



EIFEL

QUALITÄT IST UNSERE NATUR

Darauf können Sie sich verlassen:



» Pflanzliches Futter ohne Gentechnik, mindestens 50 Prozent Getreide

» Futterbezug von Weizen aus der Eifel



» Ausschließlich Hennen von Aufzuchtbetrieben, bei denen die Schlupfbrüder garantiert aufgezogen werden.



» Teilnahme an KAT e.V. (Verein für kontrollierte alternative Tierhaltungsformen e.V.)

» Transparentes Kontrollsystem (Tierhaltung & Hygiene)



EIFEL. Qualität ist unsere Natur.

Dafür steht die Regionalmarke EIFEL:

- » Garantierte Herkunft EIFEL
- » Regelmäßige neutrale Kontrollen
- » Kurze Transportwege
- » Stärkung der regionalen Wertschöpfung
- » Verbesserung der Strukturen sowie Erhalt der klein- und mittelständischen Betriebe der Eifel
- » Sicherung von Einkommen und Arbeitsplätzen in der Region
- » Schutz der Natur- und Kulturlandschaft
- » Stärkung des WIR-Gefühls
- » Enge Zusammenarbeit innerhalb der Qualitätsfamilie



Regionalmarke EIFEL GmbH
 Kalvarienbergstraße 1 | 54595 Prüm
 Telefon 06551 981090 | Telefax: 06551 9810910
 info@regionalmarke-eifel.de
www.regionalmarke-eifel.de

Das Gelbe vom Ei!



Geflügelhof Andres
 Elisabethbrunnen 12 | 56743 Mendig
 Telefon: 02652 4683 | Telefax: 02652 3684
 info@gefluegelhof-andres.de
www.gefluegelhof-andres.de



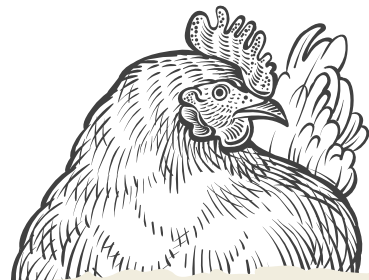
facebook.com/regionalmarkeeifel



instagram.com/regionalmarkeeifel



youtube.com/user/regionalmarke



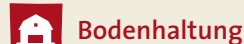
Wir stehen hinter der Qualität der EIFEL Eier ...

... mit großer Begeisterung, voller Überzeugung, mit der ganzen Familie und unseren Mitarbeitern!



Geflügelhof Andres

EIFEL Produzent & Vermarkter
Standort: Mendig



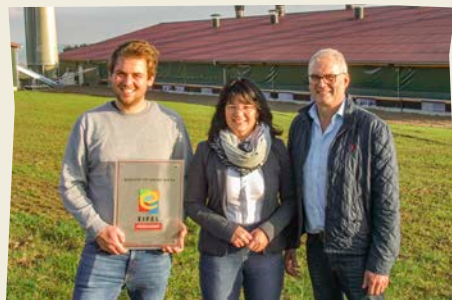
Bodenhaltung

Der Geflügelhof Andres ist ein in der Ost-Eifel gewachsener Familienbetrieb. Seit 2005 ist der Geflügelhof Mitglied der Regionalmarke EIFEL und ein Paradebeispiel für erfolgreiche Kooperationen zwischen landwirtschaftlichen Betrieben. Neben den eigenen Ställen, wo die Hennen in Bodenhaltung leben, arbeitet der Geflügelhof eng mit 5 Eifeler Familienbetrieben zusammen.

Guido Andres ist absoluter Profi bei der Vermarktung der EIFEL Eier. Tagesfrisch werden diese an den Groß- und Einzelhandel zwischen Bad Kreuznach und Köln sowie zwischen Koblenz und Trier geliefert. Somit können sich die angeschlossenen Betriebe voll und ganz auf die Produktion der EIFEL Eier konzentrieren.

Printcodes:

2-DE-0713001, 2-DE-0713002, 2-DE-0713003,
2-DE-0713004, 2-DE-0713005, 2-DE-0713871,
2-DE-0713341, 2-DE-0713013, 2-DE-0713012



Geflügelhof Breuer

EIFEL Produzent
Standort: Winringen



Freilandhaltung

Der Betrieb von Familie Breuer zeigt wie ein Strategiewechsel im Zuge des Strukturwandels der heimischen Landwirtschaft mit Erfolg funktionieren kann: Gudrun und Heribert Breuer sind Vollblutlandwirte und betreiben seit 30 Jahren einen landwirtschaftlichen Betrieb in Winringen, der bis vor ein paar Jahren ein reiner Milchviehbetrieb war.

Anfang 2020 fiel die Entscheidung für einen hochmodernen Freiland-Hühnerstall und die Produktion von EIFEL Eiern. Heute darf die Familie 15.000 Legehennen ihr Eigen nennen. Die Stromversorgung für den Legehennenstall erfolgt fast ausschließlich über die angrenzende PV-Freiflächenanlage.

Printcode:

1-DE-0723081



Geflügelhof Eich-Esser

EIFEL Produzent
Standort: Jünkerath-Glaadt



Freilandhaltung

Bei Familie Eich-Esser steht schon die nächste Generation in den Startlöchern. Ende 2019 wurde das Großprojekt der Familie Eich-Esser vom Eichenhof aus Jünkerath-Glaadt fertig: ein Hühnerstall mit großem Wintergarten und 60.000 m² Auslauffläche für die rund 15.000 Legehennen in Freilandhaltung.

Kleine hölzerne Unterstände spenden den Tieren draußen Schatten und Schutz. Für die Zukunft haben René und Christina Esser, die in absehbarer Zeit den Betrieb von Christinas Eltern Ursula und Günter übernehmen werden, so Einiges geplant. Die Zukunft des Familienbetriebs in der Vulkaneifel ist gesichert.

Printcode:

1-DE-0723481



Bio-Hühnerhof Schneifel

EIFEL Produzent
Standort: Ormont



Biohaltung

Der 2017 gegründete Bio-Hühnerhof Schneifel von Klaus Hansen und Oliver Grommes befindet sich am Fuße der Schnee-Eifel und ist der größte Bio-Ei-Betrieb in Rheinland-Pfalz. In zwei voneinander getrennten, hoch modernen Volieren-Hühnerställen können sich die 24.000 Hühner auf 3 Ebenen frei bewegen.

Neben einem licht- und luftdurchfluteten Wintergarten, steht den Tieren täglich von 10:00 Uhr bis Sonnenuntergang eine 10 ha große Auslauffläche auf grüner Wiese zum Scharren, Picken und Staubbaden zur Verfügung. Das Wohlbefinden ihrer Tiere, liegt den beiden sehr am Herzen. Die Verbundenheit mit der Natur und ihren Tieren ist für sie absolute Passion.

Printcodes:

0-DE-0525061, 0-DE-0525062



Geflügelhof Horst-Saur

EIFEL Produzent
Standort: Mayen



Freilandhaltung

Familie Horst-Saur sind Neulinge auf dem Gebiet der Geflügelhaltung. Seit 2021 besitzt die Familie für ihre 15.000 Legehennen einen der modernsten Hühnerställe in Rheinland-Pfalz mit einer 60.000 m² großen Auslauffläche. Im 600 m² großen Wintergarten können die Tiere, auch bei Kälte und Regen, Frischluft genießen.

Die Geflügelhaltung ist ein zusätzliches Standbein für Familie Horst-Saur, die neben dem Ackerbau auch ein Gestüt – den Geisbüschhof – mit Zucht, Pension und Reitschule betreibt. Tochter Ann-Kathrin, auch ausgebildete Agrarwissenschaftlerin, wird den elterlichen Betrieb in der Osteifel übernehmen. Mit dem neuen Hühnerstall werden ihr ganz neue Zukunftsperspektiven geboten.

Printcode:

1-DE-0712811



Geflügelhof Huber

EIFEL Produzent
Standort: Sülml



Bodenhaltung

Seit 2012 werden auf dem landwirtschaftlichen Betrieb von Familie Huber in Sülml rund 24.000 Legehennen gehalten. Die Hennen können im großen Stall frei umherlaufen, auf Stangen sitzen und in Legeestern ihre Eier ablegen.

Den Umgang mit den gefiederten Tieren hat Jörg Huber schon früh erlernt, denn seine Eltern betrieben einen landwirtschaftlichen Betrieb in der Nähe von Düsselndorf. Als er vor vielen Jahren in die Eifel zog, übernahm er zunächst den Sauenbetrieb von seinen Schwiegereltern. Doch dann kehrte er zu seinem alten Metier der Hennenhaltung zurück.

Printcode:

2-DE-0723441