

Regionalmarke EIFEL – Wertschöpfung in der Region

„made in EIFEL“

MONIKA PÜLLEN

Prüm. Lebensmittel aus der Region sind gefragt wie noch nie. In jedem Supermarkt findet man Aktionsregale mit regionalen Lebensmitteln. Schaut man genauer hin, so ist die Definition von regional nicht einheitlich. Aber nicht nur Herkunft und kurze Transportwege sind von Interesse. Viele Verbraucher fragen sich auch: Wie wird unser Essen eigentlich hergestellt? Auf diese Fragen liefern die Produzenten der Regionalmarke EIFEL wertvolle Antworten. Die Regionalmarke EIFEL steht seit mehr als zehn Jahren im Bewusstsein der Verbraucher für Qualitätsprodukte aus der Land- und Forstwirtschaft, Qualitätsdienstleistungen und für regionale Wertschöpfung.

Die Entstehung der Regionalmarke EIFEL

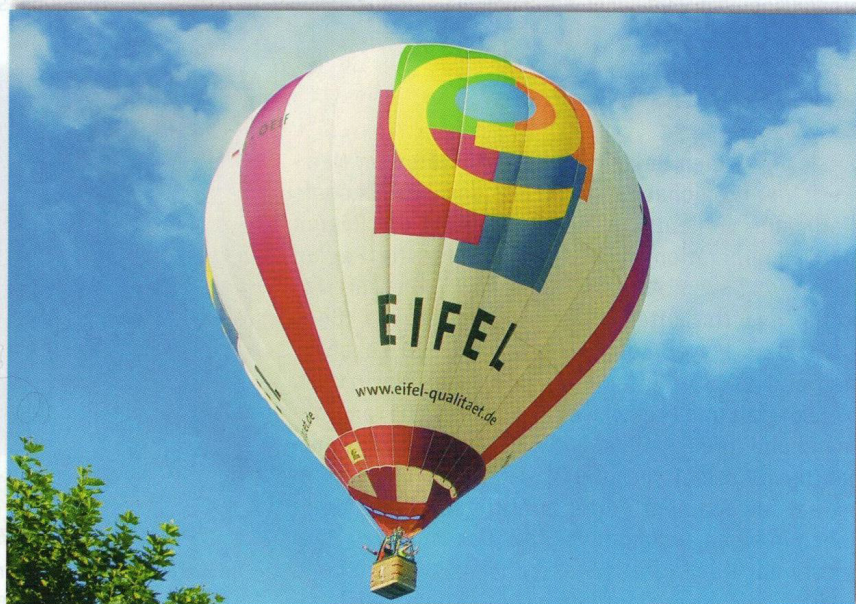
Im Jahr 2001 schrieb das Bundesministerium für Verbraucherschutz, Ernährung und Landwirtschaft den Wettbewerb „Regionen aktiv – Land gestaltet Zukunft“ aus. Ziel war, Projekte zur nachhaltigen Stärkung regionaler Produkte, Leistungen und An-

bieter zu fördern. Die Eifel bewarb sich mit einem Regionalmarken-Konzept, hochwertige Produkte und Dienstleistungen mit klarer Herkunft und umfassenden Qualitätsrichtlinien auszuzeichnen. Die Idee ging auf, die Eifel wurde ausgewählt und damit eine der ersten Regionalmarken Deutschlands. Diese Idee hat sich durchgesetzt, getreu dem Motto „Qualität ist unsere Natur“. Verbindende Grundlage aller durch die Regionalmarke EIFEL zertifizierten Betriebe ist das uneingeschränkte Bekenntnis zur Region Eifel als Natur-, Lebens- und Wirtschaftsraum. Die Devise der Unternehmen heißt: Zukunft durch nachhaltige und zielgerichtete Handlungsweise aktiv zu gestalten.

Die Vorteile der Regionalmarke

Die Eifel ist einer der schönsten Lebensräume in Deutschland, sogar in Europa. Hier lohnt es sich zu leben, hier lohnt es sich Urlaub zu machen und hier gibt es unzählige hochwertige Produkte „made in

Produkte der Regionalmarke
EIFEL sind einfach
himmlich!





Die Hühner von Ann-Kristin Halfmann leben in einem vollmobilen Stall und haben so täglich Auslauf in frisches Grün.

EIFEL“. Produkte und Leistungen mit dem Gütesiegel Regionalmarke EIFEL garantieren streng geprüfte und besondere Qualität, Sicherheit, eine transparente Erzeugung und Verarbeitung sowie die Herkunft aus dem Naturraum Eifel. Der Verbraucher kann bei EIFEL Produkten sozusagen jeden Schritt von der Weide bis auf den Teller nachvollziehen. Er erhält zudem Erzeugnisse, die nur in der Eifel und nur in ausgewählten Unternehmen hergestellt und zu fairen, qualitätsorientierten Preisen vertrieben werden. Mit dem Kauf dieser Produkte und Dienstleistungen trägt er direkt dazu bei, dass Wertschöpfung in der Region bleibt.

Was bedeutet das in der Praxis?

Eines von vielen Beispielen für Aktivitäten im Netzwerk der Regionalmarke EIFEL, das des Ökohofs Halfmann, verdeutlicht, wie Betriebe in der Region durch Kooperation einen Mehrwert für die Region schaffen können: Ann-Kristin Halfmann und ihre Familie bewirtschaften einen Bio-Betrieb in Boos (Landkreis Mayen-Koblenz) mit rund 220 Legehennen und ca. 50 Mutterkühen und deren Nachzucht. Mit Sorgfalt und Fachwissen kümmern sich Frau Halfmann und ihre Familie um die Tiere, die neben ganzjährigem Auslauf auch durch die Zufütterung von regional angebautem Futter profitieren. Die Hühner leben in einem vollmobilen Stall. Das bedeutet, dass dieser nach Bedarf den Standort wechseln kann und somit täglicher Auslauf in frisches Grün möglich ist.

Die Eier werden ab Hof und an die umliegende Gastronomie verkauft.

Ganz in der Nähe des Betriebs von Frau Halfmann, in nur ca. 10 km Entfernung ist die EIFEL Metzgerei Karst im Eifel-Ort Uersfeld gelegen. Dort werden die Rinder der Halfmanns zur Schlachtung abgeliefert. Die kurze Transportstrecke schont nicht nur die Umwelt, sondern hält auch die Belastung für die Tiere so gering wie möglich. Das Rindfleisch wird in der Metzgerei Karst fachmännisch zu EIFEL Fleisch- und Wurstwaren verarbeitet. Diese werden dann zu Teilen über die Metzgerei selbst, den Hofladen von Half-



Die Bio-Eier vermarktet Ann-Kristin Halfmann über ihren Hofladen in Boos und an nahegelegene Gastronomiebetriebe.

Ann-Kristin Halfmann, Mathias Karst und Martin Fuchs (v.l.n.r.) bilden eine geprüfte Wertschöpfungskette in der Region Eifel.



mann und den EIFEL Gastgeber Betrieb „Zur Quelle“ der Familie Fuchs, ebenfalls ansässig in Boos, vermarktet. Alles ganz regional. Neben kurzen Transportwegen und echter, nachgewiesener Wertschöpfung in der Region, erfüllen alle drei Betriebe entlang dieser Kette von Produktion, Veredelung und Vermarktung weitere Qualitätskriterien, um das Netzwerk der Regionalmarke EIFEL nutzen zu dürfen.

Aus der Region – für die Region

Jeder der Betriebe lässt sich regelmäßig von unabhängigen Instituten hinsichtlich der Herkunft der Tiere und Futtermittel und der Verarbeitung über die Schulter schauen. So bleibt die Produktion transparent und die Ziele der Regionalmarke EIFEL werden perfekt umgesetzt: Stärkung der heimischen Landwirtschaft,

Für jeden Geschmack ist etwas dabei.
Alle Fotos: Archiv Eifel Tourismus GmbH; Bohl Design & Kommunikation



Einbindung des regionalen Handwerks, kurze Transportwege und Veredelung der Produkte im Wareneinsatz der Gastronomie. Dies gilt im Übrigen für alle Betriebe der Regionalmarke EIFEL. Geprüfte Qualität zum Wohle der Eifel. Ann-Kristin Halfmann ist von der Sinnhaftigkeit dieser Herangehensweise überzeugt: „Aus der Region – für die Region“, heißt nicht nur regionales Erzeugen und Konsumieren, es heißt auch die lokalen Wirtschaftskreisläufe zu stärken. Durch das Bewusstsein dieser Zusammenhänge kann jeder einen aktiven Beitrag zu einer nachhaltigen Entwicklung leisten. Die Erfolge derartiger Konzepte geben ihr Recht.

Dabei ist das Herangehen der Wertschöpfungskette Halfmann – Karst – Fuchs im Netzwerk der Regionalmarke EIFEL kein Einzelfall. Die Geschichten der Produzenten, Gastgeber und Arbeitgeber sind keine Märchen, die uns von einer heilen Eifel-Welt erzählen. Die Vorteile, die sich aus intensiven Kooperationen ergeben, liegen auf der Hand. Das Beispiel vom Ökohof Halfmanns zeigt: Regionalität ist nicht nur

ein Trend für Idealisten, sondern eine handfeste Strategie, die Zukunft gestaltet.

Zur Regionalmarke EIFEL gehören mittlerweile 300 Betriebe. 140 davon sind EIFEL Produzenten. Ihre Erzeugnisse findet man nicht nur in ausgewählten Hofläden, sondern auch im Handel. Viele Supermärkte der Region bieten eine breite Palette an EIFEL Produkten an. Die geprüften Qualitätsprodukte heben sich durch das gelbe „e“ auf vierfarbigem Hintergrund deutlich von anderen Produkten ab. Auch unsere 160 EIFEL Gastgeber erkennen Sie an diesem Zeichen. Alle EIFEL Gastgeber bieten regionale Erzeugnisse, die in den Küchen zu echten Eifel-Spezialitäten verarbeitet werden. Beim Kauf der EIFEL Produkte und beim Besuch der EIFEL Gastgeber können Sie sicher sein einen Beitrag für die Wertschöpfung in der Region Eifel zu leisten.

*Monika Püllen, Regionalmarke EIFEL GmbH,
Kalvarienbergstr. 1 · 54595 Prüm*