

Quelle: Eifelzeitung Online Ausgabe

Datum: 17.07.2014

Seite: <http://www.eifelzeitung.de/2014/07/regionalmarke-eifel-wertschoepfungskette-perfekt-szene-gesetzt-74116/>

Regionalmarke EIFEL „Wertschöpfungskette“ perfekt in Szene gesetzt



Ann-Kristin Halfmann, Mathias Karst, Martin Fuchs (RME GmbH)

Boos (Kreis Mayen-Koblenz). Die Regionalmarke EIFEL steht seit mehr als 10 Jahren im Bewusstsein der Verbraucher für Qualitätsprodukte aus der Land- und Forstwirtschaft und für regionale Wertschöpfung. Was bedeutet aber eigentlich eine „geprüfte regionale Wertschöpfungskette“? Mit dem neuen Produzent der Regionalmarke EIFEL, Ökohof Halfmann aus Boos, lässt sich dies wunderbar erklären. Ann-Kristin Halfmann und ihre Familie bewirtschaften einen Bio Betrieb mit rund 220 Legehennen und ca. 50 Mutterkühen und deren Nachzucht. Die Hühner leben in einem vollmobilen Stall. Dieser bietet ihnen täglich Auslauf ins frische Grün. Die Eier werden ab Hof und an die umliegende Gastronomie verkauft. Die Regionalmarke EIFEL Metzgerei Karst schlachtet im ca. 10 km entfernten Uersfeld die Rinder zur eigenen Fleischgewinnung oder zur Belieferung an den Regionalmarke EIFEL Gastgeber „Zur Quelle“ der Familie Fuchs in Boos. Ein Teil des Fleisches bekommt auch Frau Halfmann zum Verkauf ab Hof zurück. „Aus der Region – für die Region, heißt nicht nur regionales Erzeugen und Konsumieren, es heißt auch die lokalen Wirtschaftskreisläufe zu stärken. Durch das Bewusstsein dieser Zusammenhänge kann jeder einen aktiven Beitrag zu einer nachhaltigen Entwicklung leisten“, so Ann-Kristin Halfmann.

Jeder in dieser Kette lässt sich regelmäßig von unabhängigen Instituten hinsichtlich Herkunft und Verarbeitung über die Schulter schauen. So bleibt die Produktion transparent und die Ziele der Regionalmarke EIFEL werden perfekt umgesetzt: Stärkung der heimischen Landwirtschaft, Einbindung des regionalen Handwerks, kurze Transportwege und Veredelung der Produkte im Wareneinsatz der Gastronomie.

Hintergrund:

Lebensmittel aus der Region sind gefragt wie noch nie. Aber nicht nur die Herkunft und kurze Transportwege sind von Interesse. Viele Verbraucher fragen sich: wie wird unser Essen eigentlich produziert? Auf diese Fragen liefern die Produzenten der Regionalmarke EIFEL wertvolle Antworten. Transparente Produktion auf kürzesten Wegen – so lautet die Devise.