

Quelle: Region Rhein.de

Datum: 16.12.2014

Seite: <http://www.region-rhein.de/wirtschaft/102-wirtschaft/40375-eifel-gymnasium-neuerburg-setzt-auf-produkte-der-regionalmarke-eifel.html>

Eifel Gymnasium Neuerburg setzt auf Produkte der Regionalmarke EIFEL

Dienstag, den 16. Dezember 2014 um 15:52 Uhr



Bild (RME GmbH) v.l.: Schulleiter Hans-Dieter Reichert, Guido Schmitz, Stephanie Fuchs, Küchenchef Peter Irsch, Arndt Balter, Christof Lausberg

Die Verpflegung in unseren Schulen ist derzeit ein Thema von großem Interesse. Es geht um gesunde und hochwertige Produkte, damit die Schüler bei einem langen Stundenplan nicht zu kurz kommen. In der Mensa des Eifelgymnasiums in Neuerburg beschäftigt man sich schon lange mit diesem Thema. Hier sehen die Verantwortlichen eine Verpflichtung darin, auf die Qualität der angebotenen Speisen und Getränke großen Wert zu legen. Dies war auch ein

ausschlaggebender Grund dafür, dass man sich bewusst für Produkte der Regionalmarke EIFEL entschieden hat. So wird jetzt der größte Teil des Fleisches, Geflügel und Wurstwaren bei der ortsansässigen EIFEL- Familienmetzgerei Guido Schmitz bezogen, für die Fleisch ein äußerst kostbares Lebensmittel ist. Als Regionalmarke EIFEL Metzger distanziert er sich von verantwortungsloser Massentierhaltung und qualvollen Tiertransporten und achtet darauf, dass nur frisches Fleisch aus Eifeler Viehbeständen zur Veredelung in die Produktion gelangt. Das Geflügelfleisch bezieht Guido Schmitz vom ebenfalls Regionalmarke EIFEL zertifizierten Geflügelbetrieb Lausberg aus Niederstedem. Fleisch von Rind und Schwein stammen vom familiengeführten Regionalmarke EIFEL Schlachthof Fuchs in Prüm.

„Gesunde und regionale Lebensmittel liegen uns besonders am Herzen“, so der Schulleiter Herr Oberstudiendirektor Hans-Dieter Reichert. Und weiter: „In unserer Küche verwenden wir bereits viele frische regionale Produkte wie Obst und Gemüse, aber auch viele Bio-Produkte.“

Auch die Getränke wie frische Säfte und Mineralwasser stammen aus der Region. Eier kommen vom EIFEL Produzent Scholtes aus Körperich. Zu Gunsten der Qualität ist man bereit, einen höheren Einkaufspreis für die regionalen Produkte in Kauf zu nehmen.

Arndt Balter von der Regionalmarke EIFEL GmbH: „Hier wird das gelebt, was die Regionalmarke EIFEL ausmacht: Produkte aus der Region zu verarbeiten und ihren Wert für die Gesundheit und die regionalen Wirtschaftskreisläufe zu erkennen. Es ist wichtig, bereits junge Menschen für regionale Lebensmittel zu sensibilisieren.“