

Quelle: input-aktuell.de

Datum: 17.05.2022

Seite: <https://www.input-aktuell.de/>

Foto RME (v.l.): Tanja, Lukas und Markus Hansen, Matthias Bungert und Thomas Richter von BUNGERT oHG, Gerhard Saar (SVG eG), Landwirt Sebastian Hansen, Alina Wonner und Janine André (RME)

BUNGERT-Metzgerei setzt jetzt auf die Regionalmarke EIFEL in der Fleischtheke

Wittlich/Welschbillig/Gerolstein/Idenheim (red/boß) Qualität, Service und kompetente Beratung durch Fachkräfte – dafür steht das Wittlicher Familienunternehmen BUNGERT seit jeher. Mit der Modernisierung des ca. 1000 Quadratmeter großen Frischebereichs

im Wittlicher Einkaufszentrum setzen die beiden Geschäftsführer Winfried und Matthias Bungert noch einmal ganz neue Akzente. Von Januar bis Mitte März wurde der Frischebereich umfassend umgebaut und auf den neuesten Stand der Technik gebracht.

Mit der Modernisierung konnte ein komplett neuartiges Konzept realisiert werden. Mit einer inselartigen Anordnung ist die neue Frischeabteilung noch offener, moderner und übersichtlicher als zuvor. „Unsere Produkte kommen durch die neue Präsentation noch besser zur Geltung und wir können unseren Kunden ein wahres Einkaufserlebnis bieten“, resümiert Matthias Bungert nach wenigen Wochen. Nicht nur äußerlich hat sich der Frischebereich verändert, auch das Sortiment wurde nochmals – auch auf Wunsch vieler Kunden hin – um eine regionale Produktpalette im Fleisch- und Wurstbereich erweitert.

Seit Mitte März ist das Fleisch des Bauernhof Hansens aus Welschbillig in der Theke erhältlich. „Wir möchten nochmals einen Schritt in Richtung mehr Regionalität, mehr Tierwohl und herausragende Produktqualität gehen“, begründen die BUNGERT-Inhaber ihre Entscheidung für die Zusammenarbeit mit der bekannten Qualitätsmarke. Weiterhin ist der Bauernhof Hansen ein zertifizierter Partner der Regionalmarke EIFEL.

Im Rahmen der Kooperation mit der Regionalmarke EIFEL und weiteren wichtigen Beteiligten konnte eine transparente Wertschöpfungskette vom Stall bis in die Theke für BUNGERT aufgebaut werden. So stammen die Tiere vom landwirtschaftlichen Betrieb der Familie Hansen aus Welschbillig, die sich ganz der Schweinehaltung verschrieben hat. Die Hansens betreiben eine eigene Sauenhaltung mit Ferkelerzeugung und Aufzucht in der Südeifel. Der Tierwohlmaststall ist so beschaffen, dass die Tiere mehr Platz haben, sich ausreichend bewegen können und durch eine Vielzahl von Tränkebecken optimal mit Wasser versorgt sind. Naturbelassende Beschäftigungsmaterialien regen die Neugier und das natürliche Spielverhalten der Schweine an. Damit sich die Tiere prächtig entwickeln, erhalten diese gutes Futter mit mindestens 70% Getreideanteil, wobei mindestens 50% aus der Eifel stammen muss. Der Welschbilliger Familie ist es wichtig, dass sich Verbraucherinnen und Verbraucher jederzeit ein Bild von den Tieren machen können. Beim Neubau des Stalls wurde aus diesem Grund ein Besucherraum integriert.

Matthias Bungert hat sich im letzten Jahr den landwirtschaftlichen Betrieb von Familie Hansen selbst angeschaut und sagt: „Wir sind absolut überzeugt mit Familie Hansen, der Schweinevermarktungsgenossenschaft SVG aus Idenheim und dem Gerolsteiner Schlachthof die richtigen Partner für unser regionales Programm mit der Regionalmarke gefunden zu haben. Die Fleischqualität könnte nicht besser sein. Schon die Testlieferungen haben wunderbar funktioniert.“

Die Unterstützung und Zusammenarbeit mit regionalen Unternehmen und Bauernhöfen sowie ein kurzer Transportweg stehen für das Familienunternehmen BUNGERT an oberster Stelle. So zahlt man einen überaus fairen Preis an Bauer Hansen sowie eine direkte Tierwohlprämie on top.

In der hauseigenen Metzgerei in Wittlich werden aus dem Schweinefleisch von Bauer Hansen feine – garantiert regionale – Fleisch- und Wurstwaren hergestellt. Mit dem System von ORGAINVENT wird eine klare Herkunftskennzeichnung sichergestellt. Dass die Wurst- und Fleischspezialitäten in Sachen Qualität und Geschmack überzeugen können, das belegen die unzähligen Auszeichnungen bei unabhängigen Qualitätswettbewerben auf Landes- und Bundesebene. Markus Pfeifer, Geschäftsführer der Regionalmarke EIFEL, dazu: „Jetzt sind die Kunden gefragt: Mit dem Kauf der EIFEL Fleisch- und Wurstwaren können diese einen Beitrag zum Erhalt der wichtigen regionalen Strukturen leisten. Die Produkte in der Theke sind am bunten EIFEL-e erkennbar.“

Presse RME