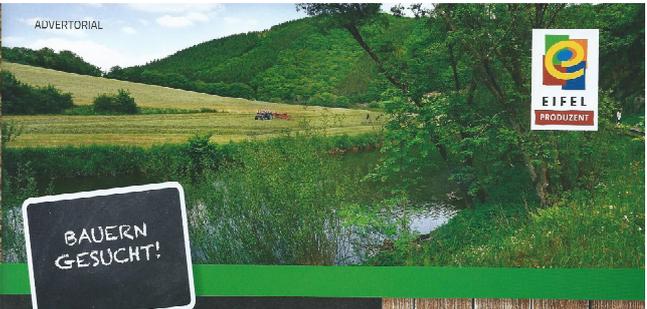


Quelle: schöner leben in Bitburg-Prüm

Datum: 05.09.2018

Seite: 16 + 17



## Mit der Fleischerei Wilfried Peters GEGEN DEN MAINSTREAM



### Warum man wieder auf die Bauern und Metzger der Region setzen sollte

Schweinefleisch hat mit dem Aufkommen der großen Mastbetriebe ein zunehmend schlechtes Image bekommen und erschreckende Bilder aus Massentierhaltungen haben ein Umdenken in der Gesellschaft ausgelöst: Qualität kommt wieder vor Quantität und Geschmack vor Billigware. Mit der Regionalmarke „Eifel“ und dem Gourmeat-Schwein setzt man nun wieder auf Fleisch vom Erzeuger um die Ecke.

Es ist kein leichtes Unterfangen, die Landwirtschaft und das Metzgerhandwerk in der Region lebendig zu halten, zumal derzeit bundesweit die Zahl der Schweinehaltenden Betriebe sinkt und gleichzeitig die Zahl der gehaltenen Tiere steigt. Und dennoch findet im Bereich der Viehzucht mehr und mehr ein Umdenken statt. Die kleinstrukturierte und nachhaltiger and-wirtschaftlich gewinnt wieder an Zuspruch – und das völlig zurecht.

Die traditionsreiche Landrasse ging in Zeiten des landwirtschaftlichen Umbruchs verloren, als Weideschwein-Rassen aufgrund der massenhaften Haltung und des hohen Fortgabaltens mit Blick auf den dadurch geringeren Profit ihrer Daseinsberechtigung abhandeln konnten. Mit dem „Gourmeat-Schwein“ hat man nun eine exklusive und wertvolle Kreuzung des Deutschen Weideschweins und einer Landschweinrasse ins Leben gerufen.

Das Schwein freut sich vor allem durch seine ganz besondere Vitalität, Robustheit und Stressresistenz hervor. Das Gourmeat-Schwein wird gezielt auf optimale Qualität in Bezug auf Fleischschmack und Textur gezüchtet, so dass diese den Erwartungen anspruchsvoller Köche und Genießer entsprechen. Dabei zeichnet es sich mit seiner feinen Marmorierung mit einem intensiven Geschmack und geringem Dratverlust aus.

**Regionalmarke „Eifel“**  
Auch die Regionalmarke „Eifel“ setzt auf diese Faktoren. Außerdem verpflichten sich Produzenten der regionalen Herkunft und beziehen das Futter entweder aus eigenem Anbau oder eben aus der Kulturlandschaft der Eifel.



16

**BAUERN GESUCHT!**

Um den Bedarf auf Dauer decken zu können, werden Bauern gesucht, die sich der Aufzucht der Gourmeat- und Our-Schweine annehmen. Jungbauern können auf den Rat und die Unterstützung erfahrener Genossen zählen. Bei Interesse einfach an [info@eifel-fleisch.de](mailto:info@eifel-fleisch.de) wenden.

Neben dem Gourmeat-Schwein gewinnt auch das „Our-Schwein“ an Zuspruch. Dieses ist im Naturraum des Oartals und seiner Umgebung im Umkreis von 40km umgastet und bietet als Regionalmarke Eifel-Schwein die beste Lösung im mittleren Preissegment, wenn man nicht auf kontrollierte Herkunft und Futtermittel verzichten will.

Das Eifel-Fleisch aus der Metzgerei Natur steht als einer der Produzenten somit für erstklassige Produkte aus hochwertigstem Fleisch der eigenen Zucht. Ihnen liegt über die Erhalt der Kulturlandschaft als Landwirtschaft. Ich weise nur auf den Wert der Nachhaltigkeit der Produktion durch geschlossene Kreisläufe besonders am Heroin. Kein Müll, also dass sie versuchen, immer mehr Mitstreiter zu finden und kleine Bauernhöfe wiederbeleben möchten.

**Kooperation statt Isolation**  
Zusammenhalt und Gemeinschaftssinn sind zwei zentrale Aspekte, die hinter dem Projekt leuchten. Wo sich in den vergangenen Jahren mehrten aufgrund des landwirtschaftlichen Umbruchs viele Landwirte gezwungen sahen, ihre Tätigkeiten auf dem langgeleiteten Familienbetrieb zugunsten großer Mastbetriebe aufzugeben, sollen nun auch wieder Jungbauern den Bauernhof wiederbeleben können. „Miteinander mehr erreichen“ ist hier die Devise.  
Die Idee von Peters war, dass die Bauern einen Verbund zünden, wonach jeder in seinem Fachgebiet ausgelastet ist. Wo einer mehrere Flächen mäht, kann ein anderer die Tiermehrsorgen. Die Regionalmarke von einem Geben und Nehmen – wie in einer Selbsthilfsgemeinschaft. Mit Rehabilitationsunterstützung können Kostenstrukturen insgesamt gemindert und das Bauernhandwerk wiederpraktikabler gemacht werden.



**Natur Fleischerei Peters**  
Winterspelt  
Hauptstr. 12  
D - 54616 Winterspelt  
Tel.: +49 (0) 6552 471

**Natur Fleischerei Peters**  
St. Ulrich  
Malmedyer Straße 22  
Carleton St. Ulrich  
B - 47810 St. Ulrich  
Tel.: +32 (0) 60 643857

[www.eifel-fleisch.de](http://www.eifel-fleisch.de)



**KOMMERN**  
LVR-FREILICHT MUSEUM  
Heimliches Landesmuseum für Mittelrhein

17