

Quelle: Trierischer Volksfreund

Datum: 16./17.07.2022

Seite: 14

Metzger und Landwirt als Partner

BITBURG/STADTKYLL (red) Kontrolliert hohe Qualität aus der Region – von der Aufzucht bis zur Theke: Das ist das Konzept des zertifizierten Schweinefleisches der Regionalmarke Eifel. Dahinter stehen auch feste Partnerschaften zwischen Erzeugern und Verarbeitern. Der familiengeführte Landwirtschaftsbetrieb Ewen aus Bitburg-Mötsch und die Metzgerei Juchems aus Stadtkyll sind zwei solcher Partner, die inzwischen Mitglieder bei der Regionalmarke Eifel sind. Sie arbeiten seit vielen Jahren eng zusammen und sorgen dafür, dass nicht nur ihre Betriebe davon profitieren, sondern auch die Tiere, die Umwelt, das Klima und die Ver-

braucher. „Wir kamen damals eher zufällig zusammen“, erinnert sich Stephan Juchems. Die Unzufriedenheit mit seinem einstigen Lieferanten ließ ihn Ausschau halten nach einem neuen Partner. Und so stand er irgendwann mit seinem Motorrad auf dem Ewen-Hof, um sich vor Ort selbst zu überzeugen. „Mir liegt das Tierwohl am Herzen.“ Sein Betrieb ist einer der wenigen Metzgereien, die noch selbst schlachten.

Der Tierwohl-Anspruch eint ihn mit dem Mötscher Landwirt Markus Ewen. Schon sein Vater baute vor über 20 Jahren zwei Aufzuchtställe, in denen die Ferkel auf Stroh gehalten werden und reichlich Platz

zum Freilauf haben. „Durch unsere Art der Haltung kommen wir ganz ohne prophylaktische Antibiotikabehandlung aus.“ Die Tiere kommen als junge Ferkel aus einem Betrieb im Nachbarort auf seinen Hof, das Futter baut er größtenteils selber an. „Schweine sind soziale Tiere“, betont er. Daher sorgt er auch dafür, dass sie zeitlebens in gewohnter Gruppe beisammen bleiben.

Und nicht nur das: Juchems ist auch noch Nebenerwerbslandwirt und zieht die Rinder für seine Verarbeitung selbst auf.

Produktion dieser Seite:
Ilse Rosenschild