



BETRIEBSSPIEGEL PETERS	
Landwirtschaftlicher Betrieb	
Landwirtschaftliche Nutzfläche (ha)	100, davon 30 Acker-, 70 Grünland
Hauptanbafrüchte	Gerste und Triticale
Anzahl Mutterkühe	65
Zuchtbullen	2
Mastbullen und Rinder zur Nachzucht	ca. 80
Schweinemastplätze	500
AK-Besatz (AKh)	1,0
Absatzwege (Anteil in %)	100 an Fleischerei Peters
<small>¹⁾ fehlende Futtermengen und Komponenten werden aus der Region zugekauft</small>	
<small>© dlz agrarmagazin 5/2014</small>	

Mastbetrieb und Fleischerei Peters, Winterspelt

Eifelmetzger

Wenn die Rinder auf der Weide des Peterschen Hofes im Ourtal nahe Prüm in der Eifel stehen, haben sie ihr Herkunftsland fest im Blick. Auf der anderen Seite des kleinen Flusses liegt Belgien, wo die Weißblauen Fleischrinder herkommen. Fest im Blick haben die Brüder Peters nicht nur Aufzucht und Mast der Rinder und Schweine, sondern auch die stressfreie Schlachtung, die Fleischreife, die Verarbeitung und die Vermarktung. Gekennzeichnet mit dem gelben „E“ für Eifelproduzent, das zur Regionalmarke Eifel gehört.

Wilfried Peters weiß, wovon er spricht, schließlich hat er die Marke Eifel-Fleisch mit aus der Taufe gehoben und das Wachstum und die Veränderungen begleitet. Schon bald nach der Übernahme der elterlichen Metzgerei 1997 erkannte der 46-jährige Metzgermeister die Vorteile einer gemeinsamen Vermarktung. Als 2004 die Regionalvermarktung startete, schloss er sich ihr mit seinen Betrieben an. Die damit verbundene, erweiterte Dokumentation wurde wesentlich einfacher, nachdem der landwirtschaftliche Betrieb seines Bruders Stefan auch zertifiziert war. Heute wird fast nur Fleisch vom Hof in der Fleischerei verarbeitet. So ist die geforderte Rückvollziehbarkeit der Produkte gewährleistet und kann jederzeit offenlegt werden.

Auf dem etwa 100 ha großen Betrieb werden 65 Mutterkühe und Nachzucht gehalten und gemästet. Dazu kommen 500 Schweinemastplätze für Ferkel der

Kreuzung DL x Piétrain. Der Landwirt muss 75 Prozent der eingesetzten Futtermittel selbst erzeugen und Kraftfutter selbst mischen. Das schafft Peters mit Gerste- und Triticaleanbau sowie Grassilagebereitung. Der Betrieb ist QS-geprüft und unterliegt den Prüfungsbedingungen der Regionalmarke.

Neben den Produkten mit dem gelben E für Eifel-Fleisch produzieren die Brüder noch für ihre Premiummarke ‚Fleisch aus dem Ourtal‘. „Gerade in den letzten beiden Jahren honorieren die Kunden Informationen zur Herkunft und zur Nachhaltigkeit.“ Nachhaltigkeit verspricht Wilfried Peters auch durch kurze Wege zum Schlachthof und die ruhige und entspannte Situation für die Tiere. „Allein dadurch, dass wir jede Woche 20 Schweine und alle zwei Wochen ein Stück Großvieh schlachten, ist das für uns kein Stress, der sich auf das Tier überträgt. Es läuft alles sehr ruhig ab.“

Ein weiteres Qualitäts- und Nachhaltigkeitsmerkmal ist für ihn ein kurzer Weg zum Verbraucher. Das schafft er im elterlichen Laden und mit einem Verkaufswagen für die Dörfer, in denen es keine Einkaufsmöglichkeiten mehr gibt. Die Partner des umliegenden Lebensmitteleinzelhandels (LEH) werden direkt beliefert. Ein kleines überregionales Erfolgsprojekt sind die Glaskonserven mit 200 g Leberwurst, Blutwurst oder Bauernsülze. Seit zwei Jahren vermerkt der Metzgermeister damit steigenden Absatz. „Die Gläser sind relativ einfach über den LEH

in den Ballungsräumen Aachen, Köln, Bonn, Koblenz und Trier anzubieten.“

Für die Brüder als Erzeuger und Verarbeiter ist eine seriöse Rückverfolgbarkeit der einzige Weg, um sich gegen die Großen im LEH zu behaupten. „Wir haben den Bezug zur Landwirtschaft und unterstützen die Wertschöpfung aus der Region und damit die Region selbst. Ich erhalte hier an dem Standort Arbeitsplätze; das hat einen hohen ideellen Wert beim Verbraucher.“

Der Nutzen für den Erzeuger Peters liegt in der gesicherten Abnahme und im Preis. Stefan Peters arbeitet als ausgebildeter Metzger in der Zerlegung mit. Er kann über die Edelteile beim Rindfleisch einen Preisaufschlag erwirtschaften. Für Mastschweine gilt eine Grundregel, die lautet: 10 Cent über der Schweinepreisnotierung. „Vorteilhaft für ihn ist weiterhin, dass auch Tiere, die nicht die normale Maske mit 60 Prozent Muskelfleischanteil erfüllen, verarbeitet werden.“

Der handwerkliche Metzger schätzt sie, weil ihr Fleisch schöner marmoriert ist und das langsam gewachsene, feste Fleisch einen kräftigen Eigengeschmack hat. „Zusätzlich brauche ich für meine Salami und Leberwurst einen kernigen Bauchspeck.“ Trotzdem kann der Mastbetrieb des Bruders nicht immer in ausreichender Menge liefern. Da ist es gut, dass die Fleischerei sich auf partnerschaftliche Zerlegebetriebe, die für die Regionalmarke Eifel-Fleisch arbeiten, verlassen kann. Denn auch, wenn das Fleisch von einem anderen Landwirt stammt, kennt Wilfried Peters den Betrieb und kann den Verbraucher darüber informieren. Fleisch und Wurst herzustellen ist Vertrauenssache: „Man muss uns persönlich glauben, und nicht nur einem bunten Siegel!“

us