

Quelle: blick-aktuell.de

Datum: 27.04.2021

Seite: <https://www.blick-aktuell.de/Wirtschaft/Ganzheitliche-Vermarktung-von-regionalem-Schweinefleisch-ab-Mai-471818.html>

Ganzheitliche Vermarktung von regionalem Schweinefleisch ab Mai



Ab Mai wird das Angebot an Schweinefleisch beim Moselmetzger komplett umgestellt. Fotos: privat

Löf. Regionalität, Nachhaltigkeit, Tierwohl sind Wünsche, die viele Verbraucher heute mit auf die Einkaufsliste setzen. War es noch lange nach dem Krieg eine Selbstverständlichkeit, beim Ortsmetzger Fleisch und Wurst aus eigener Schlachtung und beim Bäcker nebenan die Brötchen zu kaufen, ist dies heute gar nicht mehr so einfach. Das spiegelt sich auch in der Geschichte der Metzgerei Hüntes, gegründet 1887, wieder. Wurde bis in die späten 80er noch selbst Vieh aufgekauft und geschlachtet, so war dies mit der Einführung des EU-Binnenmarktes und den daraus resultierenden Hygienevorschriften nicht mehr kostendeckend möglich. Auch die Filialen in Cochem, Treis, Müden und Moselkern waren dem Trend zum Einkaufen im Supermarkt nicht gewachsen. Übrig blieb alleine das Geschäft in Löf. Aber die Zeiten ändern sich und der Trend zur Regionalität nahm Anfang der 2000er Jahre Fahrt auf. Hofläden und Dorfläden sind gute Beispiele dafür. Dem steigenden Interesse der Kunden trug man bei Hüntes Rechnung und gestaltete das Ladenlokal in Löf 2007 komplett um. Dann ging es Schritt für Schritt. 2013 wurde Hüntes Partner der Regionalmarke EIFEL-Dachmarke. Schon damals wurden erste Produkte wie EIFEL-Kochschinken, Rohschinken und einzelne Konserven neu ins Sortiment aufgenommen. Die Vermarktung von EIFEL-Schweinefleisch erfolgte nur an Gastronomiebetriebe, die ebenfalls im Regionalmarke EIFEL-Verbund Mitglied waren. Auch wurden seitdem lokale Produkte, wie Honig vom ortsansässigen Imker und Weine aus Löf und Umgebung vertrieben. Seitdem wächst der Anteil an regional produzierten Lebensmitteln langsam aber stetig. Aus dieser Entwicklung, aber auch in Zusammenarbeit mit anderen Metzgern und Lebensmittelhändlern gelang es im letzten Jahr im ersten Schritt, das gesamte Rindfleischsortiment regional umzustellen. Ein Schlachthaus in Bendorf liefert ausgesuchte Bullenhälften aus Lehmen, Moselsürch und anderen Orten der Umgebung. Manchmal ist der Jungbulle sogar in Löf groß geworden. In diesem Jahr erfolgte dann der Durchbruch bei der Regionalmarke EIFEL-Schweinefleisch. Für die ganzheitliche Vermarktung kam es zum Zusammenschluss von Bauern, Schlachtbetrieb, Lebensmittelhandel und der Firma Hüntes. So bezieht der Moselmetzger in Kooperation mit dem Schlachtbetrieb Bayer aus Niederwallmenach Schweinehälften aus dem Maifeld und zerlegt und verwurstet sie im eigenen Betrieb. Ab dem 3. Mai wird dann das Angebot an Schweinefleisch und Wurstwaren komplett umgestellt. Ebenso wird der Moselmetzger in seinen geplanten Verkaufsautomaten in Löf, Münstermaifeld und Winingen Grillfleisch und Grillwürstchen von der Regionalmarke EIFEL-Schweinefleisch anbieten. All dies wird von offizieller Stelle lückenlos überwacht. Die ORGAINVENT, eine Zertifizierungsstelle für die Herkunftsnachweise von Fleisch, kontrolliert alle Stufen des Wertschöpfungsprozesses von Jungbullenfleisch und der Regionalmarke EIFEL-Schweine bis zum Verkauf beim Moselmetzger.

Das Konzept der gemeinsamen Vermarktung – unterstützt durch die Partner der Regionalmarke EIFEL in Landwirtschaft, Handwerk und Handel – ist zukunftsweisend. Es unterstützt regionale Strukturen in der Landwirtschaft, schlägt den Weg zu verbessertem Tierwohl ein und erhält wichtige Arbeitsplätze in der Region.