

Quelle: [input-aktuell.de](http://input-aktuell.de)

Datum: 16.05.2024

Seite: <https://www.input-aktuell.de/mainframe.asp?lang=de&e1=212>

## Bauern treffen Händler. Händler treffen Bauern

**Die Regionalmarke EIFEL hat die Landwirtschaftsfachschule aus Vechta (Justus-von-Liebig-Schule) sowie die Bundesfachschule des Lebensmittelhandels (food akademie) aus Neuwied bei der Durchführung Projekts „Bauern treffen Händler. Händler treffen Bauern“ unterstützt.**

Bereits zum vierten Mal fand das vom Handelsverband Lebensmittel und dem Landwirtschaftsverlag initiierte Projekt statt. Drei Tage lang haben Fachschüler der beiden Schulen die Möglichkeit, in vereinzelte Zweige der Lebensmittel-Wertschöpfungskette Einblicke zu erhalten.

In diesem Jahr wurde im ersten Block der Lebensmitteleinzelhandel vorgestellt, der folgende Tag informierte über Milcherzeugung, -verarbeitung und -vertrieb. Immer mit dem Ziel, einen Austausch zwischen Landwirtschaft, Verarbeitungsbetrieben und Lebensmitteleinzelhandel zu ermöglichen und zu fördern und so zu der zukünftigen Ausrichtung der Lebensmittelproduktion beizutragen.

In den letzten Jahren hat der Aspekt der Regionalität neben dem Aspekt Tierwohl zunehmend an Bedeutung gewonnen. So stand der letzte Tag dann unter dem Aspekt: Regionalmarke EIFEL und mehr. Zusammen mit unseren EIFEL Produzenten, dem Kartoffelhof Landvogt aus Gering und dem Landwirt Tobias Fuchs aus Kehrig, konnte der Aspekt Regionalität betrachtet werden.

Zunächst erhielten die Fachschüler eine Führung durch den Familienbetrieb von Philipp Landvogt, der sich auf den Kartoffelanbau spezialisiert hat und den LEH als wichtigen Absatzkanal nutzt. Seit 2014 ist der Kartoffelhof Mitglied der Regionalmarke EIFEL, das bedeutet zertifizierte, nachhaltige Qualität. Dazu stellt sich der Betrieb jährlich einer Qualitätsprüfung durch ein unabhängiges Kontrollinstitut, übrigens nicht nur für Kartoffeln, auch die Zwiebel und Schalotten sind nachweislich EIFEL zertifiziert.

Im Anschluss daran ging die Fahrt weiter nach Kehrig zu Tobias Fuchs, ein sehr engagierter Vertragslandwirt der Regionalmarke EIFEL für EIFEL Plus Schweine. Dieser stellte den Nachwuchskräften aus Handel und Landwirtschaft zuerst seinen Betrieb und sein EIFEL Plus Schwein-Konzept vor - mehr Platz, viel Eifeler Getreide im Futter, mehr Beschäftigungsmöglichkeiten, mehr Tränken, mehr Tierwohl. Er präsentierte auch seinen neuen Teststall für noch höhere Haltungsformen, der den Tieren Auslauf, Frischluftzugang und Strohliegeflächen bietet. Das funktioniert alles in enger Zusammenarbeit mit dem LEH-Familienunternehmen REWE:XL Hundertmark, das bereit ist, für dieses MEHR auch höhere Preise und adäquate Tierwohlprämien zu zahlen.

Dabei war auch Markus Pfeifer vom EIFEL Markenmanagement. Er informierte über die 20-jährige Entwicklungsphase der Regionalmarke EIFEL, warb eindrücklich für die Idee eines Wertschöpfungsraumes EIFEL und betonte die Notwendigkeit des Erhalts wichtiger Strukturen und Kooperation unter den Betrieben entlang der Lebensmittel - Wertschöpfungskette der Eifel. Den Abschluss des Tages bildete ein EIFEL Snack, bestehend aus den vielen leckeren Produkten der EIFEL Produzenten.

Nicht zum ersten Mal arbeiten die food akademie mit Geschäftsführer Thorsten Fuchs, der EIFEL Produzent Tobias Fuchs und die Regionalmarke EIFEL zusammen. Bereits 2023 trafen sich die Parteien bei einem ORGAINVENT-Seminar in Neuwied.

Presse Regionalmarke EIFEL