

Quelle: Zukunftsinitiative EIFEL

Datum: 15.06.2016

Seite: <http://zukunftsinitiative-eifel.de/2016/06/15/eifel-gefluegelfleisch-aus-euskirchen/>

## EIFEL Geflügelfleisch aus Euskirchen

### Familienbetrieb von Meer ist neuer Regionalmarke EIFEL Produzent

Der Familienbetrieb von Meer ist in Euskirchen und Umgebung ein alt eingesessenes landwirtschaftliches Unternehmen. Seit neuestem bietet der Sohn Alexander von Meer bestes Putenfleisch aus eigener Aufzucht an. Er beliefert mit seiner Firma „AVM Landwirtschaft“ nicht nur Gastronomie und verarbeitende Betriebe, sondern betreibt nebenher auch einen Hofverkauf. Im „Schornbuscher Hoflädchen“ bekommt man neben Teilstücken auch weitere veredelte Produkte wie Geflügelwurst oder z.B. hausgemachte Geflügelfrikadellen. Der landwirtschaftliche Putenaufzucht- und Mastbetrieb und die Hofladenmetzgerei sind nun zertifizierte Regionalmarke EIFEL Produzenten.



v.l. Andreas Schmadel, Arndt Balter, Alexander von Meer, Stephanie von Meer, Andreas Gehlen

„Der Bezug von Fleisch aus der Region wird für viele Verbraucher immer wichtiger“, so Arndt Balter von der Regionalmarke EIFEL GmbH. „Gerade im Bereich „Geflügel“ gibt es eine gezielte Nachfrage, die nicht vollständig gedeckt werden kann. Deshalb sind wir auch sehr froh, mit dem Betrieb von Meer einen guten Partner gefunden zu haben.“

Die unabhängige Prüfung durch die Firma Agrizert aus Bonn bestätigt die hohen Qualitätsansprüche, die Alexander von Meer selbst an seine Produktion stellt. Das Zertifikat überreichte Andreas Schmadel von der Firma ORGAINVENT aus Bonn, die bereits seit mehr als einem Jahr mit der Regionalmarke EIFEL GmbH zusammenarbeitet und als neutraler Partner für die rechtssichere Herkunftskennzeichnung und die Umsetzung individueller Qualitätsstandards sorgt.

Alexander von Meer ist sich sicher: „Im Verbund der bereits bekannten Regionalmarke EIFEL ergeben sich weitere Möglichkeiten, ganz klar Position für die Region zu beziehen und somit dem Wunsch der Verbraucher nach regionalen Lebensmitteln gerecht zu werden.“ Darüber hinaus hat jeder Verbraucher die Möglichkeit, sich beim Einkauf selbst ein Bild über die professionelle und tierwohlgerichte Haltung der Puten zu machen.

<http://www.regionalmarke-eifel.de/EIFEL-Gefluegelfleisch-aus-Euskirchen.htm>