

LAND UND LEUTE

Für Landwirte, vor allem auch für Schweinehalter, sind die Zeiten extrem schwierig. Die Globalisierung mit anonymen Absatzmärkten, die wachsende Furcht vor der Afrikanischen Schweinepest und der stagnierende Fleischkonsum belasten die Höfe. Nicht nur materiell, sondern auch mental ist es für viele Viehhalter eine Gratwanderung, die nicht selten zur Aufgabe zwingt. Die Folge: Immer weniger Fleisch wird in Deutschland produziert, immer mehr Fleisch kommt aus undurchsichtiger Erzeugung in anderen Ländern auch jenseits der EU. Das wiederum ist eine Belastung für Umwelt und Tiere und widerspricht dem Wunsch von immer mehr Verbrauchern nach Lebensmitteln aus garantiert nachhaltiger Erzeugung. Die Regionalmarke EIFEL ist da für Landwirte verschiedener Sparten – so auch für Schweinehalter – ein Ausweg raus aus dieser Abwärts Spirale. „Wir sind so froh, dass wir jetzt mit dem Projekt EIFEL Plus Schwein eine richtig gute Perspektive haben, mehr Wertschöpfung zu bekommen. Und mit dem Mehr an Geld können wir Schritt für Schritt weitere Verbesserungen in der Tierhaltung umsetzen“, schildert Anna Schaub-Pfeifer, Schweinehalterin aus Gering, den kräftigen Silberstreif am Horizont, den ihr Hof der Regionalmarke EIFEL und den beteiligten Partnern verdankt. Auch ihr Kollege Markus Zimmermann, der in Polch einen Hof mit Schweinehaltung und Ackerbau betreibt, sieht darin nur Positives. „Wir sind eine kleine Familienbetriebe, wie es in der Eifel Tradition hat. Gerade für uns ist es eine riesige Chance, uns gegen die Massentierhaltung und den rüdnissen Wettbewerb zu behaupten.“ So konnte er auch seinen Sohn überzeugen, in die Landwirtschaft einzusteigen und das Generationenerbe anzutreten. Für Kontinuität ist gesorgt.



Mehr Tierwohl, mehr Regionalität, mehr Transparenz – das sind die Megatrends bei der Ernährung. Die Regionalmarke EIFEL hat mit einer neuen Güteklasse für Fleisch und Wurstwaren hierauf eine stimmige Antwort.

Klasse statt Masse Das EIFEL Plus Schwein

Foto: Eifel hautnah/Janine May



EINE GUTE ZUKUNFT FÜR MENSCH UND TIER

Das Projekt EIFEL Plus Schwein bündelt die regionale Power von der Ferkel-Anzucht und Mast über die Schlachtung und die Veredlung bis in die Ladenke. Kurze Transportwege, kleine Betriebsgrößen und Transparenz für den Kunden sind oberstes Gebot. Wie bei allen anderen Produkten und Dienstleistungen der Regionalmarke EIFEL gilt der Grundsatz, dass die Zutaten aus der Region stammen und alle Schritte der Wertschöpfungskette besondere Qualitätskriterien erfüllen müssen. Die werden regelmäßig streng kontrolliert, erst dann gibt es das begehrte farbige Gütesiegel. „Unser EIFEL Plus Schwein-Konzept bedeutet für uns den Startschuss für das Regionalmarke EIFEL Fleisch 2.0!“, betont Markus Pfeifer, Geschäftsführer der Regionalmarke EIFEL GmbH.

Besonders wichtig ist das Tierwohl. Die derzeit teilnehmenden Schweinehalter und -mäter sind zwar konventionell erzogene Höfe, bieten den Tieren jedoch bereits jetzt bessere Lebensbedingungen als in der Branche üblich: mehr Platz, Spielgeräte und Beschäftigung für die Tiere, selbst erzeugtes Futter mit hohem Rausfütteranteil, mehr Tageslicht. „Wenn sich das Projekt so wie geplant entwickeln, können wir den Tieren auch Auslauf ins Freie geben“, skizziert Anna Schaub-Pfeifer das Ziel. „Der erste Schritt in die richtige Richtung ist



jedenfalls gemacht.“ Markus Zimmermann bestätigt: „Früher tat es in der Seife weh, die Schweine in eine anonyme Großschlachtung zu geben. Jetzt ist es schmerzlos für die Umwelt und stressfreier für die Tiere. Ich weiß, wo sie hinkommen, und die Verbraucher wissen, wo sie herkommen.“ Zimmermann schätzt den direkten Kontakt zu den Kunden und will den Tieren in absehbarer Zeit auch die deutlich aufwändigere, aber natürlichere Haltung auf Stroh ermöglichen. „Ich möchte sukzessive so weit wie möglich zurück zu jener wertvollen traditionellen Landwirtschaft, die Mensch und Umwelt guttat.“ Aber auch die Verbraucher seien gefragt, um dieses Ziel gemeinsam zu erreichen.

GENUSS KOMMT VOM KÖNNEN

Damit es den Verbrauchern schmeckt und sie bewusst etwas höherpreisige Waren genießen, hat das Projekt die Verarbeitung und Veredlung der Schweine in die Hand der Metzgerei Hüntgen in Lf gelegt. Schon seit rund 130 Jahren sorgt der familiäre Handwerksbetrieb für leckere und frische Fleisch- und Wurstwaren in der Region und ist Teilnehmer der Regionalmarke EIFEL fast von deren Beginn an. „Die Eifel hat uns immer am Herzen gelegen“, sagt Geschäftsführerin Monika Schmitt, „und die Regionalität ist in den letzten Jahren noch wichtiger geworden.“ Auch sie ist froh, einen Beitrag zu mehr



Markus Zimmermann betreibt auf seinem Ländchenhof neben der Schweinezucht auch Ackerbau und erzeugt so einen Teil des Futters selbst.

Tierwohl leisten zu können, indem sie sich beim Projekt EIFEL Plus Schwein engagiert. Das klassische Metzgereisortiment ist schon lange auf die Regionalmarke umgestellt, neu sind leckere Spezialitäten entwickelt worden, beispielsweise Aufschnittsorten, Bratwürste oder Grillgut, das es nur bei Hüntgen im eigenen Metzgerladen sowie in der Frischtheke des Abnehmers REWE Hundermarkt gibt, der ebenfalls Projektteilnehmer ist.

Es passt zur umweltbewussten modernen Lebenshaltung, dass der Metzgerbetrieb nicht allein die Edelteile des Schweins wie Filet oder Kotelett anbietet, sondern alles „from nose to tail“ verarbeitet, wie es in der Fachsprache heißt. „Das entspricht besser Handwerkskriterien, die unsere Kunden von uns erwarten“, weiß Monika Schmitt. „Die wollen keine achtlosen Wegwerfmentalität, sondern die Kunst, aus den wertvollsten Teilen eines Tieres geschmackvolle und regionale Lebensmittel zu machen.“ Für delikate Aufschnitt- und Wurstspezialitäten wird das im ebenfalls familiär geführten Partnerbetrieb Bayer geschlachtete Schwein optimal genutzt. Derzeit zerlegt und veredelt Hüntgen etwa siebzig angefertigter

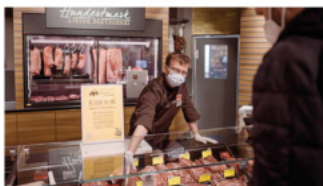


Foto: Eifel hautnah/Janine May

Schweine pro Woche, doch es können und sollen auf Dauer mehr werden. „Wir erleben in unseren Kundengesprächen, von denen sehr ja viele führen, dass die Endverbraucher durchaus gern etwas mehr Geld ausgeben, wenn sie sicher sein können, dass sie damit das Tierwohl und die heimische bäuerliche Landwirtschaft stärken.“

HANDEL MACHT LUST AUF MEHR BEWUSSTSEIN

Für Bjoern Hundermarkt, der gemeinsam mit seinem Bruder Kleg die zwölf REWE-Märkte in der Region führt, die von Hüntgen beliefert werden, ist es ein Herzensanliegen, mehr regionale Wertschöpfung und mehr Tierwohl zugleich zu ermöglichen. „Wir haben das EIFEL Plus-Segment quasi mit erfunden“, sagt er stolz. Er sieht sich als Händler als Überzeugungs in der Pflicht, Bewusstsein für die Vorteile regionaler Erzeugung zu schaffen. Die Landwirte erhalten anhand eines Verteilungsschlüssels einen festen Basispreis, der sogar eine Mindestpreisgarantie beinhaltet, und wissen vorab, wie viele Tiere vom Handel abgenommen werden. Sie können somit verlässlich kalkulieren, ohne den starken Preisschwankungen des globalisierten Marktes für Schweine unterworfen zu sein. Darüber hinaus erhalten die Landwirte eine direkte Tierwohlprämie in Höhe von 15 Euro pro Schwein vom Händler. Es entsteht eine geschlossene regionale Kette, die auch für die Kunden überschaubar ist. Offenbar reut er dafür bei den meisten Menschen offene Türen ein. „Die Nachfrage erwidert ist da. Und sobald wir jetzt zum Start das EIFEL Plus Schwein beworben hatten, kam bereits gute Kundenresonanz.“ Mit Flyern, geschultem Verkaufspersonal sowie Facebook-Werbung für das Projekt und einem deutlich gekennzeichneten, separaten Platz in der Verkaufstheke erhalten die entsprechenden Fleisch- und Wurstwaren mehr Aufmerksamkeit.

Die Hundermarkt REWE-Märkte sind Vollsortimenter, in denen die Kunden stets die Wahl haben zwischen Waren aller Preis- und Qualitätslevel. Die Spezialitäten aus dem Projekt EIFEL Plus Schwein stehen also im Supermarkt in direktem Wettbewerb mit niedriger preisierten Produkten aus anonymierter Herstellung und Verarbeitung. „Aber es ist ein echtes Argument, dass nicht nur die garantierte Qualität top ist, sondern dass davon auch die heimischen Bauern fair bezahlt und die Tiere besser gehalten werden“, sagt Hundermarkt. Er ist überzeugt, dass sich das Projekt bewähren und durchsetzen wird. **oké**

In den zwölf REWE-Hundermarkt Märkten in der Region steht das EIFEL Plus Schweinefleisch in direkter Konkurrenz mit niedrigerpreisigen Produkten. Schon bei Verkaufsstart kam positive Kundenresonanz, die zeigt, dass den Kunden nicht nur der Preis, sondern auch die Haltung und Herkunft der Tiere wichtig sind.

LAND UND LEUTE