

Quelle: Kreisnachrichten Bitburg-Prüm

Datum: 24.12.2022

Seite: 6

Konsequente Zukunfts-Strategie bei Regionalmarke EIFEL Eiern

Qualität, Regionalität und Tierwohl – darauf können sich Verbraucher verlassen



Immer schon Regionalmarke EIFEL Ei-Produzent: Guido Andres (Foto: RME)

Bei der Wahl von Eiern legen die Verbraucherinnen und Verbraucher zunehmend Wert auf Qualität, Regionalität und Tierwohl. Immer mehr Menschen hinterfragen die Haltungsbedingungen der Nutztiere und möchten wissen, wie die Produkte bei den Erzeugerbetrieben entstehen. Um den Ansprüchen der Verbraucher nachzukommen, arbeitet das Markenmanagement der Regionalmarke EIFEL daher gemeinsam mit den angeschlossenen Geflügelhöfen an einer konsequenten Weiterentwicklung der „Regionalmarke EIFEL Eier“.

Seit 2021 läuft eine umfassende Qualitätsoffensive. So wurden die Kriterien unter Beratung von Experten modernisiert und angehoben, insbesondere hinsichtlich der Tierwohlanforderungen. Diese gelten einheitlich für alle Erzeuger und Vermarkter der Regionalmarke EIFEL Eier: So sind seit diesem Jahr alle Geflügelhöfe der Regionalmarke EIFEL dem Verein für kontrollierte alternative Tierhaltungsformen e.V. (KAT) angeschlossen. Jeder Verbraucher kann über die Eingabe der Printnummer, die sich auf dem Ei befindet, in einer Datenbank im Web die genaue Herkunft des Produkts und die entsprechenden Haltungsbedingungen der Tiere erfahren.

Neben der Rückverfolgbarkeit werden bei den EIFEL Eiern strenge Auflagen hinsichtlich der Tierhaltung und der Hygiene eingehalten, die weit über den gesetzlichen Mindeststandards hinausgehen. „Der Lebensmittelhandel verlangt schon immer von seinen Lieferanten die KAT-Zertifizierung. Wir haben unsere EIFEL Produzenten nun ausnahmslos dazu verpflichtet. So sichern wir unseren Erzeugern und Vermarktern wichtige Absatzwege“, sagt Markus Pfeifer, Geschäftsführer der Regionalmarke EIFEL. „Darüber hinaus legen wir Wert auf eine gute Fütterung – denn gut ernährte und gesunde Hühner bedeuten auch leckere Eier. Die Hennen erhalten viel pflanzliches Futter, davon mindestens 50% Getreide. Ein Teil dieses Getreides kommt aus der Eifel. Außerdem stammen die Hennen von Aufzuchtbetrieben, bei denen die Schlupfbrüder, also die männlichen Küken, aufgezogen werden“.

Einmal im Jahr werden die Betriebe unangekündigt von einer neutralen Prüforganisation unter die Lupe genommen.

Die Ergebnisse können sich sehen lassen. „Seit 2015 sind wir mit unserem Legebetrieb der Qualitätsmarke angeschlossen. Für uns war und ist es die richtige Entscheidung. Nicht nur, dass das vierfarbige EIFEL-Logo bei den Verbrauchern ein Zeichen für garantierte Qualität aus der Eifel ist. Wir haben so auch die Möglichkeit von anderen Betrieben zu lernen und uns und unsere Produkte weiterzuentwickeln. Gerade in diesen Zeiten ist das wichtig – auch hinsichtlich der steigenden Anforderungen des Handels und der Verbraucher an uns“, fasst Beate Richarz vom Geflügelhof Feinen aus Metterich als klassischer Direktvermarkter, mit einem sehr guten Prüfergebnis ausgezeichnet, zusammen. Markus Pfeifer: „In den letzten Jahren haben die Verbraucher unsere Regionalmarke EIFEL Eier zu einem Erfolgsprodukt gemacht. Durch ihre konsequente Kaufentscheidung für unsere hochwertigen und leckeren Regionalmarke EIFEL Eier konnten wir unseren Selbstversorgungsgrad in der Region deutlich steigern und wichtige landwirtschaftliche Strukturen erhalten. In der aktuellen Krise sind unsere Erzeugerbetriebe unter enormen Druck geraten. Gerade jetzt müssen Konsumenten sich weiterhin beim Einkauf bewusst für Regionalmarke EIFEL Eier entscheiden. So helfen die Verbraucher unseren Produzenten durch die schwierigen Zeiten.“