

Quelle: eifelzeitung.de

Datum: 21.06.2019

Seite: <https://www.eifelzeitung.de/region/mehr-bio-und-regionales-in-die-gemeinschaftsverpflegung-mainzer-ernaehrungsministerin-ulrike-hoefken-besucht-erfolgsbeispiel-in-der-eifel-216340/>

Mehr Bio und Regionales in die Gemeinschaftsverpflegung Mainzer Ernährungsministerin Ulrike Höfken besucht Erfolgsbeispiel in der Eifel



v.r.: Gabriela Backes, Gesamtleiterin Anita Sonntag, Küchenchef Uwe Fusenig (alle EURO BBW), Staatsministerin Ulrike Höfken (MUEEF), Guido und Lena Schmitz von Landfleischerei Schmitz, Markus Pfeifer von Regionalmarke EIFEL GmbH

Bitburg. Eine gesunde, hochwertige und nachhaltige Ernährung trägt nicht nur zu einem gesunden Lebensstil bei, sondern auch zum Schutz von Umwelt und Ressourcen. Daher ist es auch ein wichtiges Ziel des Ministeriums für Umwelt, Energie, Ernährung und Forsten Rheinland-Pfalz (MUEEF), den Anteil ökologischer und regionaler Erzeugnisse in der Gemeinschaftsverpflegung schrittweise zu erhöhen sowie den Einsatz entsprechender Produkte in Großküchen, Gastronomie und auch Haushalten zu steigern. Im Rahmen der Landesinitiative „Rheinland-Pfalz isst besser“ wirbt das Land bereits seit 2013 bei den Verbrauchern für dieses Anliegen. Ein besonderer Fokus liegt im Bereich der Gemeinschaftsverpflegung in Kitas und Schulen, denn gerade im Kindesalter wird der Grundstein für eine gesunde und nachhaltige Ernährung und die Wertschätzung für gutes Essen und Lebensmittel gelegt. In Kitas und Schulen sollen zukünftig mind. 30 % bis ca. 50% biologisch und regional erzeugte Produkte, möglichst aus der Region Rheinland-Pfalz bzw. der Großregion, eingesetzt werden.

Zu diesem Themenfeld führte ab Mitte 2018 die Regionalmarke EIFEL ein Praxisprojekt im Eifelkreis Bitburg-Prüm durch. Eine von acht untersuchten Einrichtungen war das EURO BBW in Bitburg. Hier konnte – begünstigt durch eine Vielzahl positiver Faktoren – recht schnell und unkompliziert in den Bereichen Fleisch und Kartoffeln Änderungen der Lieferbeziehungen hin zu garantiert regionalen EIFEL Produkten erzielt werden. EURO BBW Leiterin Anita Sonntag und Küchenchef Uwe Fusenig sind von EIFEL Produkten sehr überzeugt. EIFEL Metzgerei Schmitz aus Bitburg und EIFEL Kartoffel Produzent Landvogt aus dem Maifeld wurden anstelle überregionaler bzw. nationaler Lieferanten eingesetzt. Die neue Qualität der EIFEL Produkte kommt bei Köchen und Schülern sehr gut an.

Es ist geplant, zukünftig immer mehr EIFEL Produkte in die Gemeinschaftsverpflegung, insbesondere in Kitas und Schulen, zu liefern. Regionalmarke EIFEL Geschäftsführer Markus Pfeifer: „Mit der Teilumstellung hier bei Euro BBW ist ein erster Schritt erreicht, um ein Leuchtturmprojekt in der Region zu schaffen! Wir sind schon seit längerer Zeit auch recht erfolgreich mit Großküchen in Trier, in der Vulkaneifel und auch im Kreis Bernkastel-Wittlich unterwegs. Wir werden weiter Vollgas geben.“



Leckerles vom EIFEL Schwein mit EIFEL Kartoffeln (RME)