

Naturkornmühle Werz

Bio, vollwertig, glutenfrei

Naturkornmühle Werz feiert Jubiläum

Wertz, die Naturkornmühle aus Heidenheim in Deutschland, steht für eine vollwertige genussvolle Ernährung und feiert mit Jubiläums-Gebäckeditionen seine 60-jährige Unternehmensgeschichte. Von Beginn an verfolgte der Familienbetrieb das Ziel, Menschen für Vollwertkost aus Bio-Anbau zu begeistern, und ist seit über 30 Jahren Pionier für glutenfreie Bio-Produkte. Das Sortiment umfasst heute etwa 200 Bio-Artikel aus 100 % Vollkorn – von Brot und Gebäck über Müsli, Getreide und Flocken bis hin zu Mehl und Backzutaten.



Der Familienbetrieb Werz wird inzwischen in der vierten Generation geführt: Dorian Werz, Else Werz, Karl-Otto Werz, Annette Werz (v.l.n.r.)
© Guido Serino

Frei von Milch, Ei und Haushaltszucker

In der Bäckerei der Familie Werz werden die Rezepturen entwickelt und alle Produkte aus frisch vermahlenem Bio-Getreide hergestellt – auf traditionelle Weise in liebevoller Handarbeit, ohne unnötige Zutaten und Zusatzstoffe. Um speziellen Ernährungsbedürfnissen gerecht zu werden, erfolgt die Herstellung ohne Milch und

Ei. Statt Haushaltszucker werden zum Süßen ausschließlich Alternativen wie Honig oder Reissirup verwendet.

Jubiläumseditionen

Im April 2019 hat das glutenfreie Sortiment Zuwachs bekommen, und zwar mit Bauernbrot und Bauernbrötchen sowie dem „Reis-Duett“, bestehend aus den beliebten Reis-Ringen und Reis-Kokos-Leckerli. Das Jubiläums-Dinkel-Duett ergänzt das Dinkel-Vollkorn-Sortiment um eine erlesene Gebäckmischung aus Dinkel-Mandel-Talern und Dinkel-Rosinen-Talern. In allen Produkten von Werz stecken Handwerk, Wissen und Können, aber auch viel Leidenschaft und Liebe zum Detail.

Nachhaltigkeit ist selbstverständlich

Nachhaltig zu produzieren und Ressourcen zu schonen, ist für Werz selbstverständlich. Neben den Rohstoffen aus biologischem Anbau setzt sich die Verbundenheit zur Natur in allen Bereichen fort. „Den Strom für unsere Produktion beziehen wir aus erneuerbaren Energien. Durch Einsatz der historischen Wangenmühle, die bereits seit 1978 im Besitz der Familie ist, wird die Wasserkraft der Brenz zur Stromerzeugung genutzt“, erklärt Annette Werz, Tochter des Gründers Karl-Otto Werz und seit Jänner 2019 alleinige Gesellschafterin. Die Turbinen funktionieren noch wie vor 100 Jahren und decken einen Teil des täglichen Strombedarfs ab. Ein weiterer Teil wird über die eigene Solaranlage erzeugt, Überschüsse werden in das städtische Stromnetz eingespeist. So setzt sich Werz für die Natur ein und ist darüber hinaus in das Ökosystem der Region eingebunden.

DLG-Preis für langjährige Produktqualität

Das nachhaltige Qualitätsstreben von Werz wurde vor kurzem mit einer Sonderauszeichnung der Deutschen Landwirtschafts-Gesellschaft (DLG) gewürdigt. Seit 24 Jahren lässt die Naturkornmühle Werz ihre Produkte freiwillig durch Sachverständige der DLG testen. Für dieses nachhaltige Qualitätsstreben erhielt das Familienunternehmen im März den „Preis für langjährige Produktqualität“.



Die hochwertigen Produkte von Werz wurden vielfach von der DLG ausgezeichnet.
© Manuela Marks

Diese Auszeichnung steht für die kontinuierliche Teilnahme an den internationalen Qualitätsprüfungen des DLG-Testzentrums Lebensmittel. Voraussetzung ist eine Teilnahme in fünf Jahren in Folge, wobei pro Prämierungsjahr mindestens drei Prämierungen erzielt werden müssen. Werz hat im Laufe der Jahre weit über 50 Produkte zur DLG-Prüfung angemeldet. In der Produktgruppe „Feine Backwaren“ erhielt Werz allein 2019 insgesamt 24 Auszeichnungen. „Für uns als glutenfreier Bio-Pionier sind die unabhängigen Prüfungen wichtig, um die Qualität unserer Produkte für alle Zielgruppen zu überprüfen und ein Zeichen für nachhaltige Qualität zu setzen. Denn schließlich ist es toll, wenn die glutenfreien Backwaren sowohl Betroffenen, die darauf angewiesen sind, als auch Nicht-Betroffenen schmecken, und damit zum gemeinsamen Genießen einladen“, erklärt Andreas Plietker, Geschäftsführer von Werz.

www.werz.bio

