

Quelle: Eifel hautnah – Das Magazin

Datum: 25.09.2023

Seite: 68 - 71



Die "Vulkanpark-Quelle Eifel" des Mineralbrunnenbetriebes Rhodius transportiert das besondere Eifel-Feeling: Naturverbundenheit, Gelassenheit, Lebensqualität. Als Teilnehmer der Regionalmarke EIFEL ist die Produktlinie wichtig im breit aufgestellten Gesamtsortiment des Familienbetriebs.

Beste Rahmenbedingungen für ausgezeichnete Lebensmittel

In der Eifel versteht man es seit Generationen, ausgezeichnete Erzeugnisse zum Essen und Trinken herzustellen. Auf diese Erfahrung setzt die Lebensmittelindustrie – und produziert von hier aus Food für internationale Märkte.

Der Industriezweig hat in der Eifel auch eine große wirtschaftliche Bedeutung – er stellt in manchen Landkreisen jeden fünften Arbeitsplatz.

Doch was zeichnet die Region für die Produktion hochwertiger Lebensmittel aus? Das sind zum einen die besonderen Rohstoffe wie das Wasser aus der Vulkaneifel. Die Vulkanausbrüche prägten über Jahrtausende die Geologie der Region. Das Wasser, das durch vulkanisches Gestein sickert, wird gereinigt und um wertvolle Mineralien wie Calcium und Magnesium angereichert. Dieses hochmineralisierte Wasser mit natürlicher Quellsäure wird von verschiedenen Brunnen gefördert und landet unter Marken wie Rhodius, Dreiser Sprudel, Nürburgquelle oder Dauner Mineralwasser in Handel und Gastronomie. Die

Marke mit dem roten Stern hat es sogar deutschlandweit bis an die Spitze gebracht: Gerolsteiner ist Deutschlands meistgekaufteste Mineralwasser-Marke und exportiert das Eifeler Wasser sogar bis nach Nordamerika.

Von diesen natürlichen Rahmenbedingungen schwärmt auch Jan Niewodniczanski, Geschäftsführer der Bitburger Braugruppe, der die Inhaberfamilie in 7. Generation vertritt: „Wir profitieren davon, dass wir die wichtigsten Rohstoffe für unser Produkt, nämlich Hopfen, Braugerste für unsere Malze sowie Wasser hier in der Eifel

Seit über 200 Jahren braut das Bitburger Familienunternehmen in der Eifel mit Leidenschaft ausgezeichnete Biere. „Wir sind stolz darauf, dass wir mit der Marke Bitburger auch der Region Eifel national und international Bekanntheit verleihen können“, so Jan Niewodniczanski, Geschäftsführer der Bitburger Braugruppe und Mitglied der Eigentümerfamilie.



in bester Qualität vorfinden.“ Den bekannten Bitburger Siegelhopfen liefert der landwirtschaftliche Betrieb von Andreas Dick in Holsthum. Die tiefgründigen Böden der Südeifel sowie das sehr gute Klima sind optimal für den Hopfenanbau. Bitburger ist sicherlich eine der bekanntesten Marken aus der Region und seit Jahrzehnten die Fassbiermarke Nr. 1 in Deutschland.

HIER GEDEIHEN AUSGEZEICHNETE ROHSTOFFE UND GUTE GESCHÄFTE

Die ausgezeichneten Standortbedingungen erkannte auch die Hunsrücker Hochwald-Genossenschaft und investierte in Mechernich 200 Millionen Euro für den neuen Standort. Im vergan-

genen Jahr ging hier Europas modernste Molkerei an den Start. 800 Millionen Kilogramm Milch werden in einem Jahr zu hochwertigen Milchprodukten verarbeitet. „Wir produzieren hier in Mechernich haltbare Produkte wie H-Milch, H-Sahne, H-Milchmischgetränke wie Kakao sowie Kondensmilch“, sagt Werksleiter Jürgen Wolf. 1,2 Milliarden Packungen können im Jahr abgefüllt werden – neben den Hochwald-Produkten auch die bekannte Bärenmarke. Ausschlaggebend für die Standortwahl war die verkehrsgünstige Anbindung an die Autobahn A1. Diese schafft nicht nur für den Vertrieb schnelle Verbindungen, sondern auch zu den Lieferanten. 1.250 Landwirte aus der Eifel, dem Westerwald und dem Niederrhein bringen ihre Rohmilch zur Weiterverarbeitung nach Mechernich.

Im Eifeler Werk in Mechernich werden seit 2022 haltbare Milchprodukte vieler Handelsmarken sowie der Hochwald eigenen Marken Hochwald und Bärenmarke hergestellt.



Fotos: Rhodius, Bitburger Braugruppe, Hochwald Foods GmbH/Dirk Guldner



Kurze Wege vom Feld zur Verarbeitung: Der Zuckerhersteller Pfeifer & Langen arbeitet eng verzahnt mit seinen Rübenanbauern zusammen.

Auch für die Zuckerfabrik Pfeifer & Langen sind die kurzen Wege zu Erzeugern und Endabnehmern erfolgsentscheidend. Am Standort Euskirchen werden hauptsächlich Flüssigzucker, Kandis und Farin für verschiedene Eifeler Süßwaren- und Limonadenhersteller produziert. Während der Rübenkampagne von Mitte September bis Mitte Januar laufen die Anlagen rund um die Uhr, sieben Tage lang. Ein LKW nach dem anderen fährt in diesen Monaten auf den Hof der Fabrik und liefert seine Zuckerrüben an. 10.000 Tonnen Rüben werden pro Tag verarbeitet.

Rund 50 Kilometer ist das Einzugsgebiet, aus dem die Landwirte ihre Rüben für Pfeifer & Langen anbauen und nach Euskirchen liefern. Der Rübenanbau in der Voreifel hat eine knapp 150-jährige Tradition. Der enge Schulterschluss mit den Landwirten spielt eine wichtige Rolle bei der Rohstoffsicherung. Zudem investiert das Unternehmen viel in eine effiziente und nachhaltige Produktion. Mit der regionalen Zuckerproduktion schreibt Pfeifer & Langen eine andauernde Erfolgsgeschichte – nicht nur in der Eifel: Das Unternehmen betreibt inzwischen 16 Produktionsstandorte in ganz Europa.

KULINARISCHE HEIMAT VON FAMILIENBETRIEBEN UND GLOBAL PLAYERN

Mit verschiedenen Senfsorten, Aufstrichen, Dips, Saucen oder Cracker hat das Familienunternehmen Conserverie & Moutarderie Belge mittlerweile ganz Belgien und Teile Frankreichs sowie Deutschlands erobert. Ob mit biozertifizierten Produktlinien, Sortimenten auf Basis traditioneller belgischer Küche oder französische Feinschmecker-Marken: Der Familienbetrieb aus dem ostbel-



Die Zutaten für die Produkte und die Rezepturen müssen die Ansprüche von Verbrauchern erfüllen, die authentisch sind und mehr als ein Durchschnittsniveau bieten. Geprüfte Zulieferer und teils auch regionale Erzeuger sind die Basis für die Herstellung der Delikatessen.



1,5 Millionen Tiefkühlpizzen verlassen täglich das größte Pizzawerk von Dr. Oetker in Wittlich.

gischen Teil der Eifel weiß, wie man unterschiedliche Verbrauchervorlieben mit bester Eifeler und Ardenner Qualität erfüllt. Hohen Wert legt das Unternehmen auf Nachhaltigkeit – nicht nur beim Inhalt, sondern auch bei der Verpackung. Mehrweglösungen sind beim Raarer Feinkostunternehmen auf dem Vormarsch und erreichen bewusste Konsumenten.

Den breiten Markt im Blick hat man im Dr. Oetker-Werk in Wittlich. Seit 1980 produziert der Pionier im Pizza-TK-Geschäft Tiefkühlpizzen und -snacks für den deutschen und viele europäische Märkte. Tag für Tag verlassen ca. 1,5 Millionen Pizzen das Eifeler Werk. Fast 1.500 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter sorgen dafür, dass „Die Ofenfrische“, „Ristorante“ oder „Mia Grande“ knusprig frisch auf den Tisch kommen. Dr. Oetker zählt damit zu den größten Arbeitgebern in Wittlich, der Fachkräftebedarf ist entsprechend groß. „Zur Ausbildung junger Menschen sind wir eng verzahnt mit den Berufs- und Hochschulen der Region“, so Werksleiter Hans-Dieter Husch: „Mit der örtlichen Berufsschule bilden wir Fachkräfte für Lebensmitteltechnik aus, die Trierer Hochschule bietet Studiengänge im Bereich Lebensmitteltechnologie und Lebensmittelwirtschaft an.“

Damit spricht Husch einen weiteren Erfolgsfaktor für die gut gedeihende Eifeler Lebensmittelbranche an: die guten Ausbildungsmöglichkeiten und enge Verzahnung zwischen Betrieben, Berufsschulen, Hochschulen und Universitäten. So bekommen die Nachwuchskräfte von morgen beste Startchancen und die Betriebe die notwendigen hoch qualifizierten Fachkräfte – damit auch in Zukunft viele leistungsstarke mittelständische Unternehmen der Food-Branche in der Eifel ihr festes Zuhause haben. Für Jan Niewodniczanski, den Brauerei-Chef aus Bitburg, sind diese Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen von entscheidender Bedeutung. „Die Menschen hier in der Region sind ein besonderer Schlag. Sie sind liebenswert, sie haben ein offenes Herz, sie sind bodenständig und unserem Unternehmen besonders verbunden. Nirgendwo sonst habe ich eine solche Ausgewogenheit gefunden: Freude am Beruf, Freude am Unternehmen, Freude an der Region.“ (hja) ■