

Quelle: Eifel-Mosel Zeitung

Datum: 02.09.2021

Seite: 36

Neu am Markt: Die Wurstmanufaktur GmbH

Dürener Unternehmen setzt voll auf Regionalmarke EIFEL

Düren/Alsdorf/Prüm. Ein komplett neues Unternehmen geht an den Start. „Die Wurstmanufaktur mehr Tränken, dazu kommen noch mind. 70% Futter aus Getreide, das mehr als die Hälfte aus der Eifel menarbeit zwischen der Wurstmanufaktur aus Düren und den Eifeler Landwirten soll sukzessive im Hin-



v.l.n.r.: Andreas Schmadel (ORGAINVENT), Sebastian Ladenthin und Tim Rosenzweig (Die Wurstmanufaktur), Markus Pfeiffer – GF Regionalmarke EIFEL (Foto RME)

GmbH“ aus Düren ist eine neue Firma der Familie Rosenzweig, die bereits mehrere EDEKA-Märkte im Kreis Düren betreibt. Geschäftsführer der Wurstmanufaktur ist Sebastian Ladenthin, der voll auf die Regionalmarke EIFEL setzt.

Und das steckt genau dahinter: seit Monaten wurde in enger Zusammenarbeit folgende neue Wertschöpfungskette nach den Wünschen von Sebastian Ladenthin zusammengestellt: 3 EIFEL Plus Schweine - Landwirte - die Familien Hoffmann, Petry und Begon - liefern über die Schweinevermarktungsgenossenschaft SVG beste EIFEL Plus Schweine auf kürzestem Weg zum Schlachthof nach Gerolstein. Dort werden die Tiere geschlachtet und zur Feinzerlegung zum Betrieb Vieh und Fleisch Klaus Philippi nach Eschweiler transportiert. Danach veredelt „Die Wurstmanufaktur“ die EIFEL Plus Schweine am hochmodernen Standort in Alsdorf zu ca. 120 EIFEL Plus Wurstsorten, die vorerst exklusiv in den EDEKA Rosenzweig – Filialen den Kunden angeboten werden. Alle Akteure werden nach den Richtlinien der Regionalmarke EIFEL über das ORGAINVENT-Herkunftssicherungssystem neutral kontrolliert.

Für die Regionalmarke EIFEL startet wieder ein zukunftsweisendes und nachhaltiges Vorzeigeprojekt: EIFEL Plus Schweine sind Tiere, die garantiert aus der Eifel stammen und vergleichbar mit der Haltungform 2 der ITW anzusehen sind – also mehr Platz, mehr Beschäftigungsmaterial,

stammen muss. Kurze Wege sind in der Eifel Programm. Die Tiere bekommen darüber hinaus noch mind. 8 Stunden Ruhezeit vor der Schlachtung. Für genau diese Leis-

blick auf Qualitäts- und Tierwohlverbesserungen weiterentwickelt werden. Geschäftsführer Sebastian Ladenthin: „Wir wollen auch zukünftig unseren Kunden beste regi-



Beste Wurst aus „EIFEL Plus“ Schweinen! So gestalten wir Zukunft – Landwirte, Verarbeiter, Die Wurstmanufaktur...Hand in Hand für mehr Tierwohl, faire Preise, bessere Qualität und für den Erhalt stabiler Strukturen! (Foto: RME)

tung honorieren die Macher der Wurstmanufaktur die drei bäuerlichen Familienbetriebe direkt mit einer attraktiven Tierwohl- und Zukunftsprämie. Die enge Zusam-

onale Ware anbieten. Also müssen wir jetzt mit fairen Partnerschaften Landwirte an uns binden. Dabei setzen wir auf das Netzwerk der Regionalmarke EIFEL.“ Ω