

Quelle: input-aktuell.de

Datum: 14.10.2024

Seite: <https://www.input-aktuell.de/>

Rinder aus dem EIFEL Frischluftstall – RME-Kampagne für mehr Tierwohl ab 14.10.

14.10.2024



Fotos RME/Petra Grewe: Die Rinder der Familie Delord aus Bad Neuenahr-Ahrweiler werden tiergerecht im Frischluftstall gehalten

Hillesheim/Kaisersesch/Mendig/Polch (red/boß) Ab kommenden Montag, 14.10.2024, wird die Regionalmarke EIFEL zusammen mit den REWE:XL Hundertmark Märkten in Hillesheim, Kaisersesch, Mendig und Polch erstmals das EIFEL Frischluftstall-Rindfleisch auf dem Markt einführen.

Für mehr Tierwohl und höhere Preise für die regionalen Landwirte.

Die Regionalmarke EIFEL ist ein Qualitätslogo, an dem besondere, geprüfte Qualität aus der Eifel direkt erkennbar ist. Für Kunden ist dieses Logo eine wertvolle Orientierung. Dies gilt besonders für Produkte aus der Landwirtschaft. Nach der erfolgreichen Einführung des EIFEL Plus Schwein, die in den REWE:XL Hundertmark Märkten erhältlich sind, folgt nun das EIFEL Frischluftstall Rind. Auch hier geht es um mehr Tierwohl und eine bessere Entlohnung der Landwirte. „Mit dem EIFEL Frischluftstall Rind kombinieren wir die Herkunft Eifel mit der Haltungsform 3 bei den Rindern. Damit stärken wir die regionale Wertschöpfung. Drei Landwirte aus der Eifel sind bereits mit dabei und wir sind zuversichtlich, dass künftig noch mehr Betriebe dazu stoßen und das Fleisch in allen REWE:XL Hundertmark Märkten angeboten wird“, sagt Markus Pfeifer, Geschäftsführer der Regionalmarke EIFEL.

Die Produkte mit dem EIFEL-Logo garantieren den Kunden eine hohe Qualität und eine eindeutig nachvollziehbare Herkunft aus dem Naturraum Eifel. Der Weg vom Stall bis in die Theke ist in allen Schritten transparent und durch das ORGAINVENT-Herkunftskennzeichnungssystem gewährleistet. Aufzucht und Mast erfolgen in kleinbäuerlichen Familienbetrieben. Das EIFEL Frischluftstall Rind bedeutet: mehr Tierwohl, die Haltungsform 3, der Frischluftstall, mehr Platz für die Tiere, mehr Luft und mehr Bewegung sowie mindestens acht Monate vor Schlachtung gentechnikfreies Futter. Für die zentrale Bündelung ist die Eifel-Rindfleisch-Absatzgemeinschaft w.V. (ERAG) in Idenheim zuständig. Sie ist der Ansprechpartner für die Landwirte in allen Fragen der Rinderhaltung und -vermarktung und übernimmt die weitere Logistik, damit die Tiere zum Schlachthof und zur weiteren Verarbeitung gebracht werden.

Nach 19 bis 24 Monaten sind die Bullen schlachtreif. Die Schlachtung erfolgt auf dem EG Schlachthof Herbert Bayer KG in Niederwallmenach im Taunus. Der Familienbetrieb kauft ausschließlich Tiere aus der Region. Die Zerlegung und Verarbeitung übernimmt die Peter Hünten GmbH in Löffel (Landkreis Mayen-Koblenz), ebenfalls ein traditionsreiches Familienunternehmen. Neben der Zerlegung und Anlieferung von Frischfleisch produziert Hünten Wurstwaren für die Bedientheken und SB-Truhen. Der Betrieb labelt Wurst- und SB-Waren mit der REWE:XL Hundertmark Eigenmarke und dem bunten EIFEL-Qualitätslogo. Zunächst startet der Verkauf von EIFEL Frischluftstall Rind in den vier Testfilialen Hillesheim, Kaisersesch, Mendig und Polch. REWE:XL Hundertmark setzt damit ein starkes Zeichen für die Region. Hundertmark zahlt direkt an die landwirtschaftlichen Betriebe einen Mehrpreis pro Tier für die Haltungsform 3. Dazu Björn Hundertmark: „REWE: XL Hundertmark steht für Qualität und Regionalität – besonders im Frischebereich. Unsere Kunden wissen das sehr zu schätzen. Was beim EIFEL Plus Schwein mit starken regionalen Landwirten und Partnern funktioniert hat, werden wir jetzt mit dem EIFEL Frischluftstall Rind wiederholen. Dabei setzen wir auf das Netzwerk und das Image der Regionalmarke EIFEL und leben das Motto: EIFEL – Qualität ist unsere Natur! Wir sind zuversichtlich, dass wir unsere Kunden mit dem neuen Angebot überzeugen werden. Unser Fachpersonal steht voll hinter dem Konzept.“

„Um dieses Projekt umzusetzen, brauchen wir leistungsfähige und professionelle Betriebe und die haben wir in der Eifel“, betont Pfeifer. Die Familie Delord aus Bad Neuenahr-Ahrweiler, Familie Weckbecker aus Lehmen und Familie Emmerich aus Müden sind mit ihren Höfen dabei. Der Frischluftstall für ihre Rinder ist bei den Landwirten schon länger selbstverständlich. Sie setzen auf gute Qualität und das Wohl der Tiere liegt ihnen am Herzen. Friedlich liegen die Bullen bei Pascal Delord in ihrem offenen Stall im Stroh. „Unsere Mütterkühe sind Limousinen. Für die Mast verwenden wir ausschließlich eigenes Futter wie Grassilage und Getreideschrot“, betont der Landwirt. Die Kälber sind mindestens vier Wochen im Stall, bevor sie mit den Mütterkühen auf die Weide kommen. Nach acht Monaten werden sie von den Mütterkühen getrennt und kommen in den offenen Frischluftstall.

Christian Weckbecker hat bereits vor zehn Jahren den Stall für seine Rinder auf einen großen Frischluftstall umgestellt. „Das Stroh und das Futter kommt vom eigenen Feld“, sagt Weckbecker. Weizen, Roggen, Raps, Gerste und Mais baut der Landwirt auf seinen Feldern an. Die Bullen bekommen davon Grassilage, Heu und Getreideschrot. Der Betrieb der Familie Weckbecker ist ein reiner Mastbetrieb, die Kälber und Absetzer werden zum großen Teil aus der näheren Region gekauft. Der Mist, der im Stall anfällt, wird wieder auf die Felder ausgebracht. „Dadurch haben wir eine Kreislaufwirtschaft“, erklärt Christian Weckbecker. Daniel Emmerich vom Müdenerberg betreibt neben seiner Tiefbaufirma den Gertrudenhof, den er von seinem Vater übernommen hat. Wie Pascal Delord und Christian Weckbecker verwendet Emmerich für seine Rinder nur Futter, was er auf dem Hof selbst angebaut hat. Klee- und Luzernegras für die Silage, aus dem normalen Gras wird Stroh für den Stall gewonnen und anstatt Soja erhalten die Rinder selbst angebaute Erbsen als Eiweißlieferant. „Ich weiß genau, was die Rinder fressen, denn wir bauen es selbst an. Wir sind autark“, sagt Emmerich.

Mit dem EIFEL Frischluftstall Rind – Konzept werden die klein- und mittelständischen Betriebe der Eifel gestärkt. „Wir haben mit dem Konzept eine geschlossene Wertschöpfungskette in der Region. Die Landwirte erhalten faire Preise und die Zukunftsfähigkeit der Betriebe wird gesichert“, erläutert Regionalmarke EIFEL-Geschäftsführer Markus Pfeifer die Vorteile des neuen Produkts, „außerdem bleiben die Transportwege durch die regionale Verarbeitung kurz und die Kunden bekommen qualitativ hochwertige Fleisch- und Wurstwaren direkt in ihrem Verkaufsmarkt“.

Weitere Informationen: www.regionalmarke-eifel.de

Presse Regionalmarke EIFEL



Die Rinderherde von Pascal Delord