



**8. Dezember 2014**

### **Produktion muss transparent sein**

Metzgerei Heck aus Gemünd schließt sich Regionalmarke Eifel an

**Schleiden-Gemünd** – Die Metzgerei Heck aus Gemünd hat sich der Regionalmarke Eifel angeschlossen und ist nun einer von rund 320 Produzenten, Gastgeber und Arbeitgeber aus der Eifel, die unter dem Motto „Qualität ist unsere Natur“ für ihre Qualitätsprodukte und Dienstleistungen werben. An das Logo der Regionalmarke Eifel – das gelbe „e“ auf vierfarbigem Hintergrund – ist eine Reihe von Anforderungen geknüpft. So wurden auch die die Warenströme und die Produktion der Metzgerei Heck für die Zertifizierung durch das Prüfinstitut K&K aus Burbach (Eifel) durchleuchtet.

Bei den Regionalmarke-Eifel-Produzenten muss die Herkunft der Hauptrohstoffe aus der Eifelregion nachvollziehbar sein. Zudem spielt die transparente Produktion eine große Rolle. Das Ganze wird regelmäßig von unabhängigen Instituten kontrolliert. Ziel ist, sichere Lebensmittel zu produzieren, die keine langen Transportwege zurückgelegt haben und gleichzeitig auch noch zum Erhalt heimischer Arbeitsplätze und der wertvollen Naturlandschaft beitragen.



Arndt Balter von der Regionalmarke Eifel GmbH (l.) freut sich mit den Metzgersleuten Nadine und Udo Heck aus Gemünd über die Zertifizierung. Foto: RME/pp/Agentur ProfiPress

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.“

## **Regionalmarke EIFEL - Pressespiegel - 2014**

---

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. Wir bieten Unterstützung bieten, die wertvolle Leistung der Eifel-Metzger öffentlich zu machen. Gleichzeitig wird die regionale Landwirtschaft gestärkt. Somit schließt sich ein wichtiger Wirtschaftskreislauf.“

**pp/Agentur ProfiPress**