

Quelle: So schmeckt Heimat

Datum: 15.10.2019

Seite: https://www.kruppverlag.de/beilagen/inhalt/so_schmeckt_heimat/index.html#p=4

REGIONALMARKE EIFEL

Gemeinsam für eine starke Region

Vom Westerwald bis in die Eifel bietet unsere Heimat hervorragende Bedingungen für regionale Produktion von Lebensmitteln und anderen handwerklichen Produkten. Warum sollten wir dann zu Waren greifen, die andernorts hergestellt wurden? Die Regionalmarke EIFEL arbeitet mit regionalen Unternehmen zusammen und zertifiziert deren Produkte. So bietet sie dem Endverbraucher Orientierung unter dem Slogan: „regional kontrolliert, garantiert“.

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 Lebensmittelskandale ist das Bedürfnis nach Transparenz hoch. Eine Orientierung beim Kauf von „echten“ regionalen Produkten bietet das „e“ auf vierfarbigem Hintergrund, das Erkennungszeichen der Regionalmarke EIFEL. 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 unter anderem Kriterien 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. In der Eifel z.B. aufgewachsen, geerntet und hergestellt, kommen die Produkte direkt in den Handel, in Hofläden, Filialen oder Verkaufsfahrzeuge und dementsprechend frisch auf den Tisch.

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 Waren

und lückenlos nachvollziehbar. Eine besondere Erfolgsgeschichte sind zudem die EIFEL Eier, für die sich immer mehr Verbraucher entscheiden. Im Jahr 2005 ist alles ganz klein mit zwei Geflügelhöfen in der West- und Ost-eifel gestartet. Mittlerweile haben sich 14 Kleinbäuerliche Leg-



angeboten, ebenso wie Grünstrom. 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. Das spiegelt sich wider im Erfolg der unter der Regionalmarke vertriebenen Metzgerei-Erzeugnisse. Über 130 Partner der Wertschöpfungskette EIFEL Fleisch- und Wurstwaren arbeiten eng zusammen – vom Landwirt über den Schlachthof bis zum Metzger. Alles transparent

hennenbetriebe aus der Region unter der Regionalmarke EIFEL zusammengefasst 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 beliefert. 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



Regionalmarke EIFEL:
Ein sicheres Zeichen für gelebte Regionalität

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.

Geschmack der Eier. Das bestätigt auch die hohe Nachfrage nach dem Produkt – vom Endverbraucher bis zur Gastronomie. Um dem Wunsch nach mehr Regionalität auch in der Gastronomie gerecht zu werden, werden Restaurants, Kantinen und Mensen von zertifizierten Lieferanten mit EIFEL Produkten beliefert.

Text & Foto:
Regionalmarke EIFEL GmbH