

Quelle: Kreisnachrichten Bitburg-Prüm

Datum: 18.07.2020

Seite: 6

Metzgerhandwerk und Direktvermarkter Hand in Hand



Christof Lausberg und Edwin Valerius erhalten ihr aktuelles Zertifikat von Andreas Schmadel

Die vergangenen Wochen und Monate waren sehr turbulent und haben einiges an Veränderungen mit sich gebracht. In solchen Zeiten ist Zusammenhalt angesagt, damit auch schwierige Phasen gemeinsam gemeistert werden können. Wie dies gelingen kann, stellen Markennutzer der Regionalmarke EIFEL jeden Tag aufs Neue unter Beweis. Während Großkonzerne immer wieder negativ in die Schlagzeilen geraten, gewinnt Regionalität mehr und mehr an Interesse. Jetzt gilt es, sich den Herausforderungen zu stellen und echte und gelebte Regionalität in den Fokus zu rücken. Produzenten der Regionalmarke EIFEL lassen sich hinsichtlich der Herkunft ihrer eingesetzten Rohstoffe und ihrer Produktionsschritte regelmäßig von neutralen Kontrollstellen überprüfen. So erhielten z.B. kürzlich die EIFEL Metzgerei Naumeshof aus Welschbillig und der EIFEL Geflügelhof Lausberg aus Niederstedem die Zertifikate aus der Hand von Andreas Schmadel (ORGAINVENT - System zur Herkunftssicherung) überreicht. Beide Betriebe haben die neutralen Kontrollen mit Bravour bestanden und damit bewiesen, dass sie nicht nur perfekte Kooperationspartner unter dem Dach der Regionalmarke EIFEL sind, sondern auch Qualitätsprodukte mit garantierter Herkunft aus der Eifel produzieren. Sie unterstützen damit nachweislich den Erhalt unserer familiär geprägten Landwirtschaftsbetriebe und die gewachsene Naturlandschaft in der Eifel.

Weitere zertifizierte EIFEL Produzenten finden Sie hier: <https://www.regionalmarke-eifel.de/eifel-produzent/wir-eifel-produzenten>