

Quelle: Compagnon

Datum: 01.04.2022

Seite: 24

Das Fleisch kommt von hier!

Enge Zusammenarbeit: Metzgerei Marco Müller und Hof Lamberty



Marco Müller setzt seit vielen Jahren auf Regionalität - seine Kunden schätzen es.

Foto: Angelika Koch

GILLENFELD. Die Regionalmarke Eifel arbeitet hart am Glück... für Erzeuger und Tiere, damit die Verbraucher wissen: Es kommt Fleisch zu fairen Preisen und aus tiergerechter Eifeler Haltung auf den Tisch.

Es ist normal geworden, dass man Schweinefleisch aus aller Herren Länder in den Supermarktheften landet. Doch es geht auch anders – nämlich mit Wertschöpfung, die vor Ort bei den heimischen Bauern und Metzgereien bleibt. Mit Tieren, die gesund und ihrer Art entsprechend gehalten werden und die keine langen Transporte erleiden müssen. Davon profitieren alle. Wie das funktioniert, zeigt das Beispiel der Zusammenarbeit von Christoph Lamberty und Marco Müller. Lamberty hält auf seinem Hof in Pantenburg rund fünfhundert Mastschweine bis zur Schlachtreife, Müller verarbeitet das Fleisch in seiner Metzgerei im nahen Gillenfeld zu deftigen Köstlichkeiten. Beide Betriebe sind Teil der Regionalmarke Eifel und lassen sich entsprechend zertifizieren.

Lamberty ist überzeugt: „Zukunft gibt es für Schweinehalter nur, wenn wir uns bei der Vermarktung regional orientieren und zugleich gute Haltungsbedingungen schaffen.“ Nicht alle, aber viele seiner Tiere leben bereits auf Stroh. Sein Ziel ist die stetige Verbesserung der Tierhaltung und der Vertrauensbasis, die Kunden wissen lässt: Das Fleisch dieser Tiere ist seinen Preis wert, denn es stammt von gesunden Schweinen, die Bewegungsfreiheit, Spielmöglichkeiten und optimale Ernährung überwiegend mit heimischem Futter haben. „All das schmeckt man am Ende und wirkt sich positiv auf die Qualität aus“, weiß Lamberty. Mit der Einbindung in die Regionalmarke Eifel sieht er einen wichtigen Schritt getan, um weg zu kommen von den Zwängen des Weltmarktes mit seinen Dumpingpreisen und mit unübersichtlichen Produktionsverhältnissen, die zu Lasten von Mensch und Natur gehen. Die Schweine vom Hof Lamberty müssen nur wenige Kilometer zurücklegen, bis sie im EU-zugelassenen Schlachthaus der handwerklichen Metzgerei von Marco Müller in Gillenfeld schonend ihr Leben lassen. Mit traditionellen und eigenen Rezepturen entstehen Delikatessen, die viele Stammkunden anlocken und stets

weitere neue Kunden überzeugen. „Es ist arbeits- und kostenintensiver als üblich, aber es zahlt sich aus. Die Kunden wissen die hohe Qualität zu schätzen. Und es ist ein wunderbares Gefühl für mich, ihnen vernünftige Antworten auf ihre Fragen geben zu können.“ Denn es entstehen viele Gespräche über Haltungsformen oder Ernährung der Tiere – die Kunden wollen sicher sein, dass sie qualitativ gutes Fleisch aus der Eifel bekommen.

Die Zertifizierung der Regionalmarke Eifel entspreche einfach seiner Philosophie der Wertigkeit, begründet Marco Müller die Teilnahme am regionalen Erfolgskonzept. Das hohe Niveau seiner Produkte beeindruckte bei einschlägigen Wettbewerben auch die Fachjury vom Fleischerverband Rheinland-Rheinhausen: Fünf Mal holte Müller für seine Fleisch- und Wurstwaren die Goldmedaille. Mit dem Eifel Schwein haben tatsächlich alle Beteiligten „Schwein“: genießende Kunden, zufriedene Metzger und Bauern und auch die Tiere mit einer guten Lebenszeit auf einem landwirtschaftlichen Betrieb.

Text: Regionalmarke Eifel



Die Tiere auf dem Hof der Familie Lamberty in Pantenburg.

Foto: Regionalmarke Eifel