



## INFORMATION

### **Ausgezeichnete Produktion – Garant für Qualität und Sicherheit**

Bad Zwischenahn. Die Rügenwalder Mühle ist einer der bekanntesten Lebensmittelhersteller in Deutschland. Mit seinen zwei Marken Rügenwalder Teewurst und Pommersche Gutsleberwurst ist das Unternehmen sowohl in der Bedientheke als auch in den Selbstbedienungsregalen des Lebensmitteleinzelhandels präsent. Die sechs anderen Marken Schinken Spicker, Mühlen Schinken, Mühlen Mett, Mühlen Würstchen, Mühlen Frikadellen, die Mühlen Currywurst sowie die gesamte vegetarische Produktlinie, z.B. mit Vegetarischem Schinken Spicker in vier Varianten, den Vegetarischen Mühlen Schnitzeln (klassisch und Cordon Bleu) oder den Produkten zum Kochen (z.B. Vegetarisches Mühlen Hack, Vegetarische Mühlen Filetstreifen) und die Produkte mit Fleisch in Bio-Qualität gibt es ausschließlich im Selbstbedienungsbereich.

Die Produkte der Rügenwalder Mühle gehören unterschiedlichen Kategorien an: So werden neben streichfähigen Rohwürsten auch Brüh- und Kochwürste, Kochschinken sowie Snack-Produkte, vegetarische und vegane Produkte und Wurst mit Fleisch in Bio-Qualität hergestellt. Damit verbunden sind individuelle Anforderungen an den jeweiligen Herstellungsprozess. Gleich ist jedoch die Philosophie, Produkte von Spitzenqualität herzustellen und anzubieten.

Produkt- und Verbrauchersicherheit sowie Transparenz sind seit jeher wichtige Themen für das Familienunternehmen. Dazu gehört heute auch, dass der Verbraucher klar sieht, was nicht in einem Produkt enthalten ist. Vor diesem Hintergrund kennzeichnet die Rügenwalder Müh-

le seit dem Frühjahr 2009 die meisten ihrer konventionellen Fleischprodukte mit den Hinweisen:

- ohne Zusatz von Geschmacksverstärkern
- ohne Farbstoffe
- glutenfrei
- laktosefrei

Für einige wenige Produkte fällt die Kennzeichnung „ohne Farbstoffe“ weg, weil dies Werben mit einer Selbstverständlichkeit wäre. Farbstoffe enthalten sind in den Produkten dennoch nicht.

Darüber hinaus wird bei allen Produkten ausschließlich unjodiertes Kochsalz verwendet.

Mit dieser Kennzeichnung kommt die Rügenwalder Mühle dem Wunsch der Verbraucher nach, die immer mehr nach natürlichen, authentischen Produkten fragen. Das Unternehmen arbeitet darüber hinaus permanent daran, die Zutatenlisten aller Produkte weiter zu minimieren und sämtliche Zutaten zu streichen, die nicht zwingend erforderlich sind.

### **Übersicht über die Produkte und ihre Produktkategorien**

- Die **Rügenwalder Teewurst** gehört zur Gruppe der *streichfähigen Rohwürste*. Rohwürste werden aus rohem Fleisch, Speck, Salz und Gewürzen hergestellt. Die Teewurst von der Rügenwalder Mühle besteht aus reinem Schweinefleisch. Nach dem Zerkleinern werden die Rohstoffe gesalzen, gewürzt und in Wurstdärme abgefüllt.

Ihre Reife und den typischen Rohwurstgeschmack erhalten die Würste durch Salzen, besonders langsames Trocknen und Räu-

chern. Dieser traditionelle Reifeprozess trägt wesentlich zur Herstellung von qualitativ besonders hochwertigen Teewürsten bei.

- Das **Mühlen Mett** zählt ebenfalls zu den *streichfähigen Rohwürsten*. Hochwertiges, frisches Schweinefleisch wird nach Zugabe von Salz und Gewürzen fein gewolft, direkt in den Frischebecher abgefüllt und versiegelt. Nach kurzer Lagerung und Bildung der stabilen Pökelfarbe kann die Zwiebelmettwurst genossen werden.
- Zur Kategorie der *Brühwürste* (wie Mortadella) zählt der **Schinken Spicker**. Dieser wird aus Schweinefleisch, Speck, Salz, Gewürzen hergestellt und nach dem Abfüllen in heißem Wasser oder Dampf gebrüht (manche Sorten werden zusätzlich geräuchert). Der Geflügel Schinken Spicker besteht zu 100 Prozent aus Geflügelfleisch.
- Die **Mühlen Würstchen** zählen ebenfalls zu den *Brühwürsten*. Bei ihrer Herstellung werden alle Zutaten – im Wesentlichen Schweine- bzw. Geflügelfleisch, Salz und Gewürze – fein zerkleinert und in Wurstdärme abgefüllt. Dann werden die Würstchen im Heißrauch gegart, geräuchert und sofort frisch in die Becher verpackt. Die Mühlen Würstchen Wiener werden aus 100 Prozent Schweinefleisch hergestellt und schmecken etwas deftiger und kräftiger als die Variante aus 100 Prozent Geflügelfleisch.
- Leberwürste wie die **Pommersche Gutsleberwurst** bilden eine Untergruppe der *Kochwürste*. Die Zutaten für Kochwürste umfassen überwiegend vorgekochtes Fleisch, Schweineleber und Gewürze. Die Rügenwalder Mühle verwendet keine tiefgefrorene, sondern ausschließlich frische Leber. In so genannten Kochkuttern wird das Fleisch zunächst zerkleinert und gekocht; anschließend wird die frische Leber zugegeben. Nach dem Abfüllen werden die

Leberwürste ein zweites Mal erhitzt: Bei einer Temperatur von 80° C wird eine durchgehende Garung erreicht und die Wurst bleibt nach der Abfüllung schön streichfähig.

Ihren charakteristischen Geschmack erhält die Pommersche Gutsleberwurst durch das schonende Räuchern über Buchenholz. Die Pommersche feine Geflügelleberwurst wird zu 100 Prozent aus Geflügelfleisch und frischer Geflügelleber hergestellt. Der Herstellungsprozess verläuft analog zu den Pommerschen Gutsleberwürsten aus Schweinefleisch, die Geflügelvariante wird aber nicht geräuchert.

- Eine weitere Gruppe bilden die Schinken, die streng genommen keine Wurst, sondern Fleischerzeugnisse sind. Zu dieser Kategorie gehört der **Mühlen Schinken**, ein saftiger Kochschinken. Verwendet wird ausschließlich mageres, hochwertiges Schweineschinkenfleisch aus der Ober- und Unterschale. Der Mühlen Schinken zeichnet sich durch den niedrigen Fettgehalt von maximal 3 Prozent und seine schonende Kochung aus.
- Die **Mühlen Frikadellen** werden aus hochwertigem Magerfleisch und ausschließlich unter Verwendung von glutenfreiem Paniermehl hergestellt – eine Besonderheit der Rügenwalder Mühle. Damit können auch diejenigen die Produkte genießen, die von einer Gluten-Unverträglichkeit betroffen sind. Anschließend werden die Mühlen Frikadellen fettfrei gebraten. Charakteristisch für die Mühlen Frikadellen sind ihr Bratengeschmack sowie die lockere Körnung.
- Für die **Mühlen Currywurst** verwendet die Rügenwalder Mühle eine Bratwurst (kein Würstchen), von allen Seiten gegrillt und schräg angeschnitten. Die Currywurst gehört ebenfalls zu den Brühwürsten, sie wird aus frischem Schweinefleisch, Salz und Ge-

würzen hergestellt und anschließend abgefüllt. Die Currysauce und das fein darauf abgestimmte Currypulver wurden speziell für die Mühlen Currywurst kreiert. Durch die schonende Abfüllung (keine Pasteurisierung) bleiben Currywurst und Sauce besonders frisch und aromatisch.

- Die Hauptzutaten der **vegetarischen Produkte**, wie beispielsweise des **Vegetarischen Schinken Spickers** und der **Vegetarischen Mühlen Salami** sind hochwertige Proteine (Eiklar von Eiern aus Freilandhaltung) und wertvolles Rapsöl.

Bei den **Vegetarischen Mühlen Frikadellen** im Becher, den **Vegetarischen Mühlen Schnitzeln** (klassisch und Cordon Bleu) den **Vegetarischen Mühlen Nuggets**, der **Vegetarischen Mühlen Bratwurst** sorgt Soja für einen saftigen Biss.

Bei der **Vegetarischen Mühlen Salami** sowie den **Vegetarischen Mühlen Frikadellen** für die Pfanne sorgt zudem Weizen dafür, dass die Produkte sich beim Reinbeißen genauso anfühlen, wie das fleischhaltige Original.

Alle sechs veganen Produkte der Rügenwalder Mühle (**Vegetarisches Mühlen Hack**, **Vegetarische Mühlen Hamburger**, **Vegetarische Pommersche** in den Sorten Bärlauch und Apfel/Zwiebel, **Vegetarische Mühlen Crispyburger** und **Vegetarischen Mühlen Filetstreifen**) sind selbstverständlich ganz ohne tierische Zutaten hergestellt. Bei Ihnen bilden Soja, Rapsöl und Erbsen die Basis.

Durch das Rapsöl enthalten die fleischfreien Produkte viele ungesättigte und mehrfach ungesättigte Fettsäuren – wichtige Bestandteile einer gesunden und ausgewogenen Ernährung.

Aufgrund der verarbeiteten Rohstoffe und der unterschiedlichen Herstellungsverfahren ist das Produktionslayout bei der Rügenwalder Mühle den Produktionswegen entsprechend ausgerichtet: Dabei besteht eine strikte Trennung zwischen den einzelnen Produktkategorien.

Insbesondere bei den fleischfreien Produkten hat die Rügenwalder Mühle aufwändige Maßnahmen ergriffen um sicherzustellen, dass sie während des Herstellungsprozesses nicht mit Fleisch in Berührung kommen. So wurde beispielsweise für die Zubereitung der vegetarischen Produkte ein komplett abgetrennter Bereich mit eigener Raumluftaufbereitung eingerichtet, der nur über eine eigene Hygieneschleuse mit chipgesteuerter Berechtigung betreten werden kann. Die Mitarbeiter tragen zusätzliche spezielle Hygienebekleidung und wurden durch Schulungen besonders auf die Herstellung vegetarischer Produkte vorbereitet. Und nicht zuletzt sind der Umgang mit und die Kennzeichnung von Arbeits- und Reinigungsgeräten, Roh- und Fertigwaren sowie Abfällen so gestaltet, dass einem Kontakt vorgebeugt wird. Um sicherzustellen, dass die genannten Maßnahmen wirksam greifen, kontrolliert die Rügenwalder Mühle die Einhaltung regelmäßig durch interne Analysen. Außerdem wurde der bestehende Probenplan des SGS INSTITUT FRESENIUS um entsprechende Kontrollen erweitert. Diese Sorgfalt und Gewissenhaftigkeit sind zwei der Gründe, weshalb die gesamten Produkte der Vegetarischen Produktlinie das V-Label des ProVeg Deutschland (ehemals VEBU – Vegetarierbund Deutschland e. V.) tragen dürfen.

Alle vegetarischen/veganen Produkte werden ohne den Zusatz von Geschmacksverstärkern, zuckerarm und laktosefrei hergestellt. Hierbei ähnelt die Produktion der vegetarischen und veganen Produkte in Bezug auf die eingesetzte Technik und die Maschinen stark der Herstel-

lung von Fleischprodukten.

### **Rohstoffe und Zutaten aus abgesicherten Vorstufen**

Unabhängig davon, um welches Produkt es sich handelt: Die Rügenwalder Mühle bezieht sämtliche Rohstoffe aus abgesicherten Vorstufen. Das Unternehmen arbeitet dabei seit langem nur mit ausgewählten Schlacht- und Zerlegebetrieben zusammen, die wiederum ihre landwirtschaftlichen Betriebe seit vielen Jahren kennen und deren Qualität geschätzt wird.

Das Schweinefleisch bezieht die Rügenwalder Mühle von acht ausgesuchten, 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 direkt aus ebenfalls auditierten Betrieben aus Deutschland. Weil sämtliche Fleischrohstoffe bis zum landwirtschaftlichen Betrieb zurück verfolgbar sind, weiß man bei der Rügenwalder Mühle immer, wo das Fleisch herkommt.

Die vegetarischen Produkte werden ohne gentechnisch veränderte Zutaten hergestellt, es werden nur Eier aus Freilandhaltung verwendet und das Biofleisch stammt von einem Lieferanten mit Ware aus Dänemark und Deutschland.

### **Qualität und Hygiene haben Priorität**

Qualität und Hygiene haben während des gesamten Herstellungsprozesses Priorität: Bei der Rügenwalder Mühle werden daher kontinuierliche Koch- und Backanlagen, automatisierte Füll- und Verpackungsan-

lagen sowie modernste Robotertechnik eingesetzt. Regelmäßige Zwischenreinigungen, Hygieneschleusen und berührungslose Türen tragen außerdem maßgeblich zu einem hohen Hygienestandard bei. Darüber hinaus sind regelmäßige Schulungen der Mitarbeiter sowie Gesundheitskontrollen wichtige Bestandteile des Hygienekonzepts – ebenso wie die eigens geschaffene Stelle des Hygienebeauftragten. Dieser plant, koordiniert und überwacht sämtliche Maßnahmen der Produktions-, Betriebs- und Personalhygiene bei der Rügenwalder Mühle.

Den speziellen Anforderungen, die Aufschnittware wie der Schinken Spicker und der Mühlen Schinken an die Produktion stellen, wird man bei Rügenwalder Mühle durch ein Höchstmaß an Hygiene gerecht: So erfüllt das Schneidezentrum, das direkt an die Produktionsfläche des Unternehmens angegliedert ist, mit seiner hochmodernen technischen Ausstattung höchste Hygienestandards und trägt zusätzlich erheblich zur Produktsicherheit und -qualität der Rügenwalder Mühle bei.

Darüber hinaus erzielt die moderne Technologie spürbare Energie-Einsparungen, da die Klimatisierung der Räume ohne Leerläufe individuell geregelt werden kann. Die Mitarbeiter betreten den Hochhygienebereich über eine Personalschleuse und tragen spezielle Reinraum-Kleidung mit Handschuhen und Kopfhaube inklusive Mundschutz. Durch diese umfangreichen Maßnahmen bleiben der aufgeschnittene Schinken Spicker und Mühlen Schinken bis zum letzten Tag des Mindesthaltbarkeitsdatums außerordentlich frisch und einwandfrei.

### **Qualität als Erfolgsrezept**

Eine ausgezeichnete Produktqualität steht im Mittelpunkt der Unternehmenspolitik. Um maximale Qualität und Sicherheit für den Verbraucher zu gewährleisten, hat das Unternehmen ein hochmodernes Labor



aufgebaut, das weit über den gesetzlichen Rahmen hinaus arbeitet und ein eigenes Qualitätsmanagement installiert: Die Produkte werden ständig nach dem international anerkannten HACCP-Konzept (Hazard Analysis and Critical Control Point) überprüft. Zusätzlich werden zum einen die Rohstoffe, die Zutaten und Endprodukte und zum anderen die Verarbeitungsprozesse durch unabhängige Institute kontrolliert.

Die Rügenwalder Mühle erfüllt seit 2004 das höhere Niveau des International Featured Standard Food (IFS) sowie seit 2008 den strengen Qualitätsstandard des British Retail Consortium (BRC). Die IFS- und BRC-Norm stehen explizit für die Produktsicherheit von Lebensmitteln. Außerdem führt die Rügenwalder Mühle auch das QS-Zertifikat für Produktqualität und Lebensmittelsicherheit, verfügt über ein zertifiziertes Energiemanagement nach DIN ISO 50001 und ist nach der EG-Öko-Verordnung bio-zertifiziert (DE-ÖKO-06).

Stand: Oktober 2017