

Quelle: eifelzeitung.de

Datum: 28.01.2021

Seite: <https://www.eifelzeitung.de/themen/wirtschaft/handwerk/eifel-metzgerei-mueller-aus-gillenfeld-voll-regional-302119/>

EIFEL Metzgerei Müller aus Gillenfeld voll regional

1 Tag ago

Starke Leistung – hohe Qualität – transparente Herkunft!

Zu den Betrieben, die tolle Arbeit leisten, aber leider nicht immer so im Fokus stehen, zählt sicherlich auch die EIFEL Metzgerei Müller aus Gillenfeld. Umso mehr für uns ein Grund, uns allen einmal wieder „die Augen zu öffnen“.

Der Familienbetrieb aus Gillenfeld hat die Nachfolge perfekt geregelt. Seit 2018 ist Sohn Marco Müller neuer Chef. Das überzeugende regionale Konzept von Vater Hans-Peter Müller wurde beibehalten: die EIFEL Rinder und EIFEL Schweine werden nach wie vor selbst geschlachtet. So entsteht im Betrieb in Gillenfeld hohe regionale und handwerkliche Wertschöpfung sowie vollkommene Transparenz der Warenströme, der Frische und der Qualität – und es existieren noch „persönliche Beziehungen“ zu den Landwirten. So kommen bspw. die EIFEL Schweine aus dem benachbarten Pantenburg. Besser und kürzer geht es nicht. Die EIFEL Rinder, die Marco Müller einkauft, haben die Eifel nie verlassen – sie sind also geboren und aufgewachsen in unserer Heimat – das ist heutzutage keine Selbstverständlichkeit mehr. Und so schmecken auch die Produkte...nach Qualität, nach Fleisch...nach EIFEL.

Alle diese Aussagen und wichtigen Leistungen für unsere Region – für´s Handwerk, für die Landwirtschaft, für das Tierwohl – können wir ruhigen Gewissens garantieren – denn alle EIFEL Fleisch Produzenten, so auch Marco Müller, lassen sich regelmäßig neutral durch das ORGAINVENT-Herkunftssicherungssystem überprüfen – freiwillig!