



BUNGERT-Ziele:

Nachhaltigkeit und Regionalität

Kaum ein Begriff hat sich in den letzten Jahren so stark entwickelt wie der Begriff „Nachhaltigkeit“. Dabei reichen die ersten Ansätze zu nachhaltigem Handeln schon viele Jahrhunderte zurück.

Als „Vater“ der Nachhaltigkeit wird oftmals der Freiburger Oberberghauptmann Hans Carl von Carlowitz (1645–1714) bezeichnet, der den Gedanken der Nachhaltigkeit auf die Waldwirtschaft übertrug. Um ein nachhaltiges Handeln umzusetzen, sollte nach Carlowitz in einem Wald nur so viel abgeholzt werden, wie der Wald in absehbarer Zeit auf natürliche Weise regenerieren kann. Nachhaltigkeit sollte also sicherstellen, dass ein natürliches System in seinen wesentlichen Eigenschaften langfristig erhalten bleibt.

Ein wichtiges Ziel in der Wirtschaft ist es, durch nachhaltiges Handeln Ressourcen und Güter zu schützen. Insbesondere, wenn diese nicht erneuerbar sind.

BUNGERT hat „nachhaltiges Handeln“ in seinen Unternehmenszielen verankert und versucht, immer mehr

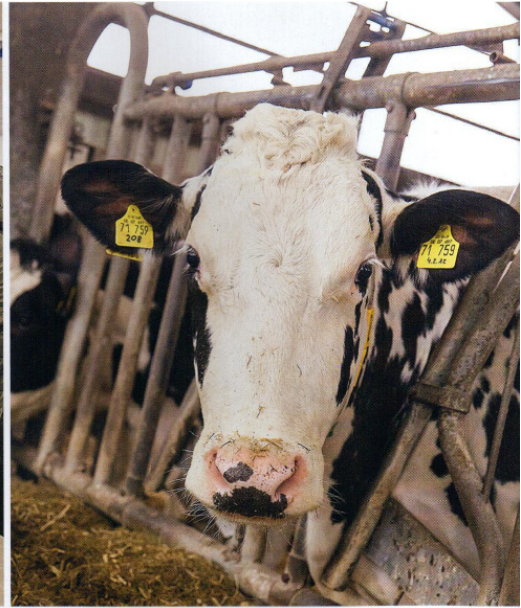
Bereiche in diese Zielsetzung einzubeziehen. Dazu zählen unter anderem Investitionen in energiesparende Beleuchtung, Kühlung und Klimatisierung ebenso wie die Beachtung der Nachhaltigkeit beim Einkauf von Produkten und Waren.

Gleichzeitig setzt sich BUNGERT für die Region ein und kooperiert, wo es möglich ist, mit lokalen und regionalen Produzenten und Lieferanten. Dadurch werden nicht nur der stark steigende Wunsch der Kunden nach einem regional bestimmten Angebot berücksichtigt, sondern auch regionale Erzeuger gestärkt, Arbeitsplätze erhalten und die Wertschöpfung verbleibt in der Region.

Daher stellen wir auf den folgenden Seiten des BUNGERT-Magazins gleich drei regionale Erzeuger vor, deren Betriebe durch besondere Qualität überzeugen.



Modernste Technik in der Hofmolkerei:
David Engels erklärt den BUNGERT-Fachleuten die Funktionsweise der Anlage.



Kühe als Youtube-Star: Der Engelshof informiert ständig in Videoclips über Neuigkeiten.

DIE QUERDENKER VOM ENGELSHOF

Ein Familienunternehmen im wahren Wortsinn, denn auf dem Engelshof in Hetzerath arbeiten bisher nur Familienmitglieder. Alle tragen mit ihren sehr unterschiedlichen Fähigkeiten und Berufsausbildungen dazu bei, dass der landwirtschaftliche Betrieb anders ist als viele andere.

Landwirtschaftsmeister Stefan Engel übernahm den Hof 1982 von seinen Eltern und siedelte den Betrieb 1995 aus. Seine Frau Gertrud, eigentlich Grafikdesignerin, ist schon lange überzeugte Landwirtin. Die Begeisterung der Eltern strahlte auch auf die drei Kinder aus: David studierte Landmaschinen-

technik und machte eine Ausbildung als Landwirt. Mareike wurde Diplom-Agraringenieurin. Nur Lena zog den Metallbau dem Bauernhof vor, ist inzwischen aber als Marketingverantwortliche zurück im Betrieb. Ganz frisch dabei: Beata Meczykowski, die Lebensgefährtin von David und als Lebensmitteltechnikerin ganz wichtig für einen neuen Geschäftsbereich: Denn auf dem Engelshof wird seit Ende des vergangenen Jahres in der eigenen Hofmolkerei ein Teil der erzeugten Milch selbst verarbeitet. Frische Eifel-Vollmilch sowie Eifel-Natur- und Fruchtjoghurt sind die Produkte, die dazu dienen, die Wertschöpfung zu erhöhen. Und die Frische-Erzeugnisse sind mit dem Logo der Regionalmarke EIFEL versehen.



Einige der Querdenker vom Engelshof: Mareike Engels, Beata Meczykowski, David und Stefan Engel (von links).

Familie Engel hat von Anfang an auf die Kooperation mit der Regionalmarke EIFEL gesetzt. „Es gibt so viele Produktlabels, für die wir uns hätten entscheiden können“, so David. „Unsere Milch ist z.B. gentechnikfrei. Wir schreiben dies auch auf die Verpackungen. Für uns sollte aber die Region im Vordergrund stehen, ohne bei der Qualität Abstriche machen zu wollen. Deshalb tragen unsere Produkte das Logo der Regionalmarke EIFEL.“

Und schon nach wenigen Monaten zeigt sich, die Investition in die Hofmolkerei war der richtige Schritt. Die Kunden in der Region sind begeistert und die Eifel-Milch-Produkte finden große Akzeptanz bei immer weiter steigenden Absatzzahlen.

Die Produktion der Hofmolkerei, die im alten, leerstehenden Kuhstall mitten in Hetzerath errichtet wurde, ist absolut „gläsern“, denn vom Hofladen können durch eine große Glasscheibe alle Arbeitsschritte hautnah verfolgt werden.

Auch bei BUNGERT sind Milch und Joghurt vom Engelshof ein „Renner“. Frische und Qualität überzeugen. Wenn die Milch abgefüllt ist, steht sie nur eine Stunde später in den BUNGERT-Regalen. Eine fest angestellte Fahrerin liefert die Molkereiprodukte im Kühlwagen an die Kunden aus. Bauernhof und nun die Molkerei haben das Arbeitspensum, das an sieben Tagen in der Woche zu leisten ist, nochmals für das gesamte Team extrem erhöht. 12 und mehr Arbeitsstunden pro Tag sind nicht ungewöhnlich. Dies soll aber die Ausnahme in der Startphase bleiben. Es werden neue Arbeitsplätze entstehen.

Dabei bleibt dennoch immer mal wieder Zeit für den eigenen Youtube-Kanal agriKULTUR. Dort zeigen und erzählen Mareike, David und andere junge Landwirte, wie die Arbeit in einem landwirtschaftlichen Betrieb abläuft. „Star“ im Kuhstall ist Pebbles, denn seit ihrer Geburt werden ihre verschiedenen Lebensabschnitte in Videoclips dokumentiert und erläutert. Dabei lernt man auch den Engelshof und seine verschiedenen Stallungen kennen. 125 Kühe betreiben das eigentliche „Milchgeschäft“. Rund die gleiche Zahl kommt an Kälbern und Rindern hinzu, denn den Nachwuchs züchtet man auf dem Engelshof erfolgreich selbst.



Guido Andres' Geflügelhof expandiert. Noch in diesem Jahr finden 20.000 Freilandhühner ihre Heimat in der Eifel. Dafür ist eine Fläche von rund acht Hektar Land notwendig.

EIFELEIER VON ANDRES

Seit Gründung der Regionalmarke EIFEL gehört der Geflügelhof Andres aus Mendig zu den Pionieren, um Eifeler regionale Produkte nach vorn zu entwickeln. Noch viel länger beliefert Andres bereits die BUNGERT-Lebensmittelabteilung mit frischen Eiern vom Land.

Angefangen hat alles mit 360 Legehennen, die der Vater des heutigen Besitzers Guido Andres jun. im Jahr 1962 anschaffte. Bereits 1970 war der Bestand auf 10.000 Tiere angewachsen, die alle aus eigener Nachzucht stammten. Die positive Entwicklung des Unternehmens setzte sich in den Jahren danach bis heute fort. Es wurden neue Ställe errichtet und Geflügelhöfe, die keine Nachfolger hatten, übernommen. Das alles aber immer unter den Andres-Kriterien, wie höchste Qualität, tiergerechte Haltung und genfreiem Futter.

Die Expansions- und Qualitätsoffensive bei Andres geht weiter: In Ormont wird in diesem Jahr ein Stall für die Erzeugung von Eifeler Bio-Eiern in Betrieb genommen und rund 20.000 Freilandhühner finden Ende des Jahres ihre Andres-Heimat in der Eifel. Was viele Verbraucher nicht wissen: 20.000 Freilandhühner benötigen eine Fläche von rund 8 Hektar Land. Ein Rechenexempel, welcher Landverbrauch notwendig ist, um alle 42 Millionen deutschen Hühner in Freilandhaltung unterzubringen.

Guido Andres ist daher überzeugter Verfechter der Bodenhaltung in Ställen: „Die Hühner werden artgerecht gehalten, das Krankheitsrisiko ist minimiert und die Produktqualität stimmt“.

Dass die Kunden nur einwandfreie und vielfach kontrollierte Eier erhalten, dafür sorgt bei Andres eine hochkomplexe Sortier- und Verpackungsmaschine, die winzigste Haarrisse in der Schale ebenso entdeckt wie Federreste oder minimale Verschmutzungen auf der Schale. Diese Eier werden „gnadenlos“ aussortiert (Foto unten). Im Gegensatz zu den USA, wo jedes Ei gewaschen und lackiert wird, müssen europäische Hühnereier ohne derartige Kosmetik auskommen. Daher wird auch bei Andres ein großer Aufwand betrieben, um saubere, gesunde und natürliche Eier für die Verbraucher zur Verfügung zu stellen.

