

Quelle: input-aktuell.de

Datum: 08.09.2023

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

EIFEL Metzgerei Karst ist MEISTERHAFT

08.09.2023



Foto RME: Grund zum Feiern: Übergabe des MEISTERHAFT-Zertifikats in der Filiale in Uersfeld an Familie Karst: (v.l.) Markus Pfeifer (RME), Matthias und Christian Karst mit zwei Mitarbeiterinnen sowie Andreas Schmadel von ORGAINVENT

Uersfeld (red/boß) Seit 2010 ist die EIFEL Metzgerei Karst in Uersfeld "EIFEL Produzent", 2015 wurde eine zweite Filiale in Sankt Sebastian eröffnet. Der Familienbetrieb wurde von Seniorchef Willi Karst 1967 gegründet,








in zweiter Generation von Willi's Sohn Matthias Karst übernommen und nun ist die Übergabe an die 3. Generation mit Juniorchef Christian Karst in der Vorbereitung. In beiden Filialen garantiert das Markenlogo der Regionalmarke EIFEL auf Fleisch und Wurst die Herkunft EIFEL, eine gute Fleischqualität und Transparenz in der Wertschöpfungskette. Neutrale Kontrollen sichern dies ab. Zur Herkunftskennzeichnung und -sicherung nutzt die EIFEL Metzgerei Karst das System von ORGAINVENT, mit denen die Regionalmarke EIFEL GmbH seit 2015 konsequent zusammenarbeitet.

Am 05.07.2023 stand für die EIFEL Metzgerei Karst die jährliche Kontrolle an, diesmal mit einer absoluten Besonderheit: Die Handwerksmetzgerei soll zusätzlich mit „MEISTERHAFT – Vom Metzger Ihres Vertrauens“, dem ORGAINVENT-Prüfsystem für das Fleischerhandwerk, ausgezeichnet werden. Die Kontrolle wurde mit Bravour bestanden.

Als eine der wenigen Metzgereien in der EIFEL schlachtet der Familienbetrieb noch selbst. Das „Familiäre“ geht hier aber sogar über den Betrieb hinaus, denn alle EIFEL Schweine stammen vom langjährigen Lieferanten Gerd Emmerichs aus der Nachbarschaft Kelberg-Rothenbach. Vom Ferkel bis zum schlachtreifen Schwein erleben sie hier ein stressfreies Leben. Die Karsts schätzen den landwirtschaftlichen Betrieb von Gerd Emmerichs sehr, denn hier geht es den Tieren gut: die Schweine werden mit gutem Eifelgetreide gefüttert, den von Natur aus sehr neugierigen Schweinen wird zusätzliches Beschäftigungsmaterial geboten und sie verbringen eine lange Zeit ihrer Aufzucht im Außenklimastall.

Der Transportweg nach Uersfeld ist kurz und wird von Gerd Emmerichs selbst übernommen. Man kann also sagen: EIFEL vom Stall bis in die Theke! Mit dem Nachweisstandard „MEISTERHAFT – vom Metzger Ihres Vertrauens“ von ORGAINVENT nutzt die EIFEL Metzgerei Karst die Möglichkeit, diese individuellen Besonderheiten und Stärken kundenwirksam herauszustellen.

Durch das MEISTERHAFT-Zertifikat können sich die Kunden der EIFEL Metzgerei Karst darauf verlassen, dass die auf dem Zertifikat aufgeführten Kriterien auch eingehalten werden:

-  Zertifizierter Betrieb der Regionalmarke EIFEL GmbH
-  EIFEL Schwein: geboren und aufgezogen in der Eifel
-  Zusätzliches Beschäftigungsmaterial für die Tiere
-  Außenklimastall in der Endmast
-  Kurzer Transportweg (15 km) von Kelberg-Rothenbach nach Uersfeld
-  Transport durch Landwirt Emmerichs selbst
-  Von der Schlachtung bis zum Verkauf: alles aus einer Hand

Als erstes Mitglied der Regionalmarke EIFEL ist die EIFEL Metzgerei Karst nun MEISTERHAFT! Das ist ein Grund zum Feiern! Bei einer Feierstunde am 30.08.2023 am Standort in Uersfeld haben Markus Pfeifer von der Regionalmarke EIFEL GmbH und Andreas Schmadel von ORGAINVENT das Zertifikat an Matthias und Christian Karst übergeben.

Mehr Informationen zur Familie Karst, den Metzgereifilialen in Uersfeld und Sankt Sebastian und dem Produktangebot gibt es hier: <https://www.eifelmetzgerei-karst.de/>

Presse RME

Foto RME: Grund zum Feiern: Übergabe des MEISTERHAFT-Zertifikats in der Filiale in Uersfeld an Familie Karst: (v.l.) Markus Pfeifer (RME), Matthias und Christian Karst mit zwei Mitarbeiterinnen sowie Andreas Schmadel von ORGAINVENT