

Quelle: Eifel-Mosel-Zeitung

Datum: 02.09.2023

Seite: 12



Bio – Regional – Nachhaltig



EIFEL
PRODUZENT

Kürzlich durften wir die Biokontrolle von EIFEL Produzent Hof Steinrausch begleiten. Der Hof wird ausschließlich ökologisch bewirtschaftet und ist einer von 290 Demonstrationsbetrieben Ökologischer Landbau in Deutschland. Um den Status eines geprüften Bio-Betriebs zu erhalten, wird der Betrieb jährlich nach der EU-Öko-Verordnung sowie den Bioland-Richtlinien geprüft. Neben der Einhaltung dieser Kriterien verpflichtet sich der Hof Steinrausch als EIFEL

Produzent für EIFEL Bio-Käse aus Ziegenmilch zudem dazu, die Qualitätskriterien der Regionalmarke EIFEL einzuhalten.



Regina Eech beantwortet die Fragen des Biokontrollors zur Ziegenhaltung.

Welche Kriterien umfasst die Biokontrolle?

Die Zertifizierung nach der EU-Öko-Verordnung und den Bioland-Richtlinien ist sehr umfassend. Im Fokus stehen u.a. Themen wie: Kreislaufwirtschaft, artgerechte Tierhaltung, Förderung biologischer Vielfalt und die Bewahrung natürlicher Lebensgrundlagen. Im Rahmen der Biokontrolle wird geprüft, ob alle Anforderungen eingehalten werden. Hierzu findet eine Vor-Ort-Kontrolle durch ein unabhängiges Prüfinstitut statt. Der oder die Biokontrollleurin schaut sich den Hof, die bewirtschafteten Flächen und die Tiere an und prüft Dokumente wie Betriebsaufzeich-

nungen, Rechnungen, Lieferscheine u.v.m. Am Ende der Kontrolle steht die ausgefüllte Checkliste und, falls keine kritischen Abweichungen vorliegen, die Empfehlung des Kontrolleurs, die Zertifizierung zu erneuern.

Welche zusätzlichen Anforderungen stellt die Regionalmarke EIFEL (RME) an den Hof Steinrausch?

Die Zertifizierung nach der EU-Öko-Verordnung und darüber hinaus die Einhaltung der Bioland-Richtlinien bilden die Basis zur Erfüllung der Qualitätskriterien der RME. Weiterhin weist der Hof Steinrausch z.B. nach, dass sich die bewirtschafteten Flächen des Betriebs in der Eifel befinden, dass

die Kriterien Regionalität und Transparenz, nachweislich und neutral kontrolliert.

Wie erkenne ich als Verbraucher, dass ein Produkt die genannten Kriterien erfüllt?

Man erkennt Bio-Produkte am EU-Bio-Logo, ein stilisiertes Blatt aus Sternchen auf grünem Grund. Die Bioland-Produkte tragen zusätzlich das dunkelgrüne Bioland-Logo. Erfüllen die Produkte darüber hinaus die Kriterien der Regionalmarke EIFEL, sind diese mit dem bunten EIFEL-e gekennzeichnet.

Welchen Mehrwert bietet mir als Verbraucher der Kauf und Konsum regionaler Bio-Produkte?

Man kann sich zu 100% darauf verlassen, dass die jeweiligen Kriterien bei den Produzenten neutral kontrolliert und somit garantiert eingehalten werden. Mit dem Kauf und Konsum bio-regionaler Produkte fördert man die Wertschöpfung in der Heimat und übernimmt Verantwortung für sich und die Region.

Weitere Informationen zum Hof Steinrausch, zum EIFEL Bio-Käse aus Ziegenmilch, zu den Tieren und zum ökologischen Landbau finden Sie auf der Website des Betriebs: www.hof-steinrausch.de



Steinrauscher EIFEL-Bioziegenkäse – bio, regional, lecker! Überzeugen Sie sich selbst! (Alle Fotos: BfW)

das Grundfutter für die Ziegen zu 100% aus der Eifel bzw. sogar vom eigenen Hof stammt und, dass die Ziegenmilch für den EIFEL Bio-Ziegenkäse ausschließlich aus der Eifel bzw. vom eigenen Hof kommt. Der Hof Steinrausch erfüllt somit

Auf dem Hof Steinrausch wird die Identifikation mit den Werten der Regionalmarke EIFEL – Qualität, Regionalität, Transparenz und Nachhaltigkeit – spürbar, erlebbar und sogar schmeckbar! ☺

(Quelle: Regionalmarke EIFEL)



Sybilie Eech mit viel Herzblut bei der Arbeit in der hofeigenen Käseerei.