

Quelle: Orange7

Datum: 01.09.2022

Seite: 31



„Jedes zweite Rind, das wir schlachten, habe ich selbst großgezogen“, sagt Metzgermeister Stephan Juchems aus Stadtkyll.

## ISS GUT!

Die Lust auf Fleisch ist ihr Geschäft. Dabei legen viele Metzger in der Region Wert darauf, dass es den Tieren im Leben gut geht und dass sie nicht unnötig leiden müssen. Wie das gelingt, haben wir die Eifelmetzgerei Juchems gefragt.

**S**elbst schlachten – das tun die Metzger hier in der Eifelmetzgerei Juchems in Stadtkyll bis heute. Obwohl das für kleinere Betriebe wie diesen richtig teuer ist. Denn für verhältnismäßig wenig Fleisch müssen sie den gleichen Aufwand betreiben und sich an dieselben gesetzlichen Vorschriften halten wie ein großer Schlachthof, bei dem die schiere Masse die Kosten senkt. „Bei Kleinbetrieben sind die Kosten der Fleischbeschau pro Tier deutlich höher als bei einem Schlachthof. Das gilt auch für die Kosten der Entsorgung der Schlachtabfälle“, rechnet Metzgermeister Stephan Juchems vor. Trotzdem möchte er die Schlachtereie auch in Zukunft beibehalten. Denn er kann guten Gewissens sagen, dass er den Tieren unnötiges Leid erspart: „Wenn ein Tier nur gestresst wird auf dem Weg zur Schlachtung, leidet es selbst darunter. Und die Fleischqualität leidet ebenfalls.“ Rinder zum Beispiel würden einzeln von der Person gebracht, die sie kennen und noch auf dem Hänger geschossen.

**Überhaupt legt diese Eifelmetzgerei großen Wert auf das Tierwohl.** Deshalb hat sie sich der Regionalmarke Eifel angeschlossen. Seit zehn Jahren ist das Unternehmen nach diesen strengeren Qualitätskriterien zertifiziert. Die Tiere, die hier geschlachtet werden und deren Fleisch hier verarbeitet wird, müssen in der Eifel geboren und unter deutlich besseren

Bedingungen aufgewachsen sein, sogar das Futter soll zum Großteil aus der Region stammen. Alle Betriebe entlang der Wertschöpfungskette müssen ebenfalls zertifiziert sein. Die Schweine, die hier geschlachtet werden, stammen von Höfen in unmittelbarer Nähe. Auch jedes zweite Rindvieh stammt von Höfen in Stadtkyll oder in Reuth, legt also höchstens fünf Kilometer Strecke vor der Schlachtung zurück. „Die andere

Hälfte der Rinder, die wir verarbeiten, habe ich persönlich auf meinem Hof aufgezogen“, sagt Juchems.

**Regelmäßige** Zertifizierung und durchgehende Transparenz – das zeichnet Eifelmetzgereien wie diese aus. Wer in dem Geschäft in Stadtkyll



Fleischereifachverkäuferin Sharon Willmann kann den Kunden der Eifelmetzgerei genau sagen, woher Wurst und Fleisch stammen.

oder an einem der Verkaufswagen einkauft, der kann für Eifel-Rinder und Eifel-Schweine erfragen, wie es den Tieren vorher ging und auf welchem Hof sie gelebt haben. Und weil die Wege kurz sind, ist sogar ein Besuch vor Ort bei den Landwirten möglich. „Wir müssen unsere Produkte zwangsläufig etwas teurer anbieten als ein Discounter. Dafür bieten wir aber auch Durchblick“, sagt Stephan Juchems. Mit ihren Fleisch- und Wurstwaren könne man bessere Qualität mit gutem Gewissen genießen. Darauf legen immer mehr Kunden Wert, die lieber seltener Fleisch essen, es dafür aber bewusst aussuchen.