

Zu Ostern EIFEL Lamm

Etwas Besonderes zum Fest: Genuss mit gutem Gewissen

Region. Genießen Sie zu Ostern bei EIFEL Gastgebern und EIFEL Metzgern verschiedene EIFEL Lamm Gerichte und Produkte. Das EIFEL Lamm ist etwas ganz Besonderes: Die Tiere leben unter freiem Himmel und ziehen mit den Schäfern durch die saftig grünen Eifel-Wiesen. Sollte das Futter nicht ausreichen, so wird mit Gräsern und Kräutern vom Hof des Schäfers zugefüttert. Das Fleisch der Lämmer ist somit sehr natürlich und besonders bekömmlich. Außerdem liefert es viele Vitamine, Mineralstoffe und Eiweiße und ist sehr fettarm. Die hohe Qualität wird durch verschiedene Kriterien der Regionalmarke EIFEL garantiert. Die Tiere werden beim EIFEL Produzenten Müller aus Gerolstein fachgerecht und schonend geschlachtet. Die EIFEL Gastgeber zaubern aus dem besonders hochwertigen EIFEL Lamm-Fleisch

leckere Gerichte und Speisen. Bei den EIFEL Metzgern wird eine Vielfalt an verschiedenen EIFEL Lamm Produkten angeboten. Weiterhin können in teilnehmenden Hofläden EIFEL Lamm Produkte gekauft werden. Somit kann man zu Ostern mit gutem Gewissen das EIFEL Fleisch genießen.

Teilnehmende EIFEL Lamm Betriebe: (EIFEL Gastgeber) Rur Café, Monschau; Löffels Landhaus, Münstermaifeld; Waldhotel Kurfürst, Kaisersesch; Landhotel am Wenzelbach, Prüm; Waldhotel Sonnenberg, Bollendorf; Gut Marien-



bildchen, Roetgen; Vulkanhotel Steffelberg, Steffeln; Gasthaus Geimer, Plütscheid; Gasthaus Herrig, Meckel; Hotel Schneider am Maar, Schalkenmehren (eigene Lämmer/ eigene Landwirtschaft): (EIFEL Metzger) Metzgerei Zerfaß, Deudesfeld; Metzgerei Förster, Bonn-Dottendorf; Fleischerei Peters, Winterspelt; Metzgerei Nobert Scholl, Köln-Höhenhaus; (EIFEL Hofladen) Hofladen Sanden, Mechernich.

