

Quelle: WochenSpiegel Vul

Datum: 09.09.2023

Seite: 4

»Meisterhafte« Fleisch-Produkte in Uersfeld

Die EIFEL-Metzgerei Karst, die demnächst in der dritten Generation weitergeführt wird, hat mit Bravour die Prüfung bestanden.

UERSFELD. Der Familienbetrieb wurde von Seniorchef Willi Karst im Jahr 1967 gegründet. In zweiter Generation hat ihn Sohn Matthias Karst übernommen und nun steht die Übergabe an die dritte Generation bevor: an Juniorchef Christian Karst. Bereits seit dem Jahr 2010 ist die Metzgerei Karst in Uersfeld einer der Produzenten der Regionalmarke EIFEL. Das Logo der Regional-

marke EIFEL auf Fleisch und Wurst steht ohnehin für eine besondere Qualität und obendrein für Transparenz in der Wertschöpfungskette. Das wird regelmäßig durch neutrale Kontrollen abgesichert. Zur Herkunftskennzeichnung und -sicherung nutzt die EIFEL Metzgerei Karst das System von Orgainvent, mit denen die Regionalmarke EIFEL GmbH seit 2015 konsequent zusam-

menarbeitet.

Im Juli stand für die Metzgerei Karst die übliche jährliche Kontrolle an. Dieses Mal allerdings mit einer Besonderheit: Die Handwerksmetzgerei sollte zusätzlich mit dem Titel »Meisterhaft – Vom Metzger Ihres Vertrauens« ausgezeichnet werden, dem Orgainvent-Prüfsystem für das Fleischerhandwerk. Diese Kontrolle wurde wieder mit Bravour bestanden.

Als eine der wenigen Metzgereien in der Eifel schlachtet der Familienbetrieb noch selbst. Zudem stammen alle Schweine vom langjährigen Liefere-



Matthias, Willi und Christian Karst (von links): Die Metzgermeister aus drei Generationen freuen sich über die neue Auszeichnung. Foto: EIFEL

ranten Gerd Emmerichs aus dem Nachbarort Kelberg-Rothenbach. Vom Ferkel bis zum schlachtreifen Schwein erleben die Tiere hier ein stressfreies

Leben. Die Karsts schätzen den landwirtschaftlichen Betrieb von Gerd Emmerichs sehr, weil die Schweine mit gutem Eifelgetreide gefüttert

werden, weil den von Natur aus sehr neugierigen Schweinen zusätzliches Beschäftigungsmaterial geboten wird und weil sie eine lange Zeit ihrer

Aufzucht

im Außenklimastall verbringen dürfen. Der Transportweg nach Uersfeld beträgt nur wenige Kilometer und wird von Gerd Emmerichs selbst übernommen.

Mit dem Nachweisstandard »Meisterhaft – vom Metzger Ihres Vertrauens« von Orgainvent kann die EIFEL Metzgerei Karst all diese individuellen Besonderheiten und Stärken öffentlichkeitswirksam herausstellen. Und die Kunden können sich bei Fleisch und Wurst darauf verlassen, dass die Kriterien hier in jedem Fall eingehalten werden.