

Quelle: Eifel hautnah – Das Magazin

Datum: 08.06.2022

Seite: 10 - 11



BUNGERT setzt Zeichen und auf die Regionalmarke EIFEL

Eifel. Qualität, Service und kompetente Beratung durch Fachkräfte – dafür steht das Wittlicher Familienunternehmen BUNGERT seit jeher. Mit der umfassenden Modernisierung des 1000 Quadratmeter großen Frischebereichs im Wittlicher Einkaufszentrum setzen die beiden Inhaber Winfried und Matthias Bungert noch einmal ganz neue Akzente.

Fleisch und Wurst, Fisch und Käse werden nicht nur an großzügigen Bedientheken mit Beratung und Service angeboten, die Kunden können auch immer wieder mit einem Blick hinter die Kulissen von Produktion und Herstellung erleben, dass Qualität und Frische der Produkte authentisch sind:

In der großen, gläsernen „Schauküche“ entstehen Salate, Frischkäsezubereitungen und Antipasti ebenso, wie moderne und klassische Gerichte für den Verzehr zu Hause. Ob Rouladen, Mehklöße oder Thai-Curry, bei den BUNGERT-Genussmachern treffen hochwertige Produkte und handwerkliches Können zusammen, um exzellentes Essen zu garantieren.

Nicht nur äußerlich hat sich der Frisebereich verändert, auch das Sortiment wurde nochmals um eine regionale Produktpalette im Fleisch- und Wurstbereich erweitert. Seit Mitte März ist das Fleisch des Bauernhofs Hansens aus Welschbiling in der Theke erhältlich. „Wir möchten einen weiteren Schritt in Richtung mehr Regionalität, mehr Tierwohl und herausragende Produktqualität gehen“,

begründen die BUNGERT-Inhaber ihre Entscheidung für die Zusammenarbeit mit der Regionalmarke EIFEL. Der Bauernhof Hansens ist ein zertifizierter Partner.

Im Rahmen der Kooperation mit der Regionalmarke EIFEL und weiteren Beteiligten wurde eine transparente Wertschöpfungskette vom Stall bis in die BUNGERT-Theke aufgebaut. Die Tiere stammen vom landwirtschaftlichen Betrieb der Familie Hansens, die sich ganz der Schweinehaltung verschrieben hat. Die Hansens betreiben eine eigene Sauenhaltung mit Ferkelerzeugung und Aufzucht in der Südeifel. Der Tierwohlmaststall ist so beschaffen, dass die Tiere mehr Platz haben, sich ausreichend bewegen können und durch eine Vielzahl von Tränkebecken optimal mit Wasser versorgt sind. Naturbelassene Beschäftigungsmaterialien regen die Neugier und das natürliche Spielverhalten der Schweine an.



Die Beteiligten freuen sich auf die Zusammenarbeit: Torja, Lukas und Markus Hansens aus Welschbiling, Matthias Bungert und Thomas Richter, BUNGERT, Gerhard Saar, SVS eG, Sebastian Hansens, Alina Wanner und Janine André, Regionalmarke EIFEL (von links).

Damit sich die Tiere prächtig entwickeln, erhalten sie gutes Futter mit mindestens 70% Getreideanteil, wovon mindestens 50% aus der Eifel stammen muss. Der Welschbilinger Familie ist es wichtig, dass sich Verbraucherinnen und Verbraucher jederzeit ein Bild von den Lebensbedingungen der Tiere machen können. Beim Neubau des Stalls wurde ein Besucherraum integriert.

Matthias Bungert hat sich den landwirtschaftlichen Betrieb angeschaut und ist überzeugt: „BUNGERT hat mit Familie Hansens, der Schweinevermarktungsgenossenschaft SVS aus Idenheim und dem Gerolsteiner Schlachthof die richtigen Partner für unsere Kooperation mit der Regionalmarke EIFEL gefunden. Die Fleischqualität



könnte nicht besser sein.“ Die Unterstützung und Zusammenarbeit mit regionalen Unternehmen und Bauernhöfen sowie kurze Transportwege stehen für BUNGERT an erster Stelle. So zählt das Familienunternehmen einen überaus fairen Preis an Bauer Hansens sowie eine direkte Tierwohlprämie an top.

In der hausigen Metzgerei in Wittlich werden aus dem Schweinefleisch feine – garantiert regionale – Fleisch- und Wurstwaren hergestellt. Mit dem System von ORGAINVENT wird eine klare Herkunftskennzeichnung sichergestellt. Dass die Wurst- und Fleischspezialitäten in Sachen Qualität und Geschmack überzeugen können, das belegen die unzähligen Auszeichnungen bei unabhängigen Qualitätswettbewerben auf Landes- und Bundesebene. Markus Pfeifer, Geschäftsführer der Regionalmarke EIFEL, dazu: „Jetzt sind die Kunden gefragt: Mit dem Kauf der EIFEL Fleisch- und Wurstwaren können diese einen Beitrag zum Erhalt der wichtigen regionalen Strukturen leisten. Die Produkte in der Theke sind mit dem bunten EIFEL-e gekennzeichnet.“

Mit der Neueröffnung des Frisebereichs und der Kooperation mit der Regionalmarke EIFEL setzen die beiden BUNGERT-Inhaber erneut ein deutliches Zeichen für die Werte, die den besonderen Ruf des Hauses in den letzten Jahrzehnten begründet haben, nämlich Qualität, Regionalität, Service und kompetente Beratung durch Fachkräfte. Dieser Weg wurde mit dem Umbau des Frisebereichs konsequent weiterverfolgt. „Wir haben tolle Produkte und die sollen auch perfekt in Szene gesetzt werden“, betonen die Brüder.

Infos:
www.bungert-online.de
www.regionalmarke-eifel.de