

Quelle: Region Rhein.de

Datum: 08.12.2014

Seite: <http://www.region-rhein.de/wirtschaft/102-wirtschaft/40144-metzgerei-heck-aus-gemuend-schliesst-sich-regionalmarke-eifel-an.html>

[Metzgerei Heck aus Gemünd schließt sich Regionalmarke EIFEL an](#)

MONTAG, DEN 08. DEZEMBER 2014 UM 20:22 UHR



Bild (RME GmbH) v.l.: Arndt Balter (Regionalmarke EIFEL GmbH), Nadine u. Udo Heck

Qualität ist unsere Natur – mit diesem Motto werben bereits rund 320 Produzenten, Gastgeber und Arbeitgeber aus der Eifel für ihre Qualitätsprodukte und Dienstleistungen. Die Eifel ist längst zu einer Marke geworden. Das Logo der Regionalmarke EIFEL – das gelbe „e“ auf vierfarbigem Hintergrund – kennzeichnet Betriebe, die sich in besonderer Weise für unsere Heimat einsetzen. Denn an dieses Logo ist eine Reihe von Anforderungen geknüpft.

Bei den EIFEL Produzenten allen voran die nachvollziehbare Herkunft der Hauptrohstoffe aus der

Eifelregion. Zudem spielt die transparente Produktion eine große Rolle. Das Ganze wird regelmäßig von unabhängigen Instituten kontrolliert, um die echte EIFEL Qualität zu gewährleisten. Ziel ist es nämlich, sichere Lebensmittel zu produzieren, die keine langen Transportwege zurückgelegt haben und gleichzeitig auch noch zum Erhalt heimischer Arbeitsplätze und unserer wertvollen Naturlandschaft beitragen.

Die Metzgerei Heck aus Gemünd ist einer dieser Betriebe und hat sich aktuell der Regionalmarke EIFEL angeschlossen. Durch eine Zertifizierung durch das Prüfinstitut K&K aus Burbach (Eifel) wurden die Warenströme und die Produktion der Metzgerei durchleuchtet.

Fleischermeister Udo Heck über die Entscheidung, der Regionalmarke EIFEL beizutreten: „Die Regionalmarke EIFEL bietet ein System für Transparenz und Rückverfolgbarkeit für kleine Betriebe wie uns an. So sind wir bestens für die neue Lebensmittelinformationsverordnung (LMIV) gerüstet, wonach bis zum April 2015 alle Tierarten genauestens auf ihre Herkunft rückverfolgbar sein müssen. Regionalität hat Zukunft und dafür lassen wir uns gerne hinsichtlich unserer Produktion in die Karten schauen. Wir möchten, dass unsere Kunden hiervon profitieren und haben uns deshalb hinsichtlich der Herkunft unserer Fleischwaren aus der Eifel zertifizieren lassen.“

Arndt Balter von der Regionalmarke EIFEL GmbH dazu: „Wir freuen uns, mit Udo Heck einen weiteren Mitstreiter gefunden zu haben. Die Metzgereien in der Region leisten viel und müssen sich im Tagesgeschäft mit ihrer guten Handwerkskunst und Qualität abheben. Die Regionalmarke EIFEL bildet hier das „i-Tüpfelchen“, wobei wir Unterstützung bieten, die wertvolle Leistung der EIFEL Metzger öffentlich zu machen. Gleichzeitig wird die regionale Landwirtschaft gestärkt. Somit schließt sich ein wichtiger Wirtschaftskreislauf.“