



Regionalmarke EIFEL – Ihre Qualitätsmarke in der Region

Das verlässliche Zeichen für Regionalität, Qualität und Transparenz.



PRODUZENT

Produkte direkt aus der Region sind so beliebt wie noch nie. In den Supermärkten und Discountern wird eine immer größere Vielfalt an regionalen Produkten angeboten. Doch kommen alle als „regional“ beworbenen Produkte wirklich aus der Region? Und was bedeutet regional überhaupt? Es gibt sehr unterschiedliche Botschaften und Auffassungen von Regionalität, was bei vielen Verbrauchern zu einer großen Unsicherheit führt. Auch angesichts immer wiederkehrender Lebensmittelkandale ist das Bedürfnis nach Transparenz hoch. Auf die Produkte und Leistungen der Regionalmarke EIFEL ist Verlass. Eine Orientierung beim Kauf von „echten“ regionalen Produkten bietet das „e“ auf vierfarbigem Hintergrund.

regional, kontrolliert, garantiert

Die EIFEL Produzenten werden in der gesamten Produktionskette und Leistungserstellung von neutralen Instituten kontrolliert und garantieren eine eindeutig nachvollziehbare Herkunft aus dem Naturraum der Eifel, eine hohe Qualität und Transparenz. Ganz nach der Devise: Wo Regionalmarke EIFEL draufsteht, ist garantiert auch EIFEL drin. Die dahinterstehenden sich permanent weiterentwickelnden Qualitätssysteme beinhalten auch Kriterien z.B. zu den Bereichen Verarbeitungsverfahren, Hygiene, Fütterung und Haltung.

Aktuell haben sich mehr als 100 Produzenten der etablierten Qualitätsmarke angeschlossen und können Spitzenprodukte aus 36 Sortimentsgruppen aus der Eifel anbieten. Punkten können diese durch Frische, hervorragende Qualität und Geschmack. In der Eifel z.B. aufgewachsen, gemolten und hergestellt, kommen die Produkte direkt in den Handel, in Hofläden, Filialen oder Verkaufsfahrzeuge und dementsprechend frisch auf den Tisch. Obst und Gemüse, Getränke und Spirituosen, Honig und Öle, Milchprodukte und Backwaren – das sind nur einige Beispiele des breiten Spektrums von exklusiven Premium-Produkten bis hin zu Nahrungsmitteln des täglichen Bedarfs. Auch für Liebhaber von Bio-Produkten ist einiges dabei.

Mit einer bewussten Kaufentscheidung kann der Verbraucher einen wichtigen Beitrag für die Region und die Umwelt leisten: kurze Transportwege, das spart Energie und freut die Umwelt. Zugleich wird die Natur- und Kulturlandschaft gefördert, die regionale Wirtschaft gestärkt und Arbeitsplätze in der Eifel gesichert.

Die Eifel ist schon seit jeher Ursprungsregion zahlreicher Produkte aus der Forstwirtschaft. Auch aus dieser Sparte werden zertifizierte heimische Holz- und Holzprodukte, Erden und Rindenprodukte für Haus und Garten sowie Bäume alter Obstsorten unter der Regionalmarke EIFEL angeboten.

Zu der modern aufgestellten Regionalmarke EIFEL mit dem Motto „Qualität ist unsere Natur“ gehört das Thema „Grünstrom“ zum Portfolio mit dazu. Der EIFEL Strom ist eine echte Alternative, denn er ist nicht nur gut für die Umwelt, sondern bietet auch Planungssicherheit und Preisgarantie für den Kunden.

Die Regionalmarke EIFEL ist Sinnbild für glaubhafte und geprüfte Qualitätsprodukte und hat zusammen mit ihren Markennutzern bisher schon viel Positives bewirkt und erreicht. Zwei besondere Erfolgsgeschichten sind die EIFEL Eier und die gesamte Wertschöpfungskette EIFEL Fleisch. Immer mehr Verbraucher entscheiden sich für EIFEL Eier. Im Jahr 2005 ist alles ganz klein mit zwei Geflügelhöfen in der West- und Osterifel gestartet. Mittlerweile haben sich 14 kleinbäuerliche Legehennenbetriebe aus der Region unter der Regionalmarke EIFEL zusammengeschlossen und vermarkten jährlich über 100 Millionen EIFEL Eier. Ein absolutes Erfolgsprodukt. Nicht nur die Eifel, sondern auch angrenzende Städte und Regionen zwischen Aachen, Düsseldorf, Koblenz und Trier werden

EIFEL Produzenten

beliebert. Die Tiere leben in Bio-, Freiland- oder Bodenhaltung und bekommen hochwertiges Futter – mehrheitlich frei von Gentechnik. Haltung und Ernährung der Hühner beeinflussen maßgeblich die Qualität und den Geschmack der Eier. Das bestätigt auch die hohe Nachfrage nach dem Produkt – vom Endverbraucher bis zur Gastronomie. Wer sich für eine Ernährung entschieden hat, bei der Fleisch und Wurstwaren auf dem Speisezettel stehen, möchte als verantwortungsbewusster Verbraucher auch wissen, was auf den Teller kommt. Bei den EIFEL Produzenten für Fleisch und Wurst werden hochwertige Lebensmittel nach strengen Qualitätskriterien produziert und mit großer handwerklicher Sorgfalt verarbeitet.



So setzen 12 EIFEL Metzgereien bei ihren Fleisch- und Wurstwaren auf das neutrale Kontrollsystem der Regionalmarke EIFEL. Die markierten Fleisch- und Wurstwaren stammen garantiert aus der Region. Außerdem führen ausgewählte Märkte des Lebensmittel Einzelhandels ein Be-

ring durch die Regionalmarke EIFEL garantiert dem Verbraucher:

- die Tiere stammen ausschließlich aus der Region
- Aufzucht und Haltung der Tiere entsprechen hohen Qualitätsstandards
- kurze Transportwege vom Bauern zum Metzger
- Hygienekontrollen in allen Produktionsbereichen
- sorgfältige und schonende handwerkliche Weiterverarbeitungsmethoden

EIFEL – Qualität ist unsere Natur! Neugierig? Mehr Infos finden Sie unter: www.eifel-produzent.de



EIFEL Gastgeber



Durch herausragende Dienstleistungen heben sich die EIFEL Gastgeber im Qualitätsanspruch besonders von anderen Anbietern ab. Über 90 Betriebe gehören zum Qualitätsnetzwerk mit dazu. Bei einem Besuch können sich die Gäste auf ehrliche Gastfreundschaft, hervorragende Servicequalität und Freundlichkeit freuen. Neben Übernachtungsbetrieben sind die EIFEL Gastronomen eine wichtige und starke Säule der Regionalmarke EIFEL und überzeugte Botschafter für EIFEL Produkte.

Wir sind immer für Sie da

Die zertifizierten EIFEL Gastronomiebetriebe bieten eine köstliche Auswahl an echten regionalen Spezialitäten an. Denn die Spitzenprodukte, die die EIFEL Produzenten herstellen, kommen hier auf den Teller und ins Glas. Die EIFEL Gastgeber legen großen Wert darauf, dass Gäste eindeutig und nach den gängigen Regeln der Lebensmittelklarheit direkt und verlässlich die garantierte Herkunft der Produkte auf der Speisekarte erkennen können. Gerade im heutigen Informationszeitalter möchten Verbraucher immer bessere, aktuellere, zuverlässigere und eindeutige Daten und Infos. Achten Sie also beim nächsten Restaurantbesuch gezielt auf die Erläuterungen oder die direkte Speisenzuweisung mit dem bekannten Logo – denn dann können Sie sich sicher sein, dass es sich um garantiert regionale EIFEL Produkte handelt. Entscheiden Sie sich weiter für heimische Produkte – so leisten Sie einen wichtigen Beitrag für die Stärkung der Eifeler Landwirtschaft und des Lebensmittelhandwerks.

Besuchen Sie uns: www.eifel-gastgeber.de

WOCHENSPIEGEL hakt nach:

Was waren für Sie die Highlights für die Regionalmarke EIFEL im Jahr 2018?

Markus Pfeifer: Da fallen mir spontan 3 Themen ein mit jeweils vielfältigen positiven Effekten. Zum Erntedankfest waren wir mit 13 unterschiedlichen EIFEL Gastgebern und Produzenten auf dem Bonni-Fest in unserem EIFEL Dorf vertreten. Für mich war das eine tolle Gemeinschaftsleistung als Zeichen innerer Stärke – und für unsere Kunden waren wir persönlich in unserem Hauptabsatzgebiet vor Ort und „greifbar“. Weiterhin haben wir das Thema „Mehr Regional und BIO“ für Schul- und KITA-Verpflegung forciert, mit einigen sehr positiven Ergebnissen. Drittens möchte ich gerne die nochmals stärkere Verbindung zum Lebensmittel Einzelhandel (LEH) nennen: EIFEL Produkte sind bei den Händlern und Kunden gefragt. Unser Vermarktungs- und Qualitätskonzept passt für den LEH. Darauf sind wir stolz.

Was wünschen Sie sich für 2019? Wie will die Regionalmarke EIFEL weiter punkten?

Markus Pfeifer: Im Sinne einer weiterhin erfolgreichen Regionalentwicklung wird es wichtig sein, dass wir innerhalb der Eifel noch enger zusammenwachsen. Gemeinschaft, WIR-Gefühl, Zusammenarbeit... das können wir schon gut, doch diese Stärke sollten wir weiter clever ausbauen. Unsere EIFEL Produzenten und Gastgeber arbeiten schon seit Jahren in sogenannten Wertschöpfungsketten erfolgreich zusammen – Einheimische, Gäste, Verbraucher schätzen die Produkte und Leistungen sehr. Die Umsätze der Anbieter sprechen dafür. Jetzt kommt es darauf an, dass wir uns gemeinsam noch mehr zu einem Eifeler Wertschöpfungsraum entwickeln. Das heißt: wir alle, als Bürger und Verbraucher, müssen zukünftig noch mehr Verantwortung für unsere Region übernehmen, indem wir noch konsequenter unsere Wirtschaftskraft in der Region einsetzen. Umsätze, Löhne und Gehälter, Aufträge an heimische Handwerker – diese Wertschöpfung sollte möglichst umfangreich unsere Region stärken. Denn so bauen wir gemeinsam das Fundament für eine stabile Zukunft in unserer Heimat Eifel. Nur so funktioniert Regionalentwicklung!



Regionalmarke EIFEL GmbH
Kalvarienbergstraße 1 | 54595 Prüm | Telefon: 06551/981090
info@regionalmarke-eifel.de



Diese Aktion wird unterstützt vom Ministerium für Umwelt, Energie, Ernährung und Forsten Rheinland-Pfalz im Rahmen der Förderung von Agrarmarketingmaßnahmen.

