten“- Partnerunternehmen.

FOTO: KREIS

ren Besucherinnen und Besuchern häufig besondere Aktionen und Veranstaltungen.

Im Rahmen der Messe Stadt, Land, Fluss erfolgte die Zertifizierung der neuen Partner der Marke MühlenGarten durch Landrat Wilhelm Krömer und Werner Weingarz von der Landwirtschaftskammer Westfalen-

Lippe. Eines der Zertifikate konnte der Landschlachtere Gerhard Stefener aus Lübbecke-Eilhausen überreicht werden. Stefener erzeugt mit seiner extensiv geführten Galloway-Herde Rindfleischprodukte. Die ganzjährig im Freien lebenden Tiere bekommen nur selbst erzeugtes Futter.

Darüber hinaus verfügt der Betrieb über eine eigene Schlachtere und einen Fleischerladen mit Imbiss, in dem die selbst erzeugten Produkte verkauft werden.

Der Hof Ulf Henning aus Porta Westfalica erzeugt für die Marke MühlenGarten Kartoffeln und Süßmais. Er setzt hierfür

Sorten aus nicht gentechnisch verändertem Süßmais ein. Die Unkrautregulierung erfolgt ohne Pflanzenschutzmittel, nur über mechanische Unkrautregulierung. Ulf Henning lässt die von ihm erzeugten Kartoffeln jährlich auf eigene Kosten im Rahmen einer Nitrat-Check-Untersuchung auf Rückstände überprüfen, so dass eine Belastung seiner Produkte ausgeschlossen werden kann.

Ein weiteres Zertifikat ging an den Hof Hedda und Wilhelm Korte aus Petershagen-Jössen. Sie produzieren Putenfleisch und Putenfleischprodukte. Das besondere an der Putenhaltung des Hofes ist, dass es sich um eine homöopathische Putenhaltung handelt. Es werden keine Medikamente zur Behandlung der Tiere eingesetzt. Der Hof Korte verfügt ebenfalls über eine eigene Schlachtere.

Auch der Hof von Friedrich Wilhelm Schröder aus Petershagen-Hävern ist jetzt MühlenGarten Partner-Unternehmen. Der Betrieb ist nach dem Biosiegel anerkannt. Er vermarktet erfolgreich Weserwiesenheu auch in Kleinverpackungen z.B. für Zoohandlungen und Kleintierhalter.