

Quelle: Kölner Stadtanzeiger

Datum: 19.11.2015

Seite: <http://www.ksta.de/aus-der-nachbarschaft/produkte-aus-der-eifel-nur-wenige-hersteller-koennen-produkte-mit-regionalmarke-schmuecken,16064582,32451482.html>

Produkte aus der Eifel

Nur wenige Hersteller können Produkte mit Regionalmarke schmücken



Selbstgemachten Eifeler Schinken präsentieren Elke und Josef Schneider gerne ihren Kunden in der Blumenthaler Landmetzgerei.

Die Regionalmarke Eifel prangt mittlerweile auf 170 Produkten aus der Region. Jedes Unternehmen wird von externen Prüfern zertifiziert. Auch Kunden aus Aachen, Mönchengladbach, Düsseldorf, Solingen und Köln sind überzeugt. Von Klaus Pesch

„Wir haben Kunden aus Aachen, Mönchengladbach, Düsseldorf, Solingen und Köln. Und manche von ihnen kaufen für 14 Tage bis drei Wochen ein – wegen der Qualität und dem ganz eigenen Geschmack.“ Josef Schneider, Inhaber der Blumenthaler Landmetzgerei, ist sichtlich stolz auf seine Produkte. Diese dürfen sich mit dem Logo der Regionalmarke Eifel schmücken.

Traditionell hat das Handwerk aus der Eifel in den umliegenden Metropolen ohnehin einen guten Ruf. Viele Handwerksbetriebe aus der Eifel werden in den Städten engagiert, weil man sich darauf verlassen kann, dass sie verlässliche Qualität liefern. Mit diesem Pfund können auch Produkte aus der Eifel wuchern.

Arndt Balter, Produktmanager der Regionalmarke Eifel, sagt jedoch, diese Lust am Regionalen habe es nicht immer gegeben. Vor 13 Jahren habe dieser Trend langsam angefangen, und man habe damals, unterstützt von Förderprogrammen, die Regionalmarke Eifel für typische Produkte der Region aus der Taufe gehoben. Seit dem Wegfall der Förderung finanziert sich diese Regionalmarke durch die Zertifizierungsgebühren.



Macht lustig: Christiane Lutterbach mit dem Hola-Likör.

„Unser Logo gibt es nur dann, wenn eine gewisse Qualität geboten und die Herkunft hundertprozentig sichergestellt ist“, stellt Balter klar. Die vier Farben des Eifel-Logos repräsentieren Tourismus, Landwirtschaft, Handwerk und Naturschutz, die ineinander greifen. „Alle, die dieses Logo haben wollen, müssen sich von externen Instituten prüfen lassen“, sagt er. Derzeit hat man 250 zertifizierte Betriebe, darunter 170 Produzenten.

Die Landmetzgerei

Die seit 1958 in Blumenthal ansässige Landmetzgerei Schneider war die erste Metzgerei im Kreis Euskirchen, die das Eifel-Zertifikat erwerben konnte. „Wir beziehen unsere Schweine aus Freilingen, und unser Rind kommt vom Schlachthof in Prüm, der ebenfalls der Regionalmarke Eifel angeschlossen ist“, versichert Josef Schneider. Zu 60 Prozent verwende er eigene Gewürze für seine Wurstwaren. „Ich würze immer noch mit meinen eigenen Mischungen. Das habe ich von meinem Vater und dieser von seinem Vater gelernt. Deren genaue Zusammensetzung ist unser Betriebsgeheimnis“, sagt Josef Schneider.

Das Sortiment



Das Eifel-e der Marke

Die Regionalmarke Eifel prangt auf zahlreichen Produkten. Das Logo wird nur den Betrieben zuerkannt, die bei Produktionsabläufen, dem Einsatz von Rohstoffen, bei Entscheidungen über Personalstrukturen und auch bei Zulieferern sowie beim Vertrieb konsequent darauf achten, dass die Wertschöpfung in der Eifel erhöht wird. Hier eine kleine Auswahl:

Fruchtaufstriche und Liköre gibt es vom Ruitzhof 17, 52156 Monschau-Kalterherberg. Auch die Cramer Brauerei in Wollersheim und und die Gemünder Brauerei mit ihren typischen Bieren tragen die Eifel-Regionalmarke. Die Imkerei Sascha Lauscher in Vlatten kann sich ebenfalls mit dem Eifel-Signet schmücken. Das gilt auch für die Marken „Renette Eifeler Obstwiesen“ in Glehn oder „Föno-Nabu Streuobst“ in Zülpich-Geich.

Weitere Eifel-Produkte gibt es von der Dagernova Weinmanufaktur von der Ahr, der Metzgerei Udo Heck in Gemünd, der Landmetzgerei Böhmer in Nettersheim sowie der Fleischerei Juchems in Stadtkyll. Für leckere Backwaren sorgen die Eifel-Bäckerei Heike und Manfred Hurtz in Nideggen-Berg sowie das Café Heinen in Marmagen. Und es gibt Bio-Eier vom Wohnverbund Sanden in Vussem. (pe)

Auch seine Schinken stellt er selbst her, zehn verschiedene Sorten sind im Angebot. „Wie viel Arbeit das ist, kann sich keiner vorstellen“, sagt Schneider. Bereits ab Juni würden die Schinken für Weihnachten produziert. Seine Produkte würden gleich vierfach kontrolliert: durch ein neutrales Institut in seinem Auftrag, das Veterinäramt, die Regionalmarke und durch die Firma Orgainvent (Rindfleisch).

Hola-Holunderlikör

Getreu dem alten Sprichwort: „Wer Sorgen hat, hat auch Likör“ sollten Genussfreunde unbedingt einmal den Hola-Holunderlikör aus Vossenack probieren: Das edle Getränk duftet äußerst aromatisch, überzeugt neben seinem Holunderaroma mit verführerischen Vanille-Aromen und zaubert nach dem Genuss ein Lächeln ins Gesicht. Hergestellt wird das edle Eifeler Getränk von Christiane und Christof Lutterbach sowie Michael Rambadt. Die drei kennen sich aus dem örtlichen Musikverein, wo in froher Runde schon mal ab und an auch gerne am Likörchen genippt wird. Christiane Lutterbach erzählt, in Vossenack habe es ein „uraltet Rezept“ gegeben, nach dem im Ort der Likör hergestellt wurde. Anfänglich habe man das leckere Tröpfchen einfach mal in der Küche zusammengemixt. Das Elixier kam so gut an, dass für Polterabende Nachschub gefordert wurde. „Irgendwann haben wir dann gesagt, lasst uns doch daraus ein Gewerbe machen und eine Gesellschaft Bürgerlichen Rechts (GbR) gründen“, erzählt sie.

Eine kleine Schwierigkeit gab es jedoch: Die Liköre nach dem originalen Vossenacker Rezept hatten zu

wenig Alkohol. Denn mindestens 15 Prozent muss lebensmittelrechtlich so ein Tropfen haben. „Daraufhin haben wir angefangen zu experimentieren“, erinnert sich Christiane Lutterbach. Das Ergebnis: Vier verschiedene Spirituosen werden nun hinzugefügt. Welche, das ist das strikte Geheimnis der Likörmacher. 15,8 Prozent Alkohol hat das Tröpfchen jetzt.



Kartoffeln und Eier, wie sie sein sollen: Wilhelm Püllen präsentiert stolz seine Qualitätsprodukte vom Hermannshof. Foto: Pesch

Als die drei wussten, dass sie einen unwiderstehlichen „Hola-Likör“ entwickelt hatten, gab es Kontakte mit dem Gesundheitsamt und die Zertifizierung durch die Regionalmarke. Seit 2010 wird der Hola jährlich von der DLG prämiert, im Jahr 2013 gab es dafür sogar eine goldene Medaille. Da der Likör von den Akteuren nebenberuflich hergestellt wird, pflücken sie die Früchte nicht selbst. Der Saft kommt von der Biologischen Anbaugemeinschaft Mittelrhein und wird von Hans-Werner Hellesheim aus Cochem zugeliefert. Zweimal im Jahr produzieren die Akteure das Eifeler-Produkt, dafür mieten sie dann eine gewerbliche Küche an. 2000 Liter Likör werden jährlich produziert und von einem Abfüller in die Flaschen gebracht.

9,95 Euro kostet die 0,5-Literflasche. Vertrieben wird der Likör in verschiedenen Rewe-Märkten, so unter anderem in Schleiden, Kall, Zülpich, Bad Münstereifel und Simmerath sowie in den beiden Euskirchener Hit-Märkten. Man kann ihn aber auch im Nationalparktor Heimbach, im Freilichtmuseum Kommern, im Schleidener Weinhaus Manuela Reimann, im Gemünder Eifellädchen und in Vogelsang erwerben.

Es gibt unterschiedliche Flaschengrößen. Lutterbach: „Meine Schwiegermutter nimmt den Hola zum Wandern immer gerne mit.“ Weiterer Tipp der Produzenten: „Wir bieten den Likör auch auf den Weihnachtsmärkten heiß mit Sahne und Zimt an“, schmunzelt Christiane Lutterbach. Die Wirkung werde oft leicht unterschätzt. Übrigens: Holundersaft ist reich an Vitamin C.

Kartoffeln und Eier

„Damit das Ei schmeckt, braucht das Huhn vernünftiges Futter“, sagt Wilhelm Püllen, der mit seinen Eltern Ulrich und Anneliese den seit 150 Jahren bestehenden Hermannshof in Nörvenich, Eschweiler über Feld, führt. Mit Weizen, Mais, Sojaschrot und etwas Kalk werden die Tiere gefüttert. Und damit keine Stallluft durch die Eierschalen diffundieren und den Geschmack verändern kann, werden die Eier separat gelagert. Die Hühner dürfen im Scharraum Bio-Eifelheu aus Kall schnuppen.

Seit drei Jahren tragen auch die Kartoffeln des Hofes, der über einen eigenen Laden verfügt, das Eifel-Logo. Wilhelm Püllen: „Der Handel wollte eine Bestätigung, dass wir nur unsere Kartoffeln verkaufen.“ Stickstoff, Kali und Magnesium, im vernünftigen Verhältnis zueinander ausgebracht, seien geschmacksentscheidend. Kartoffeln könnten negativ reagieren, wenn man zu stark düngt, um höhere Erträge zu bekommen.

Als Frühkartoffel verkaufen die Püllens die Sorte Annabell, später im Jahr werden Cilena, Venetia und Agria angeboten. Letztere ist etwas mehlig, genau das richtige für Fritten, Reibekuchen und Püree. Für die Sorten benötigt der Hof unterschiedliche Kühlräume. „Gelegentlich hören wir, dass mehr Sorten gewünscht sind. Aber die muss man ja auch lagern können“, gibt Püllen zu bedenken.