



VOLLMER

PRIVATRÖSTEREI

Wir fördern Feinheimisch – Genuss aus Schleswig-Holstein!

Fest verankert im schönen Münsterland wächst die Privatrösterei Vollmer Kaffee nun in die Nation. Damit auch der Pool an Partnern, die sich auf regionaler oder nationaler Ebene für die gleichen Werte stark machen wie Vollmer: Qualität, Tradition, Individualität und Nachhaltigkeit.

Als regional gewachsenes Unternehmen wissen Geschäftsführung und Mitarbeiter, wie wichtig der Bezug und das Engagement für und in der Heimatregion sind. Dabei wird auch über die Grenzen des Münsterlandes hinaus geschaut: z.B. in den hohen Norden. Dort hat es sich seit 2006 der Verein „Feinheimisch – Genuss aus Schleswig Holstein e.V.“ zur Aufgabe gemacht, mit einem hohen Anspruch an Qualität und nachhaltiger, regionaler Produktion die gewachsene schleswig-holsteinische Küchenkultur für nachfolgende Generationen zu erhalten.

Nach der Philosophie der Feinheimischen verstehen sich die Vereinsmitglieder als „Bewahrer und Förderer einer genussvollen, nachhaltigen und regional geprägten Esskultur in Schleswig Holstein“. Dabei sehen sie ihr Wirken nicht nur als kulinarischen Beitrag, sondern als ihre gesellschaftliche Verantwortung an: „Nach unserem Verständnis sind Esskultur und die daraus entstandene Kochkultur prägende Elemente der sozialen und gesellschaftlichen Entwicklung des Menschen. Wegen dieser weitreichenden Zusammenhänge sehen wir uns auch in der Verantwortung für eine bewusste und gesunde Ernährung für eine umweltverträgliche Produktion von Lebensmitteln und für eine Stärkung des Qualitätsbewusstseins.“

(Quelle: www.feinheimisch.de)

Für sein Engagement erhielt Feinheimisch 2009 bereits den Nachhaltigkeitspreis des Landes Schleswig-Holstein.

Heute zählt der Verein nach einem rasanten, kontinuierlichen Wachstum seit seiner Gründung bereits knapp 300 Mitglieder, die sich in Gastronomen, Produzenten und Förderer aufteilen. Konkret verpflichten sich die beteiligten gastronomischen Betriebe dazu, mindestens 60% des Wareneinkaufs aus Schleswig-Holstein zu decken und nur dann auf andere Regionen auszuweichen, wenn in Schleswig-Holstein die gewünschte Qualität nicht angeboten wird. Sie kochen grundsätzlich frisch und verzichten auf Convenience-Produkte, verarbeiten die Produkte handwerklich nach den Regeln der Kochkunst. Feinheimisch-Gastronomen stellen aufgrund ihres hohen Qualitätsanspruchs und ihrer Fachkompetenz „kulinarische Leuchttürme“ dar.

Auch das zweite Vereinssegment, die Feinheimisch – Produzenten, müssen in Schleswig-Holstein agieren und produzieren, nach handwerklichen Kriterien hochwertige Erzeugnisse herstellen sowie in der regionalen/traditionellen Produktkultur verankert sein.

Dabei verliert Feinheimisch den Bezug zum Endverbraucher aus den Augen: Darum sind Feinheimisch-Betriebe auf vielen gesellschaftlichen Events vor Ort, um sich und ihre Produkte zu präsentieren und den Verbraucher für ihre Grundsätze zu sensibilisieren. Ein weiterer Schritt in diese Richtung war die Einführung einer eigenen Feinheimisch-Genussmarke für über 25 Lebensmittelprodukte im April 2010.

Kaffee aus Münster – Genuss aus Schleswig- Holstein: Wie passt das nun zusammen?

Kaffee war, ist und bleibt ein internationales Handelsgut, welches aufgrund der klimatischen Bedingungen nur im Äquatorgürtel angebaut, aufgrund vieler kultureller, historischer und wirtschaftlicher Einflüsse jedoch überwiegend in den Industrienationen hierzulande konsumiert wird.

Die große Schnittmenge zwischen Feinheimisch und Vollmer Kaffee begründet die Entscheidung für eine aktive Förderung:

- Die Privatrösterei Vollmer ist in der Region groß geworden und schätzt regional starke und aktive Partner.
- Qualität vor Quantität: Vollmers Qualitätsanspruch fängt beim Einkauf hochwertiger Rohkaffees an, die ausschließlich handgepflückt sind.
- Als Manufaktur veredelt die Privatrösterei Kaffees noch nach handwerklich traditioneller Art in sortenreiner Langzeitröstung.
- Kaffees aus Übersee werden ausschließlich von ausgewählten Kleinprovenienzen bezogen. Der persönliche Kontakt zu den Produzenten insbesondere bei nachhaltigen Kaffees ist langfristig angelegt.
- Als Privatrösterei hat Vollmer den Anspruch, das Wissen und die Fachkompetenz in Schulungen und Vorträgen weiterzugeben, um Kunden die Basis für ein optimales Kaffeekonzept zu geben sowie das Qualitätsbewusstsein für Kaffee zu stärken.
- Bereits seit 1995 setzt man sich mit Fairtrade- und Bio-Kaffees für Nachhaltigkeit ein. Das Engagement wird seitdem stetig in allen Unternehmensbereichen ausgebaut.

Prämiere hatte die Partnerschaft mit Feinheimisch Ende April 2010 in einem etwas ungewöhnlichen Rahmen: Feinheimisch – Gastronomen und Interessenten besuchten den biobewirtschafteten Hof MUHS in Krummbek, Demonstrationsbetrieb für Ökologischen Landbau mit eigener Schlachtereie und Produktion von Fleisch- und Wurstwaren. Auftakt vor der großen Hofführung und Abschluss nach dem gemeinsamen Mittagessen im Mitgliedsbetrieb „Bruhns Wellenlänge“ in Stein war aber eine gute Tasse Vollmer Kaffee, natürlich fair gehandelt und biologisch angebaut.

Als Ansprechpartnerin steht Ihnen zur Verfügung:

Vollmer Kaffee GmbH & Co. KG – Frau Straßburger
Siemensstr. 30 - 48341 Altenberge

Tel: 02505-9324-0 – Fax: 02505-9324-99 – email: strassburger@vollmer-kaffee.de

www.vollmer-kaffee.de