

Quelle: input-aktuell.de

Datum: 03.01.2022

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

Regionalmarke EIFEL: Schwein 2.0 mit mehr Tierwohl, Regionalität, Qualität und Wertschöpfung

03.01.2022



Foto RME/Lars May: Wir fühlen uns "sauwohl"...

Idenheim (red/boß) Der rabiate Strukturwandel in der Landwirtschaft macht auch vor der Eifel nicht 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 erfolgreicheren Weg einer grundlegenden Systemänderung entschieden.

Entschlossenheit ist jetzt gefordert: Das Team der Regionalmarke hat ein System entwickelt, das gleichzeitig die gestiegenen Verbrauchervünsche 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 schaffen Orientierung: „Wir haben unser bisheriges ‚Einstiegs-EIFEL Schwein‘ komplett aus unserem Programm gestrichen. Wir fangen also grundsätzlich mit unserem System auf einer höheren Qualitätsstufe an. Für unser neues ‚Regionalmarke EIFEL Schwein (Einstieg)‘ gelten ab sofort die bisherigen Richtlinien unseres hochwertigen ‚EIFEL Premium Schweins‘. Die bisherige Namensgebung ‚EIFEL Premium Schwein‘ lassen wir 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 bzgl. unserer EIFEL Schweine in Richtung Haltungsform 3 bzw. 4 arbeiten wir bereits gemeinsam mit der Schweine-Vermarktungs-Genossenschaft SVG eG aus Idenheim. Doch das geht in der Umsetzung nur Schritt für Schritt und auch nur dann, wenn wir langfristige Verträge und Partnerschaften mit unseren Abnehmern eingehen können“, so Pfeifer weiter.

Den Worten müssen Taten folgen: Zukünftig wird die Regionalmarke EIFEL deshalb nur noch ausschließlich mit ausgewählten Vertragslandwirten arbeiten, die - vereinfacht dargestellt - diese Vorgaben einhalten:

1. Regionalmarke EIFEL Schwein (Basis): QS-Standard zzgl. regelmäßiger EIFEL Kontrolle bzgl. mind. 70% Getreide beim Futter, das zu mind. 50% 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 10% mehr Platz hinzu – dafür erhält der EIFEL Landwirt on top eine direkte Tierwohlprämie in Höhe von 15,- € pro Tier vom Endabnehmer
- Weiterhin punkten die Regionalmarke EIFEL Fleisch- und Wurstprodukte mit den bekannten Vorteilen kurzer Transportwege, engen persönlichen Beziehungen, dem lückenlosen Kontrollsystem über ORGAINVENT „vom Stall bis in die Theke“ u.v.m. „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. 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, Handwerks-metzger, Lebensmittelhändler, Caterer, Gastronomen – und vor allem wir Verbraucher! Und wir müssen das alles JETZT tun, sonst haben wir in relativ kurzer Zukunft KEINE Schweinemäster mehr in unserer Eifel“, appelliert Markus Pfeifer.

www.regionalmarke-eifel.de/eifel-landwirtschaft