

Quelle: eifelschau.de

Datum: 21.12.2022

Seite: <https://www.eifelschau.de/2022/12/21/regionalmarke-eifel-faire-kooperationen-mit-messbarer-regionaler-wertschoepfung/>

Regionalmarke EIFEL – Faire Kooperationen mit messbarer regionaler Wertschöpfung

Von Redaktion eifelschau 21. Dezember 2022



EIFEL

QUALITÄT IST UNSERE NATUR

Markus Pfeifer, Geschäftsführer der Regionalmarke EIFEL: „Wir sind sehr stolz und dankbar für das Kooperieren auf Augenhöhe zwischen den drei Landwirten.“

Kaisersesch/Prüm – Musterbeispiel für gelebte Regional-Vermarktung – Globale weltwirtschaftliche Zusammenhänge, Krisen und gesellschaftliche Veränderungen heizen den Strukturwandel in der deutschen Landwirtschaft weiter an. Strukturwandel in der Eifel heißt leider oftmals, insbesondere für tierhaltende familiengeführte Betriebe: aufgeben, schließen, stilllegen. Ob so eine sinnvolle dezentrale Ernährungssicherheit zukünftig gewährleistet sein kann? NEIN.

Die Regionalmarke EIFEL entwickelte seit 2020 gemeinsam mit drei Landwirten aus der Osteifel, der Schweinevermarktungsgenossenschaft SVG aus Idenheim, dem Schlachtbetrieb Bayer aus Niederwallmenach, dem Wurstspezialisten Hünten aus Löf und REWE Hundertmark ein neues Konzept zur zukunftsorientierten Vermarktung von regionalen Schweinen. Vertragslandwirtschaft, höhere Tierwohlforderungen, kurze Transportwege, regionales Futter, Ganztiervermarktung, breites Warensortiment, Verkaufsmitarbeiterschulungen, Marketing u.v.m. – all diese Punkte waren bei der Realisierung von grundlegender Bedeutung. Seit Ostern 2021 werden in allen 13 REWE Hundertmark-Filialen bestes Regionalmarke EIFEL Plus Schweinefleisch und leckere EIFEL Wurstwaren angeboten und vermarktet. Die zwei wichtigsten Parteien kommen nun: zum einen das motivierte und gut geschulte Verkaufspersonal hinter den Theken, zum anderen die Verbraucher, die Kunden. Denn was nützt das beste Angebot, wenn die Kunden nicht kaufen? Bei diesem beschriebenen Pilotprojekt passt alles, da wirklich alle Produktionsbetriebe über die wichtige Schnittstelle der Verkaufsmitarbeiter mit regional- und qualitätsorientierten Konsumenten optimal harmonieren.

In Zahlen ausgedrückt sieht es wie folgt aus: in den vergangenen 20 Monaten wurden knapp 10.000 EIFEL Plus Schweine vermarktet. Dies bedeutet für die drei bäuerlichen Familienbetriebe der Landwirte Fuchs aus Kehrig, Schwab aus Gering und Zimmermann aus Polch zum einen eine Absatzgarantie. Zum anderen greift eine mit REWE Hundertmark vereinbarte Mindestpreisgarantie im sonst ruinösen Schweinemarkt. Zusätzlich werden die Landwirte direkt vom Händler mit einer attraktiven und fairen Tierwohlprämie belohnt. Hier wurde eine 6-stellige Summe fair aufgeteilt. Diese direkte und verlässliche Kooperation zwischen REWE Hundertmark und den drei Landwirten trägt sehr stark zum Erhalt der Schweinemast in der Osteifel bei.

Ein weiterer positiver regionaler Effekt ist die gute Auslastung bei den zwischengelagerten Betriebsstufen in Bezug auf Schlachtung (Fa. Bayer), Zerlegung, Veredelung und Logistik (alles Fa. Hünten). Hier geht es insbesondere um mehr Beschäftigung, Sicherung von Arbeitsplätzen, Reduzierung von Logistikkosten durch Bündelung von Auslieferungen u.v.m.

An all diesen Beispielen ist erkennbar, welche wichtigen Impulse überzeugte Verbraucher durch gezielten Einkauf echter regionaler Qualitätsprodukte für ihre eigene Heimsregion erzielen können. Kreislaufdenken und -handeln „vom Stall bis in die Ladentheke und dann in den privaten Haushalt“ ist das Motto der Stunde, aktueller denn je. Dies trägt zum Strukturwandel, zum Umwelt- und Klimaschutz, zur Ernährungssouveränität, zur Beschäftigung und zum generellen regionalen Wirtschaften bei.

Markus Pfeifer, Geschäftsführer der Regionalmarke EIFEL: „Wir sind sehr stolz und dankbar für das Kooperieren auf Augenhöhe zwischen den drei Landwirten, der Firma Bayer, Fleischwaren Hünten und REWE Hundertmark. Die REWE Hundertmark-Kunden in der Eifel, der Mosel, im Hunsrück und Westerwald nehmen unser Angebot sehr gut an und sind damit auch Teil der Erfolgsstory. Unsere Bitte: macht so weiter. Es lohnt sich!“