

Quelle: WochenSpiegel Ahr

Datum: 30.09.2023

Seite: 5

# Qualität, Tierwohl, Herkunft EIFEL!

## Regionalmarke EIFEL setzt weiterhin voll auf Landwirtschaft

**KREIS.** Die ERAG, die Eifel-Rindfleisch Absatzgemeinschaft w.V., aus Idenheim und die Regionalmarke EIFEL ziehen durch die Region und stellen Landwirten ein gemeinsames neues Vermarktungs-Konzept vor: das EIFEL Plus Rind. Es wird bei und mit den Erzeugern ausgelotet, wie dauerhaft recht gleichbleibende Qualitäten in der Eifel unter Berücksichtigung zukünftiger Tierwohlaspekte gemästet und vermarktet werden könnten. Dabei spielen auch freie verfügbare Mengen und eine relativ gleichbleibende Lieferfähigkeit eine große Rolle. Der Trend muss immer in die für die Regionalmarke EIFEL bekannte Richtung gehen, dass »Klasse vor Masse« steht – darin sind sich alle Akteure einig.



Die Eifeler Landwirtschaft hat Zukunft – mit Ursprungs-, Herkunfts- und Qualitätsgarantien für Verbraucher.  
Foto: RME

Was also in den letzten drei Jahren mit dem EIFEL Plus Schwein gut funktioniert hat, soll nun mit dem EIFEL Plus Rind wiederholt werden: Landwirte mit deren vielen wertvollen Leistungen sichtbar machen, Mehrwerte über TOP-Qualität erzeugen und damit engere Bindungen an die End-Vermark-

ter herstellen, die Bewirtschaftung der Eifeler Natur- und Kulturlandschaft absichern und auch eine Ernährungssouveränität erhalten und vieles mehr.  
[www.erag.de](http://www.erag.de)  
<https://www.regionalmarke-eifel.de/eifel-produzent/eifel-fleisch-und-wurstwaren/fleisch-und-wurst-wertschoepfungskette>