

Quelle: input aktuell

Datum: 08.08.2023

Seite: <https://www.input-aktuell.de/nextshopcms/cmsnews-archiv.asp?mode=html&id=26&e1=212&lang=de&newsid=76702&s=&fkt=>

## **EIFEL Produzent Hof Steinrausch – bio, regional und nachhaltig**

08.08.2023



Foto RME: Regino Esch beantwortet die Fragen des Biokontrolleurs zur Ziegenhaltung.

### **Gondembrett-Wascheid (red/boß) Eine optimale Kombination für den Verbraucher: regionale Produkte aus ökologischem Anbau – das bietet der EIFEL Produzent Hof Steinrausch aus Gondembrett-Wascheid (Eifelkreis).**

Das Team der Regionalmarke EIFEL war bei der Biokontrolle dabei und gibt einen Einblick in die Kriterien, die an den EIFEL Bio-Produzenten gestellt werden.

Der Hof Steinrausch 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.

#### **Welche Kriterien umfasst die Biokontrolle?**

Die Zertifizierung nach der EU-Öko-Verordnung und den Bioland-Richtlinien ist sehr umfassend. Im Fokus stehen unter anderem 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 Biokontrolleur bewiehungsweise die Biokontrolleurin schaut sich den Hof, die bewirtschafteten Flächen und die Tiere an und prüft Dokumente wie Betriebsaufzeichnungen, Rechnungen, Lieferscheine und vieles mehr. Am Ende der Kontrolle steht die ausgefüllte Checkliste und, falls keine kritischen Abweichungen vorliegen, die Empfehlung, 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 zum Beispiel nach, dass sich die bewirtschafteten Flächen des Betriebs in der Eifel befinden, dass 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 die Kriterien Regionalität und Transparenz nachweislich und neutral kontrolliert.

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

Ich erkenne 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?**

Ich kann mich 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 fördere ich die Wertschöpfung in meiner Heimat und übernehme Verantwortung für mich und die Region.

Das Team der Regionalmarke EIFEL ist stolz einen Demonstrationsbetrieb Ökologischer Landbau wie den Hof Steinrausch im Netzwerk der EIFEL Produzenten zu haben. Hier wird die Identifikation mit den Werten der Regionalmarke EIFEL – Qualität, Regionalität, Transparenz und Nachhaltigkeit – spürbar, erlebbar und sogar schmeckbar.

Mehr Infos:

[www.hof-steinrausch.de](http://www.hof-steinrausch.de)  
[www.regionalmarke-eifel.de](http://www.regionalmarke-eifel.de)



Foto RME: Regino Esch beantwortet die Fragen des Biokontrolleurs zur Ziegenhaltung.



Foto RME: Nichts zu meckern.. die 175 Milchziegen fühlen sich auf dem Hof Steinrausch ziegenwohl.