

Quelle: Stadt Bad Münstereifel - Rundblick (S. 16, 17)  
 Gemeinde Blankenheim - Bürgerbrief (S. 26, 27)  
 Gemeinde Dahlem - Mitteilungsblatt (S. 26, 27)  
 Gemeinde Nettersaheim - Rundblick (S. 18, 19)  
 Stadt Schleiden - Rundblick (S. 20, 21)  
 Mechernicher Bürgerbrief (S. 20, 21)  
 Stadt Zülpich - Rundbrief (S. 20, 21)

Datum: 26.03.2010

Seite:

## Regionalmarke EIFEL GmbH

QUALITÄT IST UNSERE NATUR *Setzen Sie ein Zeichen!*

*Prüm/Eifel.* Die Bäckerbranche befindet sich in einem stetigen Veränderungs- und Konsolidierungsprozess: Seit den 1950er Jahren ist die Anzahl der Bäckereibetriebe von ca. 55.000 (im alten Bundesgebiet) auf heute rund 15.300 Betriebe in ganz Deutschland zurückgegangen. Schwankende Rohstoffpreise, steigende Energiekosten, der Wettbewerbsdruck durch den Einzelhandel und veränderte Verzehrsgewohnheiten verlangen von den Bäckereibetrieben frische Ideen. Es gilt nicht mehr „hungrige Menschen satt“ zu machen, sondern es ist eher das Gegenteil der Fall. Wem es

gelingt, seinen Kunden Qualität, Handwerkskunst und Gesundheit zu vermitteln, wird sich langfristig am Markt positionieren können. Dazu braucht es neue Konzepte. Zum Beispiel das der Regionalmarke EIFEL. In einem Umfeld - geprägt durch globalisierte Rohstoffmärkte - entwickelt sich eine große Chance für regionale Produkte. Sie signalisieren den Verbrauchern Nähe, Transparenz, Sicherheit, Qualität. Davon können sowohl die landwirtschaftlichen Betriebe profitieren, als auch heimische Handwerker. Vorausgesetzt, es existiert ein stabiles, praxistaug-

liches Liefer- und Qualitätssystem vom Getreideanbau bis zum Brötchen in der Theke. Die Regionalmarke EIFEL GmbH hat sich genau diese Idee auf die Fahnen geschrieben und eine regionale Wertschöpfungskette EIFEL Getreide-Mehl-Brot aufgebaut. Zusammen mit starken Partnern, der Raiffeisen-Warenzentrale VTG Nordeifel und der Eilmühle Köln-Deutz, entwickelte die Qualitätsmarke ein schlüssiges Konzept und eine stabile Lieferkette für Eifeler Getreide und Mehl. Alle Betriebe, die an der Kette beteiligt sind, unterziehen sich regelmäßigen Kontrollen auf Einhaltung der Qualitätskriterien. Bäckereien, die die Vorgaben erfüllen und sich dem Qualitätskonzept anschließen möchten, bietet die Regionalmarke EIFEL zudem ein Marketingkonzept mit der Zugkraft eines starken Logos: gelbes „e“ auf vierfarbigem Grund. Dieses Zeichen gilt eifelweit und in den angrenzenden Ballungsgebieten als Signal für regionale Qualität im Lebensmittelhandwerk, in Gastronomie und Tourismus. EIFEL Bäckereien zeichnen sich dadurch aus, dass sie die Qualitätskriterien der Regionalmarke EIFEL erfüllen, in der Eifel tätig sind und dass sie praktisch ausschließlich EIFEL Weizen- und Roggenmehl in der Backstube verwenden. Für Kerstin Cornesse und Markus Pfeifer von der Regionalmarke EIFEL GmbH ist die Kooperation mit den Bäckereien ein logischer Schritt für die Verstärkung des Qualitätskonzeptes. „Wir bieten Eifeler Bäckern ein Konzept und ein Markenzeichen, das ihren Kunden signalisiert: hier wird beste Qualität aus der Eifel und für die Eifel hergestellt.“ Und von jedem verkauften EIFEL Brötchen profitiert die Eifeler Landwirtschaft. In der Praxis sieht das so aus: Landwirte aus der Nordeifel liefern ihr EIFEL Qualitätsgetreide an die RWZ Nordeifel. Von dort geht es über kurze Transportwe-

ge nach Köln-Deutz zur Eilmühle. Hier wird EIFEL Mehl in verschiedenen Sorten hergestellt und in die Mehl-Silos der EIFEL Bäckereien geliefert. Und dann werden bestes EIFEL Brot und Backwaren hergestellt. Ein Problem galt es vorab zu lösen: Wie kann eine konstante, hohe Backqualität des Mehls erreicht werden, auch in Jahren schlechter Ernte? Eine praxistaugliche Lösung wurde vereinbart: In der Mühle darf Qualitätsgetreide anderer Regionen dem EIFEL Getreide beigemischt werden. Allerdings muss die Mühle die entsprechende Menge Getreide wieder in der Eifel kaufen. Auf diese Weise wird es möglich, ein Qualitätsmehl zu produzieren, das den Ansprüchen der Bäcker genügt. Gleichzeitig wird die Eifel als Anbauregion für Getreide immer berücksichtigt. Alle Partner der Wertschöpfungskette arbeiten auf diese Weise an der praktischen Umsetzung der regionalen Idee:

- Stärkung der Eifeler Landwirtschaft,
- Zusammenarbeiten in der Region,
- Sicherung von Einkommen und Arbeitsplätzen
- und nachvollziehbare regionale und gesunde Lebensmittel für die Verbraucher.

Eine Überzeugung, die auch die Mitarbeiter der beteiligten Bäckereien mittragen und den Kunden an der Theke näher bringen. In Schulung haben sie sich fit gemacht für die Beratung. Und auf die Frage, warum sie EIFEL Bäckerei geworden sind, kommen die Antworten auch prompt: „Wir bieten unseren Kunden Qualität. Wir setzen auf Nähe und Vertrauen. Wir sind EIFEL!“

Mehr Informationen und Beratung:

Regionalmarke EIFEL GmbH  
 Markus Pfeifer  
 Kalvarienbergstr. 1  
 54595 Prüm  
 Tel.: 06551/98109-0  
 Fax: 06551/98109-10  
[info@regionalmarke-eifel.de](mailto:info@regionalmarke-eifel.de)  
[www.regionalmarke-eifel.de](http://www.regionalmarke-eifel.de)



**Bäckerei - Café**  
 seit 1966  
 Burgstraße 2 • 53947 Marmagen  
 Tel. 0 24 86 14 37  
 Fil. Hauptstr. 34 • 53949 Schmidtheim • Tel. 0 24 27 14 09

**1. zertifizierte Eifelbäckerei**  
**1. zertifizierte Slow-baker der Eifel**  
 Tel.: 0 24 47 14 09 Schmidtheim • Tel.: 0 24 86 14 37 Marmagen  
 Tel.: 0 24 86 203384 Nettersheim

*Das Haus, in dem Sie sich wohlfühlen!*

**Hotel Schlossblick\*\*\***  
 Café - Restaurant

Nonnenbacher Weg 2-6 • 53945 Blankenheim  
 Hotel Tel. 02449/95 50-0 Restaurant Tel. 02449/95 50-80  
 Fax 02449-95 50-50 Fax 02449-95 50-88  
[www.hotel-schlossblick.de](http://www.hotel-schlossblick.de) [info@hotel-schlossblick.de](mailto:info@hotel-schlossblick.de)

• 51 Betten, 27 Zimmer mit DU/WC, Telefon, teilw. TV, Minibar, Balkon  
 • Hallenbad, Sauna, Lift & Parkplatz  
 • 120 Restaurantplätze, Eifeler Spezialitäten, neue Terrasse  
 • Arrangement Eifelsteig 3 Tage 2 Etappen

**JETZT NEU!** Jacken, Polos, Caps aus dem Eifelshopsortiment!  
*Wir freuen uns auf Ihren Besuch Ihre Familien Poensgen und Mercier*

**Café - Lommersdorfer Mühle**

**Lommersdorfer Mühle**

**Ferienwohnungen & Gästezimmer**

Annegret Dreimüller  
 Ahrtal 46 • 53945 Blankenheim-Ahrhütte  
 Tel.: 0 26 97-372 • [www.lommersdorfer-muehle.de](http://www.lommersdorfer-muehle.de)

Regionalmarke EIFEL GmbH

Regionalmarke EIFEL GmbH

1

# Regionalmarke EIFEL GmbH

QUALITÄT IST UNSERE NATUR *Setzen Sie ein Zeichen!*



## Regionalmarke EIFEL:

Gelebte Qualität stärkt die heimische Fleischwirtschaft

Der Wunsch der Verbraucher nach sicheren und qualitativ hochwertigen Lebensmitteln steigt stetig. Die Nähe zum Produzenten und das Wissen um die Herkunft der Produkte schaffen zusätzliche Orientierung. Qualitätsprodukte und Qualitätsbetriebe aus der Region unter einem einheitlichen Logo zu vermarkten (dem kleinen gelben „e“ vor vierfarbigem Hintergrund) - das ist die Hauptaufgabe der Regionalmarke EIFEL GmbH. Hierbei geht es grundsätzlich um die Stärkung von regionalen Wirtschaftskreisläufen. Ein Schwerpunkt beim weiteren Ausbau der Regionalmarke EIFEL ist die Wertschöpfungskette „EIFEL Fleisch und Wurst“. Hierbei werden alle Beteiligten - sowohl die erzeugenden Landwirte als auch die weiterverarbeitenden Schlachtbetriebe und Metzgereien - in den Qualitätsprozess eingebunden. Jeder in dieser Kette muss sich

regelmäßig auf die Einhaltung vorgegebener Qualitätsstandards prüfen lassen. Die Verbraucher wollen nicht nur wissen wer ihre Lebensmittel produziert, sondern wo ihre Lebensmittel herkommen und wie diese produziert werden. Das Qualitätszeichen „Regionalmarke EIFEL“ bietet hierzu den Verbrauchern die notwendige Transparenz. Ziel ist es somit, die heimische Fleischwirtschaft langfristig und nachhaltig zu stärken, indem eine permanente Verbraucherinformation durch die Regionalmarke EIFEL GmbH geleistet wird. Alle Beteiligten in der Kette können nur profitieren. Denn: EIFEL-Qualität ist unsere Natur! Weitere Informationen erhalten Sie unter:  
Regionalmarke EIFEL GmbH,  
Kalvarienbergstraße 1,  
54595 Prüm  
Tel.: 06551/981090  
[www.regionalmarke-eifel.de](http://www.regionalmarke-eifel.de)

## Wertschöpfung in der Region halten

„Eifel - Qualität ist unsere Natur“ - das ist zugleich Anspruch und Wahlspruch der Regionalmarke Eifel. Wie funktioniert die Marke? Was wurde bisher erreicht? Welchen Nutzen bringt die Marke - insbesondere für Landwirte? Die Regionalmarke EIFEL GmbH mit Sitz in Prüm ist verantwortlich für das Markenmanagement und versteht sich als Marketing- und Kommunikationsplattform, um den einheitlichen Lebens-, Wirtschafts-, Natur- und Kulturraum Eifel weiterzuentwickeln. Der Wunsch der Verbraucher nach sicheren und qualitativ hochwertigen Lebensmitteln steigt stetig. Die Nähe zum Produzenten und das Wissen um die Herkunft der Produkte schaffen zusätzliche Orientierung. Qualitätsprodukte und Qualitätsbetriebe aus der Region unter einem einheitlichen Logo zu vermarkten (dem kleinen

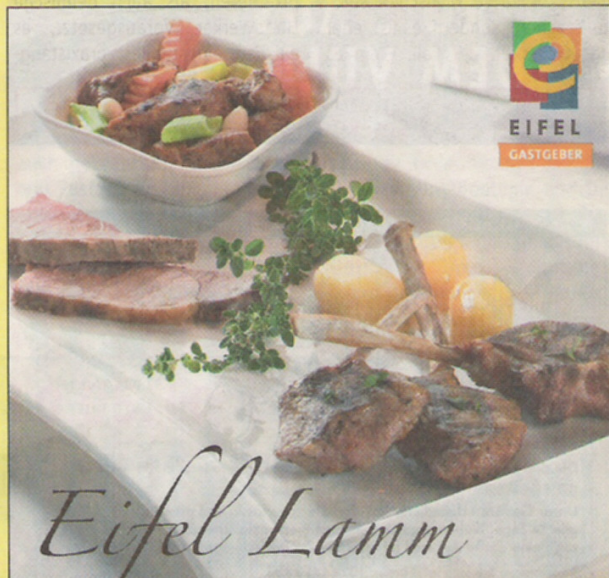
gelben „e“ vor vierfarbigem Hintergrund) - das ist die Hauptaufgabe der Regionalmarke EIFEL GmbH. Hierbei geht es grundsätzlich um die Stärkung von regionalen Wirtschaftskreisläufen. Übergeordnetes Ziel der Regionalmarke EIFEL ist die Einbindung und Vernetzung von wichtigen Akteuren der Region: Durch eine intakte und verantwortungsvolle Landwirtschaft unter Einbezug des Naturschutzes entsteht eine attraktive Urlaubs- und Tourismusregion. Landwirtschaftlich erzeugte und handwerklich veredelte Produkte, die strengen Qualitätsrichtlinien entsprechen müssen, schaffen einen Mehrwert für eine Vielzahl von Gastronomen, Hoteliers, Ferienwohnungsbesitzern, Campingplatzbetreibern und natürlich auch den Handel und die weiterverarbeitenden Handwerksbetrieben.

Gutes aus der Eifel




Die von uns hergestellten Produkte sind in der Region in allen Filialen von **EDEKA, REWE, PENNY** und **ALDI** erhältlich.  
Ferner aber auch in unserem **Werksverkauf**, der freitags von 9.00-16.00 Uhr geöffnet ist.

**Werksverkauf** Eifeler Fleischwaren GmbH  
Oberbettinger Str. 27 · 54587 Lissendorf · [www.eifel.de](http://www.eifel.de)



**EIFEL GASTGEBER**

*Eifel Lamm*



### Lust auf Lamm? Aber natürlich!

Eifeler Schäfer ziehen mit ihren Herden durch unsere Region und haben sich für die Regionalmarke EIFEL zu Regeln verpflichtet: Ihre Tiere leben unter freiem Himmel und ziehen über Wiesen und Felder, die anders nicht bewirtschaftet werden können. Reicht das Futter nicht aus, so wird mit Gräsern und Kräutern vom Hof des Schäfers zugefüttert. Keine Chemie, keine Massentierhaltung, deshalb ist das Fleisch sehr natürlich und besonders bekömmlich. Es hat wenig Fett, aber viele Vitamine und Eiweiß.

Früher gehörte Lammfleisch nicht zu den Lieblings Speisen der Eifeler, heute entwickelt sich die Region zu einem lukullischen Paradies. In den EIFEL-Selektionsbetrieben werden die guten Produkte der Regionalmarke EIFEL veredelt und verarbeitet. Deshalb servieren wir Ihnen gern unser zartes und schmackhaftes Eifeler Weldelamm in unserer Manier.

EIFEL. QUALITÄT IST UNSERE NATUR.

Die besten Adressen in der Region für das EIFEL Lamm finden Sie unter:  
[www.regionalmarke-eifel.de](http://www.regionalmarke-eifel.de) · [www.eifel.info](http://www.eifel.info)