





Ann-Kristin Halfmann produziert auf ihrem Ökohof Qualitäts-Lebensmittel aus der Region für die Region.



Frisch vom Land Eine Region setzt Zeichen

Das Qualitätslogo der Regionalmarke EIFEL ist ein Zeichen, an dem besondere, geprüfte Qualität aus der Eifel direkt erkennbar wird. Dabei symbolisiert das Markenlogo mit gelbem „e“ vor vierfarbigem Hintergrund die Vielfalt der verschiedenen Qualitätsbereiche.

Die Zertifizierungen als EIFEL Arbeitgeber, EIFEL Gastgeber und EIFEL Produzent erfolgt nur dann an Betriebe und Unternehmen, wenn kontrollierte Qualität und Regionalität transparent nachgewiesen werden können.

Strenge Qualitätskriterien und umfassende Kontrollen fördern die nachhaltige Stärkung der Region Eifel als Lebens-, Wirtschafts- und Kulturraum von innen heraus.

Entgegen den Globalisierungstendenzen verfolgt die Regionalmarke EIFEL das Ziel, die qualitätsorientierten klein- und mittelständischen Strukturen in der ländlich geprägten Eifel zu stärken und damit auch den Erhalt und die Weiterentwicklung der Region zu ermöglichen.

Alle teilnehmenden Betriebe und Unternehmen bekennen sich damit zu ihrer Verantwortung gegenüber dem Naturraum Eifel und zu ihrem Versprechen: EIFEL. Qualität ist unsere Natur. Die EIFEL Produzenten bieten ein sehr breites Spektrum an unterschiedlichen Lebensmittelsortimenten an. Auch an Liebhaber von Bio-Produkten ist gedacht.

Was ist das Besondere an den EIFEL Produkten? Ganz einfach: Alle EIFEL Lebensmittel stehen für garantierte Herkunft, Transparenz und Kontrolle. Und die Qualität wird auf jeder Produktionsstufe geprüft. Veredeler, Erzeuger, Direktvermarkter und Handwerker arbeiten Hand in Hand.

VulkanEifel-Heimat hautnah stellt regelmäßig Eifelproduzenten vor.

QUALITÄT IST UNSERE NATUR



LAND UND LEUTE



In ihrem Hofladen verkauft Ann-Kristin Halfmann (rechts) neben Eigenprodukten viele Waren aus der Region.

BIOPRODUKTE AUS DER REGION – MEHRWERT FÜR MENSCH UND NATUR

Einen respektvollen Umgang mit Mensch, Tier und Natur, dafür steht der Ökohof von Ann-Kristin Halfmann. Sie produziert Qualitätslebensmittel in der Region und für die Region. Immer mehr Menschen wollen keine Eier, kein Fleisch mehr, das aus Massentierhaltung stammt. Gleiches Umdenken gilt für Gemüse, Kartoffeln und Obst. Auch das sollte möglichst aus der Region und aus biologischem Anbau, saisonal frisch auf Tisch kommen.

Mit viel Engagement und Energie stemmt die zweifache junge Mutter ihren landwirtschaftlichen Betrieb mit 450 freilaufenden Bio-Hennen und einer artgerechten Rinderzucht.

Begonnen hat Ann-Kristin Halfmann mit einem mobilen Hühnerstall. Die Hennen sind den ganzen Tag an der frischen Luft auf der Weide. Nur bei Bedarf nutzen die Hennen den Stall. Jede Woche wird das Mobil auf der Weide weitergezogen, damit die Hennen immer frisches Grünfutter haben. Die artgerechte Haltung ist gut für die Hühner und die Eier. Die Eier zeichnen sich durch einen sehr intensiven natürlichen Geschmack aus. Auch das Hühnerfleisch selbst bekommt durch diese Art der Haltung einen einmaligen Geschmack. In der Rinderzucht setzt Ann-Kristin auf die Rasse Limousin.

22 *VulkanEifel* Heimat hautnah.

Durch die tierartgerechte Haltung ist das Limousinfleisch von hoher Qualität. Auch die ortsnahe und stressfreie Schlachtung kommt der Fleischqualität zugute.

In ihrem Hofladen verkauft sie neben ihren Bio-Eiern und Bio-Hühnerfleisch auch das Fleisch ihrer Rinder sowie Eifeler Käse- und Wurstspezialitäten. Das Angebot wird ergänzt von Kartoffeln, Honig, Säften sowie frischem saisonalem Biogemüse und Obst. Alle Produkte stammen vom eigenen Hof oder der nahen Umgebung. Produkte, die man mit Genuss essen kann, weil sie regional und nachhaltig erzeugt wurden. (lw)

ÖKOHOF HALFMANN

Hauptstraße 2, 56729 Boos
Mobil 0171 – 169 4948
www.oekohof-halfmann.de

Öffnungszeiten Hofladen:

Donnerstag u. Freitag 14.00 - 18.30 Uhr

Samstags 9.00 - 13.00 Uhr

Eier gibt es rund um die Uhr in Selbstbedienung.



In seinem 3,8 Hektar großen Gewächshaus baut Donné Jacobs Tomaten ohne die Verwendung von chemischen Pflanzenschutzmitteln an. Die Vermarktung erfolgt über Supermärkte, eine Vertriebsorganisation und über den Direktverkauf in Mehren.

GEMÜSELAND VULKANEIFEL – EIN GEWINN FÜR DIE REGION

Ein Riesengewächshaus für Tomaten in Mehren. Da ist der ein oder andere Eifeler skeptisch, was da in unserer schönen Landschaft vor sich geht.

2013 begann der Niederländer Donné Jacobs mit dem Bau seines 3,8 Hektar großen Tomaten-Gewächshauses in Mehren. Bereits in 4. Generation befasst sich die Familie mit dem Gemüse- und Tomatenanbau und betreibt diesen mit jahrzehntelangem Know-how und viel Herzblut. Donné Jacobs produziert und vermarktet seit 2016 seine Produkte in der Region. Qualität, Geschmack und Nachhaltigkeit sind ihm dabei wichtig. Der QS-zertifizierte Gartenbaubetrieb garantiert eine Qualität die nachhaltig und nachvollziehbar ist. Der Betrieb nutzt zum Beispiel zur Beheizung des Gewächshauses die Abwärme des nahegelegenen Sägewerkes und kann die Tomaten CO₂-neutral produzieren.

Jacobs fängt für die Bewässerung das Regenwasser auf, damit bekommen die Pflanzen sauberes Wasser und die saubere Eifelluft. Die Tomaten werden von Hummeln bestäubt. Eventuelle Schädlinge werden mit der Schlupfwespe *Encarsia formosa* von den Tomaten ferngehalten. Somit werden keine chemischen Pflanzenschutzmittel verwendet. Das Wetter in der Eifel

ist für den Tomatenanbau optimal, da es im Sommer nicht zu heiß ist und die Pflanzen sehr gut gedeihen.

Die angebaute Rispen tomate der Sorte Literno hat besonders viel wertvolles Lycopin. Lycopin zählt zu den Antioxidantien und gilt als Radikalfänger, der bestimmte reaktionsfreudige Moleküle im Körper unschädlich machen kann.

Die Vermarktung erfolgt regional über die Edeka-Märkte und durch die Absatzorganisation Landgard bis nach Baden-Württemberg. In Mehren unterhält Donné Jacobs einen Direktverkauf, wo er auch Spargel und Erdbeeren aus seinem Betrieb in Holland verkauft. Das Sortiment wird durch Kartoffeln sowie saisonales Gemüse, Salat und Obst ergänzt. (lw)

Fotos: Lia Wüllerath

GEMÜSELAND VULKANEIFEL GMBH

Auf der Quart 7, 54552 Mehren
www.gemuselandsvulkaneifel.de

Öffnungszeiten Hofladen:

Montag bis Freitag 9.00 – 17.00 Uhr
 Samstag 9.00 – 12.00 Uhr

LAND UND LEUTE



Oben: Drei Generationen Eifel Metzgerei Karst: Geschäftsführer Matthias Karst, Seniorchef Willi Karst und Juniorchef Christian Karst (von links)

Links: Die Eifel Metzgerei Karst belegten den zweiten Platz beim Wettbewerb der regionalen Produkte in Rheinland-Pfalz. Alle acht eingereichten Produkte wurden mit Gold, sieben noch zusätzlich als „Spitzenqualität mit Stern“ ausgezeichnet.

EIFEL METZGEREI KARST – LEIDENSCHAFT FÜR TIER, REGION UND HANDWERK

Es ist selten, aber es gibt sie noch. Menschen mit Enthusiasmus und Begeisterung, die in der Eifel ein traditionelles Handwerk fortführen. Viel Arbeit, viel Herzblut – aber auch die Gewissheit und Zufriedenheit, dass das was man macht, sehr gut ist. Der Familienbetrieb der Metzgerei Karst schafft das bereits in dritter Generation. Im Mai letzten Jahres konnte der Betrieb sein 50jähriges Jubiläum feiern.

Die Basis eines guten Stück Fleisches oder einer guten Wurst wird bereits in der Tierhaltung gelegt. Karst verwendet nur Fleisch von Tieren aus eigener Aufzucht oder von ausgewählten Landwirten aus der nächsten Umgebung. Dabei überzeugt er sich persönlich, dass die Tiere artgerecht und unter besten Bedingungen gehalten werden. Auch den Transport zur eigenen Schlachtereie übernimmt er selbst. Alle Fleisch- und Wurstwaren produziert Familie Karst in der eigenen Metzgerei.

Seit 1967 betreibt die Familie die Metzgerei in Einheit mit einem EDEKA-Geschäft in Uersfeld. Auch bei den anderen Produkten

im Laden legt Familie Karst großen Wert auf regionale Qualität. Milch- und Molkereiprodukte, Kaffee, Eier, Sprudel, Obst, Gemüse – alles was geht, kommt von regionalen Erzeugern.

Die Qualität der Fleisch- und Wurstwaren wurde Metzgerei Karst auch in einem Wettbewerb bestätigt. Sie belegten den 2. Platz beim Wettbewerb der regionalen Produkte in Rheinland-Pfalz. Beteiligt haben sich 114 Teilnehmer mit 557 Produkten. Von den acht Produkten, die Karst einreichte, wurden acht mit Gold und davon sieben „zusätzlich als Spitzenqualität mit Stern“ ausgezeichnet. Der Preis wurde im Rahmen einer Feierstunde von Julia Klöckner überreicht. (lw)

EIFEL METZGEREI KARST

Karst Center	Im Nahkauf
Hauptstraße 16	Kesselheimer Straße 67
56767 Uersfeld	56220 Sankt Sebastian
www.eifelmetzgerei-karst.de	

Fotos: Marius Althof



Die Vulkanbrauerei braut neun unterschiedliche Biersorten, die alle im Brauerei-Shop erhältlich sind.

**ÜBERZEUGTER EIFELPRODUZENT:
VULKANBRAUEREI**

Von ehemals 28 Brauereien in Mendig überlebte nur die Vulkanbrauerei, die seit der Übernahme 2011 durch Malte Tack einen fulminanten Aufschwung erlebt. Der junge Unternehmer, dessen Geschwister das Unternehmen Rhodius in Burgbrohl führen, hat es mit pfiffigen Ideen, großen Investitionen in Brauerei, Brauhaus und Biergarten innerhalb weniger Jahre geschafft, die Brauerei wieder auf eine feste Basis zu stellen. 220.000 Besucher und Gäste wurden 2017 gezählt.

Tack geht es dabei nicht nur darum, gutes Bier zu brauen: Bei ihm ist alles auch mit Erleben, Wohlfühlen und Genuss, ob aus dem Braukessel oder der Brauhausküche, verbunden. Dabei baut Malte Tack mit seinem jungen und sehr engagierten Team ganz bewusst auf die Eifel-Region: Als qualifizierter Eifelproduzent der Regionalmarke Eifel unterwirft man sich strengen Kontrollen und bezieht über 90 Prozent der Rohstoffe aus der Heimat.

Die Vielfältigkeit von Bier fasziniert Tack, daher beschäftigen sich Eigentümer, Braumeister und Belegschaft ständig mit der Entwicklung neuer Sorten. Mit großem Erfolg: Beim Meiningers International Craft Beer Award 2017, mit 970 Bieren aus 28 Nationen eine der größten internationalen Bierverkostungen, wurde die Vulkanbrauerei für ihr „Bourbon Barrel Doppelbock“ ausgezeichnet. Das Mendiger Bier wurde zum besten deutschen Craftbier des Wettbewerbs gekürt. Keine Eintagsfliege: Auch beim Award 2018 gehörte man zu den Preisträgern und erhielt eine Goldmedaille.

Fotos: Jan Gerrit Baumann/baumannfotografie.de

Die alten Kupferkessel hat man im Brauhaus belassen. Sie dienen allerdings nur noch als Dekoration. Gebraut wird in der „gläsernen Brauerei“, um die das alte Kesselhaus erweitert wurde. Dort investierte Tack in modernste Brautechnik in Edelstahl mit Computersteuerung. Gebraut werden neun Sorten, die alle unfiltriert abgefüllt werden.

Zum Erlebnisangebot zählen, neben Tiefkeller- und Brauereibesichtigung, auch Bier-Tastings mit erfahrenen Sommeliers. Hierbei erfahren die Teilnehmer viel über die verschiedenen, mehr als 100 Bierstile sowie die Bierherstellung und was Hopfen, Malz oder die Lagerung für den Geschmack eines Bieres bedeuten.

Zum Unternehmen gehört der „Brauerei Shop“, der täglich von 12 bis 20 Uhr geöffnet ist und eine große Auswahl unterschiedlicher Bierstile bereithält. Hinzu kommen kreative Spezialitäten, die aus Vulkanbieren kreiert sind. Das Sortiment umfasst dabei Bierbrot, Biergelee, Biersenf, Bierlikör oder auch Bierbrand. (hfr) ■

VULKANBRAUEREI

Laacher-See-Str. 2
56743 Mendig
Tel. Brauhaus: 02652 - 520330
www.vulkan-brauerei.de

Öffnungszeiten Vulkanbrauhaus:
Täglich von 11.00 bis 23.00 Uhr geöffnet.