

Quelle: undekade-biologischevielfalt.de

Datum: 04.09.2016

Seite: <http://www.undekade-biologischevielfalt.de/projekte/aktuelle-projekte-beitraege/detail/projekt-details/show/Wettbewerb/924/>

Regionalmarke EIFEL. Qualität ist unsere Natur.

Weiterentwicklung:

Zur Regionalmarke EIFEL gehören aktuell ca. 220 Markennutzer aus den Bereichen EIFEL Produzent, EIFEL Gastgeber und EIFEL Arbeitgeber. Um die nachhaltige Entwicklung der Marke zu gewährleisten, sind ständige Weiterentwicklungen in allen drei Bereichen nötig und sinnvoll. Im Bereich der EIFEL Produzenten wurde in 2015 neben vielen kleineren Anpassungen ein noch stärkerer Fokus auf den Bereich EIFEL Fleisch- und Wurstwaren gelegt. Durch die Zusammenarbeit mit der Orgainvent GmbH und regionalen Prüfinstituten wurde ein schlüssiges und nachhaltiges System geschaffen, das die Nachvollziehbarkeit der Herkunft der Fleisch- und Wurstwaren garantiert. Im Bereich EIFEL Gastgeber wurde zum Jahr 2016 ein neues Qualitätssystem entwickelt. Dieses ist deutlich einfacher, konkreter und transparenter und dient somit nicht nur den Gastgebern, sondern auch dem Gast. Es verfolgt das Ziel, in touristischen und gastronomischen Betrieben ein noch stärkeres Bewusstsein für die Qualitätsprodukte und -leistungen aus unserer Region zu schaffen, um so die Region von innen heraus zu stärken und den Kreislauf Mensch, Natur und Region zu schließen. Die neuste Säule unter dem Dach der Regionalmarke EIFEL ist die Arbeitgebermarke EIFEL (seit 05/2014). Ziel ist es, gemeinschaftlich die Herausforderung der Fachkräftesicherung in der Region anzugehen. Eine Region lebt nicht nur von einer intakten Natur, sondern auch von Bewohnern, Besuchern und Zuzüglern, die diesen Wert schätzen und erhalten.

Ursprüngliche Bewerbung:

Die Eifel, eine der schönsten und wertvollsten Natur- und Kulturlandschaften Europas, hat ihren Namen zu einer besonderen Marke gemacht. Unter der „Regionalmarke EIFEL“ zusammengefasst, bieten lokale Unternehmen Qualitäts-Produkte und -leistungen. Die Marke hat sich mittlerweile zur eigenen Dachmarke entwickelt und zertifiziert Betriebe als EIFEL Produzenten, EIFEL Gastgeber und EIFEL Arbeitgeber.

Die Regionalmarke EIFEL entstand 2001 als Projekt des Wettbewerbs „Regionen aktiv - Land gestaltet Zukunft“ vom Bundesministerium für Verbraucherschutz, Ernährung und Landwirtschaft mit dem Ziel, Maßnahmen zur nachhaltigen Stärkung regionaler Produkte, Leistungen und Anbieter zu fördern. Das Konzept beinhaltete die Auszeichnung von hochwertigen Produkten und Dienstleistungen mit klarer Herkunft und nach umfassenden Qualitätsrichtlinien. Durch die Umsetzung wurde eine der ersten Regionalmarken Deutschlands geboren. Die Beteiligung vieler Akteure aus der Region und die kurzen Wege in der Eifel trugen zu einer schnellen Entwicklung der Marke bei.

Mittlerweile hat sich die Regionalmarke EIFEL zu einer bekannten Qualitätsmarke entwickelt. Logo und der Slogan „EIFEL - Qualität ist unsere Natur“ stehen nicht nur für hochwertige Erzeugnisse und touristische Dienstleistungen, sondern schmücken auch familienfreundliche und zukunftsorientierte Qualitäts-Arbeitgeber der Region. Die Gesellschafter der Regionalmarke EIFEL GmbH sind der Bauern- und Winzerverband Rheinland-Nassau, die Kreishandwerkerschaft Mosel-Eifel-Hunsrück-Region, die Eifel Tourismus GmbH und die beiden Naturparke Nord- und Südeifel.

Produkte mit dem Gütesiegel „Regionalmarke EIFEL“ garantieren streng geprüfte und besondere Qualität, Sicherheit, eine transparente Erzeugung und Verarbeitung sowie die Herkunft aus dem Naturraum Eifel. Der Verbraucher kann jeden Schritt von der Weide bis auf den Teller nachvollziehen. Die Regionalmarke EIFEL bringt der Eifel anschauliche Vorteile entlang der gesamten regionalen und zertifizierten Wertschöpfungskette: Geprüfte Qualität und Nachhaltigkeit stehen im Fokus - zum Vorteil unseres Natur-, Kultur-, und Wirtschaftsraumes EIFEL. Naturschutz, Landwirtschaft, Produzenten, Handel, Tourismus, Gastronomie und Arbeitgeber vereinen sich unter der Präambel der Regionalmarke EIFEL, um die Eifeler Natur- und Kulturlandschaft zu erhalten, weiterzuentwickeln und die Biologische Vielfalt in der Eifel zu schützen.

Produkte der Regionalmarke EIFEL weisen Verbraucher auf ein bewussteres und kritisches Konsumverhalten hin und geben die Möglichkeit, sich jeden Tag erneut für den Erhalt der Biodiversität in der Eifel einzusetzen, beispielsweise durch den Kauf von Apfelsaft von regionalen Streuobstwiesen. Die

nachhaltige Bewirtschaftung der Streuobstwiesen in der Eifel bewahrt die einzigartige und vielfältige Tier- und Pflanzenwelt in der Eifel.

Auch das EIFEL Lamm ist ein „grasender Naturschützer“. Es zieht mit seinem Schäfer über Weiden und traditionelle Wacholderheiden. Aktuell lebt mittlerweile die größte Herde von Fuchsschafen, eine vom Aussterben bedrohte Landtierrasse, in der Eifel. Die Schafweiden zeichnen sich durch einen besonderen Artenreichtum aus: violettfarbene Küchenschellen, leuchtendgelbe Scheidenkronwicken, prächtige Orchideen sowie leuchtend blaue und hellviolette Enziane zeigen ihre Farbenpracht. Zahlreiche Insektenarten, aber auch seltene Vogelarten wie der Neuntöter haben hier ihre ökologische Nische gefunden.

Ein besonderes Beispiel für nachhaltige Bewirtschaftung ist der Bau- und Werkstoff Holz: Er besitzt nahezu unbegrenzte Einsatzmöglichkeiten und eine positive Energie- und Ökobilanz. Holz-Betriebe der Regionalmarke EIFEL produzieren ausschließlich nach den Richtlinien der nachhaltigen und naturnahen Forstwirtschaft. Das bedeutet: Holzernte gleich Waldpflege. Die Kooperation von Eifeler Forstämtern, Logistik, Handwerkern, Architekten und Ingenieuren stärkt die regionalen Wirtschaftskreisläufe und trägt durch geringe Wege zwischen Produktion und Endverbraucher aktiv zum Umweltschutz und zum ökologischen Wirtschaften im Natur- und Kulturräum Eifel bei.

Die Regionalmarke EIFEL steht auch für den Erhalt von traditionellen Erzeugungsweisen sowie den Erhalt von lokalen Rassen, Arten, aber auch Rezepten, die bei EIFEL Gastgebern aufgegriffen und so dem Gast nahe gebracht werden.

Ein Beispiel aus dem Bereich EIFEL Produzent ist der „Vulkanhof“. Hier werden hauptsächlich Ziegen der Rasse Deutsche Edelziege gehalten. Diese existieren seit über 80 Jahren in der landwirtschaftlichen Haltung der Eifel. Die Ziegen sind äußerst fruchtbar, widerstandsfähig und langlebig und geben besonders eiweiß- und fetthaltige Milch für die Produktion der Ziegenkäsespezialitäten der Regionalmarke EIFEL. Bei einem Besuch auf dem Hof wird die Möglichkeit geboten, einen Einblick in die nachhaltige Bewirtschaftung und die Käseproduktion zu erhalten.

Ein weiterer wichtiger Baustein der Regionalmarke EIFEL sind die Produzenten aus dem Bereich EIFEL Fleisch- und Wurstwaren. Durch die regelmäßigen Prüfung entlang der Lieferkette bleibt die Wertschöpfung vom Ferkel bis zum Schnitzel in der Region. Das stützt die heimische Landwirtschaft und das Handwerk und trägt somit zum Erhalt bestehender Strukturen in der Eifel bei. Auch hier macht ein transparentes Qualitätsmanagement EIFEL so für den Verbraucher nachvollziehbar und erlebbar.

Bezug zur biologischen Vielfalt:

Die Regionalmarke EIFEL...

- ...schafft und verstärkt ein neues Identifikationsgefühl;
- ... setzt sich mit den EIFEL Arbeitgebern, EIFEL Gastgebern, EIFEL Produzenten und EIFEL Partnern für eine ganzheitliche Stärkung der Region ein (ökologisch, ökonomisch und sozial)
- ...schützt und erhält einheimische Landwirtschaft, das Natur- und Landschaftsbild und das lokale Handwerk;
- ...stärkt die biologische Vielfalt in der Eifel;
- ...unterstützt das Überleben von traditionellen, nachhaltigen Erzeugungsweisen sowie Erhaltung lokaler Rassen, Arten und Rezepte;
- ...sorgt für Frische und Geschmack: saisonale Produkte, reif und lokal erhältlich.

Die Regionalmarke EIFEL trägt zum Schutz der Artenvielfalt, gesunder Ökosysteme und der genetischen Vielfalt bei, denn diese bilden die Basis für eine starke, lebenswerte Region!