

Eifel-e für Biomilch-Bauern

»Wir verkaufen ein Stück Ideologie mit und das muss sich in den Köpfen der Menschen verankern.« Markus Legge und Josef Thomas sind recht zufrieden mit dem Verkauf ihrer Eifeler Biomilch - und doch könnte die Nachfrage besser sein.

IMGENBROICH (FÖ). Die Eifeler Biomilch bekannter zu machen und die beiden Landwirte aus der Nordeifel mit anderen Eifel-Produzenten zu vernetzen, ist das Ziel der Regionalmarke Eifel. Markus Pfeifer war eigens aus der Schaltzentrale in Prüm zum Imgenbroicher HIMO gekommen, um die Produzenten der Eifeler Biomilch mit der »Eifel-e«-Plakette auszuzeichnen.

»Unsere Milch schmeckt unglaublich gut. Eben so, wie echte Milch schmecken muss«, erklären Markus Legge und Josef Thomas ihren Kunden, wenn diese fragen, was denn nun das Besondere an der Mionschauer Biomilch sei. »Und gesund ist sie natürlich auch.«

»Die Frisch-Milch wird mindestens alle zwei Tage zu unseren Partner-Märkten in der Region geliefert«, erklärt Josef Thomas. Neun Standorte gibt es aktuell. Dort kann man die Milch an den Kühl-Automaten selbst zapfen und bei Bedarf auch eine wiederverwendbare Milchflasche ziehen. Geeignete, eigene Behälter sind natürlich auch nutzbar. Gezahlt wird auch

am Automaten selbst: 1,50 Euro pro Liter.

»Rund 100 Liter brauchen wir an jedem Standort, um wirtschaftlich arbeiten zu können«, rechnet Josef Thomas vor. Das gelinge an einigen Standorten wie in Simmerath und Roetgen - am Milchautomat in Imgenbroich am KiK, oberhalb des Bürgercasinos hoffe man aber noch auf mehr Zuspruch. Generell müsse man im städtischen Umkreis wie Aachen, Würselen oder Düren neue Standorte an Land ziehen. »Die Eifeler wissen den Vorteil naturbelassener Milch zu

schätzen, aber in den Ballungsräumen, wo grüne Wiesen und Vieh nicht mehr allgegenwärtig sind, muss Überzeugungsarbeit geleistet werden.

Marketing dringend verbessern

Und da nimmt Mionschauer Bürgermeisterin Margareta Ritter, die ebenfalls zur kleinen Feierstunde gekommen war, die Regionalmarke Eifel in die Pflicht. »Sie müssen für Ihre Produzenten verstärktes Marketing betreiben und gerade in der

Stadt zeigen, was regionale Erzeuger auf dem Land auszeichnet«, so Ritter. Dafür gebe es auch Förderprogramm, etwa aus dem EU-Projekt »LEADER-Region« - man müsse sie nur abrufen. »Rund zwei Drittel der Kosten trägt die LEADER-Region, ein Drittel die Marketing-Partner«, rechnet Ritter vor. Der Lebensmittel-Markt sei derart überfrachtet, da müsse man sich schon strecken, um den Kunden von sich zu überzeugen.

www.mionschauer-bauernmilch.de

Standorte

Hier gibt es Mionschauer Biomilch

- Rewe-Markt Rieck, Witzerather Straße 10, Simmerath
- Parkplatz Netto, Bundesstraße 30, Roetgen
- Parkplatz Victor (Höhe KIK), Trierer Straße 254, Imgenbroich
- Weitere Standorte sind in Eilendorf, Brand und Burtscheid sowie Würselen. Gleich zwei Automaten stehen in der Aachener City.



Freuen sich über die Plakette von Markus Pfeifer (Regionalmarke Eifel, l.) als Eifel-Produzent, sehen aber für die Vermarktung der Eifeler Biomilch noch Optimierungsbedarf: Markus Legge, Josef Thomas und Bürgermeisterin Margareta Ritter. Foto: Fö