

Quelle: WochenSpiegel Pr

Datum: 01.10.2021

Seite: 14

Faire Partnerschaft mit dem Plus an Regionalität

Ein nachhaltiges Projekt im Hinblick auf Tierwohl, kurze Transportwege, Qualität und Regionalität stellt die Regionalmarke Eifel vor.

ALSDORF/PRÜM/DÜREN. Ein komplett neues Unternehmen geht an den Start. »Die Wurstmanufaktur 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 dahinter: seit Monaten wurde in enger Zusammenarbeit folgende neue Wertschöpfungskette nach den Wünschen von Sebastian Ladenthin zusammengestellt: Drei 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 Feinerlegung zum Betrieb Vieh und Fleisch Klaus Philippi nach Eschweiler transportiert. Danach veredelt »Die Wurstmanufaktur« die Eifel



vl. Andreas Schmadel (ORGAINVENT), Sebastian Ladenthin und Tim Rosenzweig (Die Wurstmanufaktur), Markus Pfeifer (Regionalmarke EIFEL). Foto: RME

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 Regi-

onalmarke Eifel über das ORGAINVENT-Herkunftssicherungssystem neutral kontrolliert.

Schweine aus der Eifel

Für die Regionalmarke ein zukunftsweisendes und

nachhaltiges Vorzeigeprojekt Eifel Plus Schweine sind Tiere, die garantiert aus der Eifel stammen und vergleichbar mit der Haltungsform 2 der ITW anzusehen sind - also mehr Platz, mehr Beschäftigungsmaterial, mehr Tränken, da-

zu kommen noch mind. 70 Prozent Futter aus Getreide, das mehr als die Hälfte aus der Eifel stammen muss. Kurze Wege sind in der Eifel Programm. Die Tiere bekommen darüber hinaus noch mindestens acht Stunden Ruhezeit vor der Schlachtung.

Für genau diese Leistung honorieren die Macher der Wurstmanufaktur die drei bäuerlichen Familienbetriebe direkt mit einer attraktiven Tierwohl- und Zukunftsprämie.

Die enge Zusammenarbeit zwischen der Wurstmanufaktur aus Düren und den Eifeler Landwirten soll sukzessive im Hinblick auf Qualitäts- und Tierwohlverbesserungen weiterentwickelt werden. Geschäftsführer Sebastian Ladenthin: »Wir wollen auch zukünftig unseren Kunden beste regionale Ware anbieten. Also müssen wir jetzt mit fairen Partnerschaften Landwirte an uns binden. Dabei setzen wir auf das Netzwerk der Regionalmarke Eifel.«

Hintergrund

■ Für die Umsetzung der Markenführung einer regionalen Qualitätsmarke in der Eifel wurde Anfang 2004 die Regionalmarke EIFEL GmbH gegründet, in der der Bauern- und Winzerverband Rheinland-Nassau, die Eifel Tourismus (ET) GmbH, die Kreishand-

werkerschaft MEHR und die beiden Naturparke Nord- und Südeifel vertreten sind. Damit werden die wichtigsten Säulen der ländlichen Entwicklung - Landwirtschaft, Handwerk, Tourismus und Naturschutz - repräsentiert. www.regionalmarke-eifel.de