

Quelle: Rheinische Bauernzeitung

Datum: 01.11.2022

Seite: 31



**An erster Stelle stehen das Tierwohl und der Erhalt der regionalen Wertschöpfung.**

Foto: L. May, Eifel Tourismus GmbH

Dass die Transportwege kurz sind, ist ein weiteres Kriterium. Die in der Eifel aufgezogenen und bis zur Schlachtreife gemästeten Schweine werden z. B. in Gerolstein geschlachtet. Das Fleisch geht dann an regionale, handwerklich aufgestellte Metzgereien und an ausgewählte Lebensmitteleinzelhändler, welche die Ware in ihren Frischetheken als echte Eifel-Produkte mit besonderer Wertigkeit kenntlich machen. Auch haltbare Wurstkonserven, Salami oder Schinken sind als Produkte der Regionalmarke EIFEL im Handel und haben ihren Ursprung in jenen Höfen, die Genossenschafter der SVG sind. Aktuell arbeiten 25 Höfe mit der SVG und der Regionalmarke EIFEL zusammen. Darunter befinden sich auch Mitglieder der Initiative Tierwohl mit ihren Investitionen für besondere Haltungsstufen. „Weniger Tiere im Stall, mehr Bewegungsfreiheit und Frischluft, all das sind Umstellungen, die Geld kosten. Unsere Philosophie ist: An erster Stelle stehen das Tierwohl und der Erhalt der regionalen Wertschöpfung“, betont Saar. Denn die Alternative würde wohl niemandem gefallen. „Wenn die heimischen Höfe aus der Schweinehaltung aussteigen müssen, weil die Einkommen zu niedrig und die Kosten zu hoch sind, wird alles unter kaum kontrollierbaren Bedingungen im Ausland erzeugt und importiert. Das dient auch nicht der Versorgungssicherheit mit Lebensmitteln. Wie wichtig überschaubare regionale Kreisläufe sind und wie fatal es ist, wenn sie fehlen, erleben wir derzeit in vielen Bereichen.“

Saar plädiert für echte Wertschätzung des Lebensmittels Schweinefleisch. „Uns geht es nicht darum, dass alle Menschen möglichst viel davon essen. Besser ist es aus unserer Sicht, vielleicht weniger, dafür aber hochwertiger und qualitätsbewusster zu konsumieren.“ Sich den Sonntagsbraten auf der Zunge zergehen zu lassen, so etwas macht Eifeler Genusskultur aus. Anders als beim Rindfleisch, das seine Zeit zur Reifung nach der Schlachtung braucht, sollte Schweinefleisch so frisch wie irgend möglich in die Küchen kommen, da sonst deutliche Qualitätsverluste drohen. „Umso wichtiger ist es, dass wir von der SVG und der Regionalmarke gemeinsam mit unseren Betrieben über den Schlachthof bis zum Metzger und Einzelhändler eine Kette bilden, die mehrmals wöchentlich liefert und verarbeitet. Schneller und näher geht es nicht.“ Die Zusammenarbeit von Genossenschaft für Schweinevermarktung und Regionalmarke kommt also letztlich den Verbrauchern und der Region insgesamt zu Gute, die schlussendlich von einer intakten bäuerlichen Kulturlandschaft lebt. Markus Pfeifer, Geschäftsführer der Regionalmarke, zusammenfassend: „Die SVG ist für uns Bündler für alle Qualitätskontrollen bei den Erzeugern, Berater für Landwirte bei Zucht und Fütterung, Logistiker und kompletter Vermarkter. SVG und Regionalmarke stehen gemeinsam für das Markenfleischprogramm der EIFEL.“ **rme**

## Fleisch aus der Region – gut für Mensch und Tier

Die Schweinevermarktungsgenossenschaft SVG eG und die Regionalmarke Eifel haben gemeinsame Ziele. Die Verbraucher können auf hochwertige Fleischerzeugung vertrauen, die Landwirte haben ein gutes Auskommen und sorgen für Tierwohl. Außerdem kann der Handel die Nachfrage nach garantiert regionalen Lebensmitteln erfüllen.



Der persönliche Austausch mit den Landwirten ist der SVG wichtig, im Bild: Gerhard Saar (r.) im Gespräch auf dem Betrieb der Familie Epper.

Foto: SVG

Die Eifel gehört zu jenen Landschaften, die mit kleinteiliger bäuerlicher Landwirtschaft punktet. Hier gelten noch die traditionellen Werte wie Bodenständigkeit, Glaubwürdigkeit und Wertschätzung des Einzelnen. Das prägt auch die Schweinehaltung, wengleich der Rückgang der Erzeuger in Rheinland-Pfalz und somit in der Eifel deutlich ist. Aber dagegen ist ein „Kraut“ gewachsen, nämlich die Kooperation der SVG mit der Regionalmarke EIFEL. In diesem Netzwerk ziehen die erzeugenden Höfe und der Bauernverband mit der Regionalmarke an einem Strang. Die SVG hat derzeit rund 180 aktive Mitgliedsbetriebe - Ferkelhalter und Mäster, welche ihre Tiere zu fairen Preisen und mit Rücksicht auf das Tierwohl vermarkten. Dahinter steckt eine feste Überzeugung: „Wir haben Respekt vor den Mitgeschöpfen“, bringt es SVG-Geschäftsführer Gerhard Saar auf den Punkt und nennt ein konkretes Beispiel. „Wichtig für einen stressfreien Transport sind Fahrer, die wissen, dass sie lebendige Wesen an Bord haben. Darum setzen wir gut geschulte Leute in unserem eigenen Fuhrpark ein.“ Die real anfallende Arbeitszeit wird bezahlt, so dass die Tiere mit maximal möglicher Ruhe und Sicherheit vom Bauernhof zum Schlachthof kommen.