

Quelle: aachener-zeitung.de

Datum: 01.01.2022

Seite: https://www.aachener-zeitung.de/lokales/eifel/kraftakt-rund-ums-schwein-lohnt-sich-fuer-uns-alle_aid-64948045

Regionalmarke Eifel : „Kraftakt rund ums Schwein lohnt sich für uns alle“



Es soll den Tieren, Landwirten und Verbrauchern besser gehen mit den erhöhten Qualitätsanforderungen an das Eifel-Schwein, verspricht die Regionalmarke. Foto: Eifel Tourismus – Lars May

Nordeifel Höheres Qualitätsniveau, mehr regionale Wertschöpfung und faire Erzeugerpreise verspricht die Regionalmarke Eifel rund ums Schwein.

Der rabiante Strukturwandel in der Landwirtschaft macht auch vor der Eifel keinen Halt. Insbesondere die Schweinemastbetriebe stehen seit Jahren unter extremem Druck.

Das Markenmanagement der Regionalmarke Eifel stand beim Thema „Schwein“ vor einer strategischen Entscheidung: Entweder mit „breitem regionalem Ansatz und nach den üblichen Marktregeln weitermachen und irgendwie durchhalten“ oder „mit vollem Risiko und voller Energie eine Systemänderung mit Zukunftsperspektive herbeiführen“.

Die Regionalmarke hat sich für den erst einmal schwierigeren, aber langfristig erfolgreicher Weg einer grundlegenden Systemänderung entschieden. Entschlossenheit sei jetzt gefordert: Das Team der Regionalmarke hat ein System entwickelt, das gleichzeitig die gestiegenen Verbraucherwünsche hinsichtlich Regionalität und Tierwohl berücksichtigt, und eine fatale Entwicklung entschärft – viele Betriebsschließungen, dauerhaft ruinöse Erzeugerpreise bei stetig steigenden Saatgut-, Futter- und Energiepreisen, die Abhängigkeit von Weltmarktpreisen durch globale Warenströme oder auch die Anonymität kombiniert mit fehlenden Alternativen bei der Vermarktung.

Klare Klassifizierungen sollen Orientierung schaffen: „Wir haben unser bisheriges ‚Einstiegs-Eifel-Schwein‘ komplett aus unserem Programm gestrichen“, erklärt Geschäftsführer Markus Pfeifer: „Wir fangen also grundsätzlich mit unserem System auf einer höheren Qualitätsstufe an.“ Für unser das ‚Regionalmarke Eifel Schwein (Einstieg)‘ gelten ab sofort die bisherigen Richtlinien wie für das hochwertigere „Eifel Premium Schwein“.

Die bisherige Namensgebung „Eifel Premium Schwein“ lasse die Regionalmarke allerdings mit Blick auf die Haltungsformen der Initiative Tierwohl weg, um unnötige Verwirrungen zu vermeiden. „Da wir immer in sogenannten Baukästen denken, setzen wir als höhere Qualitätsstufe auf unser Regionalmarke Eifel Schwein das neu entwickelte – und von uns zukünftig favorisierte – „Regionalmarke Eifel Plus Schwein“ drauf“, so Geschäftsführer Markus Pfeifer. „An Weiterentwicklungen bezüglich unserer Eifel-Schweine in Richtung Haltungsform 3 bzw. 4 arbeiten wir bereits gemeinsam mit der Schweine-Vermarktungs-Genossenschaft SVG eG aus Idenheim.“

Doch das gehe in der Umsetzung nur Schritt für Schritt und auch nur dann, wenn die Regionalmarke langfristige Verträge und Partnerschaften mit ihren Abnehmern eingehen könne, so Pfeifer weiter. Den Worten müssen Taten folgen: Zukünftig wird die Regionalmarke Eifel deshalb nur noch ausschließlich mit ausgewählten Vertragslandwirten arbeiten, so Pfeifer weiter, die – vereinfacht dargestellt – diese Vorgaben einhalten:

1. Regionalmarke Eifel Schwein (Basis): QS-Standard zuzüglich regelmäßiger Eifel Kontrolle bezüglich mindestens 70 Prozent Getreide beim Futter, das zu mindestens 50 Prozent aus der Eifel kommen muss, mehr Tränken und mehr Beschäftigungsmaterial für die Tiere – dafür erhalten die Eifel Landwirte eine Mindestpreisgarantie, mit der eine dauerhafte Betriebsführung gewährleistet werden kann.

2. Regionalmarke Eifel Plus Schwein (vergleichbar Haltungsform 2): Hier kommen zusätzlich zehn Prozent mehr Platz hinzu – dafür erhält der Eifel-Landwirt on top eine direkte Tierwohlprämie in Höhe von 15 Euro pro Tier vom Endabnehmer.

Weiterhin würde die Regionalmarke Eifel Fleisch- und Wurstprodukte mit den bekannten Vorteilen kurzer Transportwege punkten, engen persönlichen Beziehungen, dem lückenlosen Kontrollsystem über „Orgainvent vom Stall bis in die Theke“.

Noch habe man alles selbst in der Hand: „Wir als Regionalmarke Eifel leisten mit unserem neuen, zukunftsorientierten Baukastensystem einen Beitrag dazu, Familienbetriebe zu erhalten, die Leistung unserer Landwirte sichtbar zu machen, transparente Wertschöpfungsketten in eine stabile Zukunft zu führen und Einkommen für gute Leistungen zu sichern“, sagt Pfeifer: „Wir alle müssen uns die Frage stellen, wer unsere Grundversorgung sichert, wer unsere Landschaft pflegt und woher unsere Lebensmittel kommen. Wenn wir auch zukünftig bestes Fleisch aus unserer Region verzehren wollen, müssen wir alle gemeinsam etwas dafür tun: Landwirte, Schlacht- und Zerlegebetriebe, Wursthersteller, Handwerksmetzger, Lebensmittelhändler, Caterer, Gastronomen – und vor allem wir Verbraucher“. Und man müsse das alles jetzt tun, „sonst haben wir in relativ kurzer Zukunft keine Schweinemäster mehr in der Eifel“, appelliert Markus Pfeifer.

Weitere Informationen im Internet unter www.regionalmarke-eifel.de/eifel-landwirtschaft