

Quelle: eifelschau.de

Datum: 12.07.2022

Seite: <https://www.eifelschau.de/2022/07/12/regionalmarke-eifel-schwein-aus-verantwortung-zum-tier-und-zur-region/>

Regionalmarke EIFEL Schwein – Aus Verantwortung zum Tier und zur Region

Von Redaktion eifelschau 12. Juli 2022



Wissen, wo es herkommt - die EIFEL Handwerksmetzgerei Juchems legt größten Wert darauf. Foto: Eifel Tourismus

Bitburg/Stadtkyll – Kontrolliert hohe Qualität aus der Region – von der Aufzucht bis zur Theke: Das ist das Konzept des zertifizierten Schweinefleisches der Regionalmarke EIFEL. Dahinter stehen auch feste, vertraute Partnerschaften zwischen Erzeugern und Verarbeitern. Der familiengeführte Landwirtschaftsbetrieb Ewen aus Bitburg-Mötsch und die Metzgerei Juchems aus Stadtkyll sind zwei solcher Partner. Sie arbeiten seit vielen Jahren eng zusammen und sorgen dafür, dass nicht nur ihre Betriebe davon profitieren, sondern auch die Tiere, die Umwelt, das Klima und die Verbraucher.

„Wir kamen damals eher zufällig zusammen“, erinnert sich Stephan Juchems, der gemeinsam mit seinem Bruder den Handwerksbetrieb in 2. Generation führt. Die Unzufriedenheit mit seinem einstigen Lieferanten ließ ihn Ausschau halten nach einem neuen Partner. Und so stand er irgendwann mit seinem Motorrad auf dem Ewen-Hof, um sich vor Ort selbst zu überzeugen. „Mir liegt das Tierwohl am Herzen. Ich finde die langen Tiertransporte quer durch Deutschland oder gar die Welt unerträglich“, formuliert der Metzgermeister seine Motivation für die regionale Herkunft der Tiere.

Diesen Tierwohl-Anspruch eint ihn mit dem Mötscher Landwirten Markus Ewen. Schon sein Vater baute vor über 20 Jahren zwei Aufzuchtställe, in denen die Ferkel auf Stroh gehalten werden und reichlich Platz zum Freilauf mit frischer Luft und Tageslicht haben. Zudem bietet er den Tieren hier genügend Fress-, Trink- und Spielmöglichkeiten. Die letzten vier Wochen verbringen die Schweine dann in einem modernen Maststall, in dem die Temperatur und Belüftung automatisch reguliert wird. „Durch unsere Art der Haltung kommen wir ganz ohne prophylaktische Antibiotika-Behandlung aus.“ Darauf ist der Landwirt stolz – auch weil er dadurch ein Produkt mit guter Qualität liefern kann. Die Tiere kommen als junge Ferkel aus einem Betrieb im Nachbarort auf seinen Hof, das Futter baut er größtenteils selber an. Damit kann er eine transparente Aufzucht garantieren, die sogar über den geforderten QS-Richtlinien liegt.

„Schweine sind soziale Tiere“, betont er. Daher sorgt er auch dafür, dass sie zeitlebens in gewohnter Gruppe beisammen bleiben. Das schätzt auch Stephan Juchems, der weiß: eine Durchmischung mit anderen Beständen sorgt für Stress. Und das ist schlecht für die Tiere und letztlich auch für die Qualität des Fleisches. Sein Betrieb ist einer der wenigen Metzgereien, die noch selbst schlachten. Und nicht nur das: Juchems ist auch noch Nebenberufswirtschaft und zieht die Rinder für seine Verarbeitung selbst auf. Sein Vater hatte damals schon neben der Metzgerei eine kleine Herde. Er selbst hat diese auf einen Bestand von 50-80 Rinder ausgeweitet. Die Tiere können sich in dem vor wenigen Jahren neu gebauten, mit Stroh ausgestreuten Boxenlaufstall frei bewegen. Den Sommer über verbringen die Rinder draußen auf den Weiden.

Somit kann der Verbraucher, der in der Regionalmarke EIFEL zertifizierten Metzgerei in Stadtkyll einkauft, sicher sein: Hier liegt kontrollierte Qualität aus der Eifel in der Theke. Hinter jedem Stück Fleisch stehen Betriebe und Menschen, die ihren Job mit Verantwortung und Leidenschaft ausüben.