

Quelle: input-aktuell.de

Datum: 19.07.2022

Seite: <https://www.input-aktuell.de/>

Regionalmarke EIFEL bringt Partner der Wertschöpfungskette EIFEL Fleisch zusammen

19.07.2022



Fotos Regionalmarke EIFEL: Markus Pfeifer (r.) stellt die Entwicklungen im Bereich des Regionalmarke EIFEL Fleisches vor

Welschbillig/Meckel (red/boß) Ein Tag im Zeichen des Austauschs. Kürzlich fand das Treffen der Partner der Wertschöpfungskette EIFEL Fleisch der Regionalmarke EIFEL statt. Aus allen Wertschöpfungsstufen waren Teilnehmer anwesend,

um aktuelle Themen und Entwicklungsperspektiven rund um das EIFEL Fleisch zu diskutieren. So waren unter anderem EIFEL Produzenten aus den Bereichen der Landwirtschaft, Schlachthöfe und Zerleger, verarbeitende Betriebe, Handwerksmetzger sowie Groß- und Lebensmitteleinzelhändler vertreten. Auch Verantwortliche des Bauern- und Winzerverbandes folgten der Einladung der Regionalmarke EIFEL. Kernthema des Tages: das Qualitäts- und Vermarktungskonzept EIFEL (Plus) Schwein. Dieses Konzept wurde in den vergangenen zwei Jahren zusammen mit der SVG - Schweine-Vermarktungs-Genossenschaft aus Idenheim - entwickelt, eingeführt und in kleinen Schritten multipliziert.

Erstes Ziel des Treffens war der Hof des EIFEL Landwirten Markus Hansen in Welschbillig. Dort konnten alle Teilnehmer durch den Besucherraum einen Einblick in den 2019 gebauten Stall und das Leben der EIFEL Plus Schweine gewinnen. Die Tiere haben unter anderem mehr Platz, mehr Tränken, mehr Beschäftigungsmaterial - also rundum mehr Tierwohl. „Unser Besucherraum ist 365 Tage im Jahr offen und wird gerne von vielen Familien mit Kindern genutzt. Es ist uns wichtig zu zeigen, wie wir arbeiten und dass es unseren Tieren sehr gut geht“, berichtete Markus Hansen. Die Zeit für einen fachlichen Austausch kam hierbei auch nicht zu kurz. Der Landwirt beantwortete zahlreiche Fragen der Teilnehmer.

Weiter ging es von dort zum EIFEL Gastgeber Thomas Herrig nach Meckel. Dort wurde diskutiert, gesprochen, geplant und resümiert. Das erste Fazit des strukturellen Umbaus des Fleisch-Konzepts fällt durchweg positiv aus. Es wurden bereits wichtige Schritte hin zu mehr regionaler Wertschöpfung, Verbesserung des Tierwohls und faireren Erzeugerpreisen unternommen. Gemeinsam wird hochwertiges Fleisch erzeugt und vermarktet, um damit die landwirtschaftlichen Familienbetriebe und die Strukturen in der Eifel zu stabilisieren und zu erhalten. Unabdingbar für die Funktionsfähigkeit des Systems ist eine gute Zusammenarbeit und clevere, konsequente Kommunikation innerhalb der Wertschöpfungskette. Nur so können regionale Strukturen gestärkt und kann gemeinsam mehr erreicht werden.

Ergänzt und unterstützt wurde die Regionalmarke EIFEL von der Firma ORGAINVENT aus Bonn, vertreten durch Andreas Schmadel, der den Anwesenden nochmals verdeutlichte, wie wichtig eine verbraucherorientierte Kennzeichnung der EIFEL Fleischwaren ist. Die Regionalmarke setzt seit vielen Jahren beim Thema Rückverfolgbarkeit und Herkunftssicherung auf das System ORGAINVENT - und das mit Erfolg. Es kann eine lückenlose Rückverfolgbarkeit vom Stall bis in die Theke sichergestellt werden.

Zum Abschluss des Tages wurden von Thomas Herrig und seinem Team regionale Köstlichkeiten vom Grill angeboten. „Ein gelungener Abschluss eines gelungenen Tages. Das heutige Treffen der Partner unserer Wertschöpfungskette EIFEL Fleisch hat nochmals gezeigt, wie wichtig der persönliche Austausch zwischen den verschiedenen Parteien ist. Denn wir sind absolut überzeugt: nur gemeinsam kann man mehr erreichen. „Einzelkämpfer“ werden es in Zukunft noch schwerer haben“, resümiert Markus Pfeifer, Geschäftsführer der Regionalmarke EIFEL, den Tag.

Presse RME



Landwirt Markus Hansen (M) gibt einen Einblick in seinen Schweinestall