

Anzeigensonderseite

Fleisch und Wurst vom Fachmann

Fleischer- fachgeschäfte

Die Eifel kommt an – Fleischgenuss mit gutem Gewissen



Immer mehr Menschen denken über ihren Fleischkonsum nach. Der Fleischgenuss in den Industrieländern gilt als Mitverursacher von Treibhausgasen weltweit und Wasserarmut in vielen Ländern der Erde. Für die riesigen Herden etwa auf dem amerikanischen Kontinent müssen Urwälder, Sümpfe oder natürliche Steppen weichen. Nicht nur ein Problem für die Tierwelt, sondern auch für die menschliche Gesellschaft. Hinzu kommen Transportwege rund um den Globus oder quer durch Europa, die weitere Ressourcen verbrauchen. Schließlich bringen Fleischkandale oder die Bedingungen der

QUALITÄT IST UNSERE NATUR



**EIFEL
PRODUZENT**



tung oder im nahen Schlachthof schonend getötet. Das Fleisch ist daher frei von Stresshormonen. All diese guten Voraussetzungen können Sie schmecken. Fleisch aus der Eifel ist besonders zart und aromatisch. Auch beim Garen bewahrt es die ideale Konsistenz. Und die Eifeler Fachmetzger geben ihr Bestes, um aus erstklassigem Fleisch auch Delikatessen zu machen, die jeden Feinschmecker überzeugen. Eifeler Schinken oder Wurstwaren nach besonderen Rezepten sind unverwechselbare Leckereien, deren Genuss den Frischegeschmack der Eifel zur Geltung bringen. Ω

Nutzviehhaltung und der Schlachtung die Verbraucher immer wieder zum Nachdenken.

Doch was tun, wenn die Familie dennoch Fleisch- und Wurstwaren auf dem Tisch will? Können Fleischgenuss und gutes Gewissen miteinander vereinbart werden?

Mit Fleisch aus der Region für die Region können Verbraucher eine bewusste Wahl treffen. Es beginnt mit artgerechter Haltung – die Tiere haben genügend Auslauf oder werden in natürlicher Mutterkuhhaltung aufgezogen, so dass sie ihr Leben genießen können. Sie werden nicht mit unnatürlichem Futter gemästet, sondern bekommen gesunde, frische Nahrung überwiegend von Eifeler Weiden. Vor ihrer Schlachtung erleiden sie keine stressigen und langen Transporte, sondern sie werden in ruhiger Umgebung und stets mit entsprechender EU-Zertifizierung sowie unter strengsten Hygieneauflagen entweder in der hofeigenen Schlach-

„Gemeinsam für unsere Heimat“
Wie sind offizieller Partner der Zukunftsinitiative
EIFEL
EIFEL-ZEITUNG



**EIFEL
PARTNER**



EIFEL Metzgerei KARST
Kreuzfeld
Qualität aus eigener Schlachtung!

Hauptstraße 16
56767 Uersfeld
Tel.: 02657/310
www.karst-center.de



**EIFEL
PRODUZENT**

Produkte und Dienstleistungen mit dem



EIFEL stehen für:

- nachhaltige Holzwirtschaft
- qualifiziertes Handwerk
- regionale Lebensmittel
- gelebte Gastlichkeit
- Naturschutz

Mit dem Kauf von Markenprodukten und dem Besuchen der Qualitäts-Gastgeber tragen Sie zum nachhaltigen Wirtschaftswesen in der Eifel bei. Setzen Sie ein Zeichen!

Weitere Infos unter www.regionalmarke-eifel.de

Regionalmarke EIFEL GmbH
Käufelringstraße 1 · 54507 Prüm · Tel. 0 65 91 91 99 0

Bio-Rindfleisch

aus eigener Haltung –

... garantiert Ihnen ein lang vergorenes Geschmackserlebnis. Eine Vielfalt von köstlichen Fleisch-, Grill-, Wurst- und Räucher Spezialitäten erwartet Sie.

Wir freuen uns über Ihren Besuch.

Märkte in
Mittlich, Bann, Traben-Trarbach und Gerolstein

Hofladenöffnung:
Donnerstag, Freitag, Samstag, Sonntag
9.00 - 19.00 Uhr

Bauernhof Otten
Familie Otten
Hauptstr. 36
54559 Strohn
Tel. 06573-468

www.bauernhof-otten.de



**EIFEL
PRODUZENT**



Zerfaß
Der EIFEL Metzger
QUALITÄT AUS DER EIFEL

Inhaber Joachim Hesselein

Filiale Daun: Wirtstr. 8
Tel.: 06592/980378

54570 Deudesfeld
Telefon: 0 65 99-295
Fax: 0 65 99-665



**EIFEL
PRODUZENT**