

Quelle: eifelmoselzeitung.de

Datum: 01.03.2024

Seite: <https://www.eifelmoselzeitung.de/allgemein/tagesthemen/neuer-regionalmarke-eifel-systempartner-im-netzwerk-611349/>

Neuer Regionalmarke EIFEL Systempartner im Netzwerk

Sternberg EG Schlacht- und Zerlegebetrieb aus Perl-Besch



Günther Sternberg (re) nimmt stolz die EIFEL Plakette von Markus Pfeifer, EIFEL Markenmanagement, entgegen! (Foto: RME)

Die Wertschöpfungskette EIFEL Fleisch – in der Landwirte, Schlachthöfe, Verarbeiter, Händler und Handwerksmetzgereien zusammenarbeiten – ist für die Regionalmarke EIFEL sehr wichtig und auch recht komplex. Die Eifel war immer schon sehr geprägt durch tierhaltende landwirtschaftliche Familienbetriebe. Somit besitzt die Region immer noch eine gut funktionierende Struktur an weiterverarbeitenden Betrieben, Veredlern und Vermarktern. Denn gerade beim Thema Fleisch spielen Vertrauen, Frische, Regionalität, Transportzeiten oder auch Tierwohl eine große Rolle. Da die Fleischbranche, insbesondere die erzeugende Landwirtschaft, seit Jahren durch sehr viele Themen stark unter Druck geraten ist, ist es wichtig, die wenigen noch aktiven Akteure gut zu vernetzen und zu stärken. So behält die gesamte Wertschöpfungskette wertvolle Flexibilität, Alternativen und Zukunftsaussichten.

Deshalb stellt die neue Kooperation mit Familie Günther Sternberg und dem gleichnamigen EG Schlacht- und Zerlegebetrieb in Perl-Besch für den Verbund der Regionalmarke EIFEL eine vielversprechende Ergänzung dar. Inhaber Günther Sternberg investierte in einen komplett neuen Standort im Dreiländereck Deutschland-Frankreich-Luxemburg, ausgetüfelt geplant, mit modernster Technik sowie mit vorbildlichen Hygienebedingungen und startete ab Ende 2023 durch. Ferner trat er auch der Regionalmarke EIFEL und dem damit verbundenen ORGAINVENT-Herkunftssicherungssystem bei, das regelmäßig neutral geprüft wird. Aktuell werden bei Familie Sternberg einige Regionalmarke EIFEL Plus Schweine von Landwirt Markus Hansen aus Welschbillig für die Firma Bungert oHG in Wittlich geschlachtet. Diese drei Partner passen von Ihrer Einstellung zu Qualität, Regionalität und Tierwohl perfekt zusammen. Und für die Eifel, aber auch für andere regionale Partner, ist ein zukunftsorientierter und zuverlässiger Schlacht- und Zerlegebetrieb, der schnell und gut zu erreichen ist, von systemrelevanter Bedeutung.

Günther Sternberg: „Gerne schließen wir uns der Regionalmarke EIFEL als Systempartner an. Das Konzept, die Philosophie und das Netzwerk unterstützen wir gerne, insbesondere die Landwirte. Mal schauen, wie sich das alles so entwickelt. Wir sehen das alles optimistisch.“