

ARTEMIS GmbH & Co. KG verstärken Regionalmarke EIFEL



Von links: Geschäftsführer T. Herz und A. Schäfer (Foto: RME)

Mit der Kooperation zwischen der neu gegründeten ARTEMIS GmbH & Co. KG und der Regionalmarke EIFEL wird es zukünftig wieder regional und überregional garantiertes EIFEL Wild geben. Mit den Wildspezialisten aus Kenn, die mit ihrem hochmodernen und hocheffizienten Wildzerlegebetrieb in Deutschland höchste Maßstäbe setzen, wird EIFEL Wild für Fleischereien, Gastronomie und Handel ganzjährig verfügbar. Wildbret ist ein erstklassiger Botschafter für nachhaltige Lebensmittel und kann durch die natürliche Lebensweise der Wildtiere auch mit hervorragenden Nährwerten glänzen. Wild lebt in seinem natürlichen Lebensraum und ernährt sich in der Natur. Das Fleisch überzeugt durch einen hohen Anteil an ungesättigten Fettsäuren bei gleichzeitig geringem Fettanteil und einem hohem Vitamin- und Mineralstoffgehalt.

Hinter der ARTEMIS GmbH & Co. KG stehen die beiden Geschäftsführer Torsten Herz und Arthur Schäfer mit einem ambitionierten Konzept. In ihrem EU-zugelassenen Wildzerlegebetrieb können bis zu 1.000 Tiere pro Woche verarbeitet werden. Dazu wurden bereits ein knappes Dutzend Fachleute eingestellt. Die Wildspezialisten sehen sich als Nahtstelle zwischen Jäger, Fleischereien und Verbrauchern - denn sie können unterschiedlichste Zielgruppen passgenau beliefern.

ARTEMIS garantiert „100% Wild aus Deutschland“ - beim Thema EIFEL kommt die genauere Herkunftsgarantie Eifel noch „on Top“. Es handelt sich immer um freilebendes Wild, das in regionalen Wildannahmestellen, oder bei ARTEMIS selbst, von Jägern angeliefert werden kann. Aktuell arbeiten die Wildspezialisten an der Entwicklung einer APP, die den Informationsfluss zwischen Jägern, Wildsammelstellen und ARTEMIS optimiert. Arthur Schäfer: „Bewusster Fleischkonsum und das Wissen über die Fleischherkunft wird für Verbraucher immer wichtiger. Wir wollen mit unserem System und unseren hohen Qualitätsanforderungen den Markt und unsere Kunden zufriedenstellen.“ Torsten Herz, gleichzeitig auch Geschäftsführer von Vet-Concept in Föhren, ergänzt: „Nach Gewinnung der Edelteile wie Rücken und Keulen bleiben Innereien und Abschnitte übrig, für die Endverbraucher keine Verwendung haben, die jedoch hochwertige Rohstoffe für die Herstellung von Tiernahrung darstellen.“ Für die Regionalmarke EIFEL schließt sich wieder mit dem Thema EIFEL Wild eine strategische Lücke, um die Qualitätsmarke noch attraktiver und bekannter zu machen und um noch mehr Kunden zu begeistern. Seit Dezember hat ein kleiner Werksverkauf in Kenn seine Türen geöffnet. Hier erhalten private Kunden küchenfertig zugeschnittene Edelteile und Wurstspezialitäten von Reh, Hirsch und Wildschwein. Weitere Infos unter www.regionalmarke-eifel.de.