

Quelle: eifelschau.de

Datum: 17.06.2021

Seite: <https://www.eifelschau.de/2021/06/17/kunden-in-der-eifel-entscheiden-ueber-qualitaet-und-noch-mehr-tierwohl/>

Kunden in der Eifel entscheiden über Qualität und noch mehr Tierwohl

Von Redaktion eifelschau 17. Juni 2021



Treffen auf dem Gertrudenhof der Familie Fuchs in Kehrig: Erste Reihe von rechts: Landwirt Markus Zimmermann, Landwirt Tobias Fuchs und Landwirtin Anna Schwab-Pilcher; Zweite Reihe von rechts: Gerhard Saar (Vorstand/Geschäftsführer der SVG eG), Markus Pfeifer (Geschäftsführer Regionalmarke Eifel GmbH), Björn Hundertmark (Geschäftsführer Rewe Hundertmark) Senior-Landwirt Werner Fuchs und Junior-Landwirt Max Zimmermann. Foto: REWE Hundertmark / Sonja Freer

Kaisersesch – „EIFEL Plus Schwein“ ist eine Herzensangelegenheit der REWE:XL Hundertmark. Der Kauf von Produkten aus der Region ist schon seit langem eine Herzensangelegenheit der REWE:XL Hundertmark. Während bereits eine Vielzahl regionaler und lokaler Produkte in den 12 Märkten des Unternehmens angeboten wird, startete vor ca. 2 Monaten das von REWE Hundertmark ins Leben gerufene Pilotprojekt „EIFEL Plus Schwein“, bei dem noch mehr Tierwohl im Focus steht. Bevor es jedoch so weit war, musste u.a. gemeinsam mit der Regionalmarke EIFEL einiges an Vorarbeit geleistet werden.

Zu den vielen Vorteilen des Regionalmarke „EIFEL Plus Schwein“ zählen: Absolute Transparenz, die Aufzucht und Haltung der Tiere in kleinbäuerlichen Betrieben in der Eifel, wobei die Haltung vergleichbar mit der Haltungsstufe 2 ist und eine Ganztier-vermarktung stattfindet. Viel „Luft nach oben“ ist da nicht mehr, dennoch strebt die Firma REWE Hundertmark eine Stufenerhöhung (Haltungsstufe 3) an. Weitere Voraussetzung, die im Sinne von mehr Tierwohl von den landwirtschaftlichen Partnerbetrieben erfüllt werden müssen, sind die Schaffung von 10 Prozent mehr Platz für die Tiere, zusätzliches Beschäftigungsmaterial für die Tiere und das Schweinefutter muss mindestens zu 70 Prozent aus Getreide bestehen; mindestens 50 Prozent des Getreides müssen aus der Eifel kommen. Weitere Vorteile sind kurze Tier-Transportwege, eine geschlossene regionale Wertschöpfungskette „vom Stall bis in die Theke“ sowie die Sicherung und der Ausbau regionaler Arbeitsplätze. Pro verkauftes Tier erhalten die Landwirte zusätzlich noch einmal je 15,00 Euro Tierwohlprämie direkt von REWE Hundertmark.

Für die erste „EIFEL Plus Schwein“-Kette arbeiten die drei Osteifeler Landwirte Tobias Fuchs aus Kehrig, Anna Schwab-Pilcher aus Gering und Markus Zimmermann aus Polch, die alle Mitglieder der Schweine-Vermarktungs-Genossenschaft SVG aus Idenheim sind, gemeinsam mit dem Schlachthof Bayer aus Niederwallmenach, Peter Hüntens Fleischwaren aus Löf an der Mosel und REWE Hundertmark eng zusammen. Nur so kann das ganze Tier mit höchstmöglicher Wertschöpfung verarbeitet werden.

Die Entwicklungs- und Koordinationsgesellschaft mbH „ORGAINVENT“ überprüft im Rahmen einer unabhängigen und regelmäßigen Kontrolle den Weg vom Landwirt bis zur REWE:XL Hundertmark. Dadurch ist sichergestellt, dass tatsächlich alle Kriterien des Regionalmarke „EIFEL Plus Schwein“ erfüllt werden.

Über den Erfolg des Pilotprojektes entscheiden jedoch letztlich die Verbraucher. Mit dem Kauf von EIFEL Plus Schweinefleisch und Regionalmarke EIFEL Wurstwaren unterstützen sie die heimischen Landwirte und tragen somit zu noch mehr Tierwohl bei. Weiterhin werden wegen der kurzen Wege Tiere und die Umwelt geschont sowie regionale Familienbetriebe unterstützt, damit diese in ihrer Heimat autark bleiben können.

Das Regionalmarke „EIFEL Plus Schwein“ soll nur der Anfang für noch mehr Tierwohl sein. Gemeinsam mit unseren Partnern möchten wir die Bedingungen für eine tierfreundliche Haltung stetig weiter verbessern. Generell soll jedoch der Genuss und der bewusste Verzehr im Vordergrund stehen und nicht die Masse und der günstigste Preis“, so Björn Hundertmark vom Familienbetrieb REWE:XL Hundertmark.