

Hier kommt Regionales auf den Tisch!

Gymnasium Neuerburg setzt auf EIFEL-Produkte

Damit die Schüler bei einem langem Stundenplan nicht zu kurz kommen, setzt das Eifel Gymnasium Neuerburg auf gesunde und hochwertige Produkte – und verwendet Erzeugnisse der Regionalmarke EIFEL. So wird nun der



größte Teil des Fleisches, Geflügel und Wurstwaren bei der ortsansässigen EIFEL-Familienmetzgerei Guido Schmitz bezogen. Das Geflügelfleisch bezieht Schmitz vom EIFEL-zertifizierten Geflügelbetrieb Lausberg aus Niederstedem, Fleisch von Rind und Schwein stammen vom familiengeführten EIFEL-Schlachthof Fuchs in Prüm. Auch die Getränke wie frische Säfte und Mineralwasser stammen aus der Region. Eier kommen vom EIFEL-Produzenten 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: „Es ist wichtig, bereits junge Menschen für regionale Lebensmittel zu sensibilisieren.“

Info: www.regionalmarke-eifel.de