

Quelle: Orange7

Datum: 31.10.2024

Seite: 25 - 26



### REGIONAL – ERSTE WAHL!

Es gibt viele gute Gründe, Lebensmittel aus der Region zu kaufen. Aber ist das wirklich so einfach? Im EDEKA in Kelberg haben wir es ausprobiert und zudem Markus Pfeifer von der Regionalmarke EIFEL zum Thema befragt.

Ein Erdbeersortiment zu Weihnachten oder Spargel im Winter – wir haben uns daran gewöhnt, fast zu jeder Jahreszeit alle Lebensmittel kaufen zu können. Doch unser Ernährungszustell überschreitet die Belastungsgrenze der Erde, und jeder Bissen wirkt sich letztlich auf Klima und Umwelt aus. So trägt die beliebte Avocado zum Wassermangel in Chile bei, während im Winter Blaubeeren aus Peru eingeflogen werden. Für den Transport solcher Lebensmittel aus Südamerika müssen tausende von Kilometern mit Schiff oder Flugzeug zurückgelegt werden, was viele Tonnen an

offensichtlich die bessere Wahl. Doch Vorsicht: Der Begriff „regional“ ist nicht einheitlich definiert und wird daher unterschiedlich verwendet. Schlagwörter wie „Heimat“ oder „von hier“ sollen dem Verbraucher Regionalität vermitteln. Das kann beispielsweise auch der „regionale Kaffee“ sein. Zwar wird dieser in der Region geröstet, die Bohnen stammen jedoch aus Übersee. Ein wirklich regionales Produkt sollte jedoch immer aus der Region für die Region sein, also in der Nähe des eigenen Wohnortes, im Bundesland oder in naheliegenden Naturräumen wie der Eifel erzeugt, verarbeitet und verkauft werden.



Wie mit dem Siegel „Regionalmarke Eifel“ zertifizierten Fleischprodukten findet sich mittlerweile auch in der einen oder anderen Frischetheke.

„Mit Stolz können wir behaupten, dass wir als Regionalmarke EIFEL ein starker Impulsgeber für regionale Produkte und

arbeitet das Unternehmen mit 80 Partnerbetrieben zusammen und es werden immer noch mehr.

Markus Pfeifer, seit 2004 Geschäftsführer der Regionalmarke EIFEL GmbH, beobachtet den Trend zu regionalem Einkaufen bereits seit etwa 20 Jahren – und er wächst stetig weiter. Für ihn liegt der Hauptgrund in einer verstärkten Rückbesinnung der Menschen auf Heimat und Region, auch als Gegenpol zur zunehmenden Globalisierung und für eine klimafreundlichere Zukunft.

„Mit Stolz können wir behaupten, dass wir als Regionalmarke EIFEL ein starker Impulsgeber für regionale Produkte und



Auch zertifiziert. Der Engelhof aus Hietzerath. Die Milchprodukte stammen in Erzeugung und Produktion zu 100% aus der Region und finden sich auch bei EDEKA Borsch in Kelberg.

Erzeuger in unserer Eifel Heimat waren. Seitdem entwickelt sich die Branche zusehends, und heute beziehen die Händler nicht mehr nur bei uns, sondern wenden sich auch vertrauensvoll an die Erzeuger nebenan“, erklärt Pfeifer die Entwicklungen. ▶



Markus Pfeifer ist seit 2004 Geschäftsführer der Regionalmarke EIFEL GmbH. Sein Unternehmen war aus seiner Sicht einer der Impulsgeber für das wachsende regionale Bewusstsein, wenn es um Lebensmittelkauf geht. Treibhausgasen verursacht – ein Widerspruch angesichts des Klimawandels und unserer Bemühungen, ihn aufzuhalten. Lebensmittel aus der Region sind daher

Das Angebot an Lebensmitteln, die das Gütesiegel der Regionalmarke EIFEL tragen, ist breit gefächert – so breit, dass man sich fast ausschließlich davon ernähren könnte. Von EIFEL Fleisch und EIFEL Brot über EIFEL Eier bis zu EIFEL Wasser ist alles vertreten. Auch Milch, Quark, Öl, Senf, Saft, Bier, Obst, Gemüse und Brände aus der Region füllen die Supermarktregale.

Doch wird man auch fündig, wenn man nicht gezielt nach der Regionalmarke EIFEL sucht, sondern einfach in einen beliebigen Supermarkt in der Vulkaneifel geht? Wir haben es im EDEKA Borsch in Kelberg ausprobiert – mit Erfolg. Alfred Borsch führt uns durch seinen Laden, und die Liste der regionalen Produkte, die er uns zeigt, wird immer länger. „Regionale Produkte gehören bei uns mittlerweile zum Standardassortiment“, sagt er. „Die Menschen, sowohl die jüngeren als auch zunehmend die älteren, kaufen heute viel bewusster ein und achten darauf, woher die Lebensmittel kommen. Daher sind wir immer auf der Suche nach neuen Partnern, um unsere Auswahl zu erweitern. Oft gehen wir aktiv auf regionale Erzeuger zu und prüfen, ob eine Zusammenarbeit möglich ist. Derzeit arbeiten wir beispielsweise daran unser Sortiment um Produkte der Metzgerei Rödten aus Gillenfeld sowie der Metzgerei Kaast aus Uersfeld zu ergänzen“, erzählt uns der langjährige Supermarktbesitzer.



Ein Klassiker unter den regionalen Produkten sind sicherlich die Eier. Im EDEKA in Kelberg erhält man frische, regionale Eier gleich von mehreren Erzeugern aus der Region, wie dem Geflügelhof Janshen aus Demerath oder Geflügelhof Janshen aus Ellscheid.

Das Eierregal bei EDEKA Borsch bietet wohl die größte Auswahl an regionalen Produkten. Hier stammen die Eier zum Beispiel vom Geflügelhof Janshen in Demerath und dem Geflügelhof Janshen in Ellscheid – beide nur etwa 20 Autominuten von Kelberg entfernt. Der Geflügelhof Janshen liefert zudem regionale Nudeln für das Sortiment. Auch der Geflügelhof Andres aus Mendig, ein Partner der Regionalmarke EIFEL, bereichert die Regale mit frischen Eiern. Bei Joghurt und Käse entfallen ebenfalls lange Transportwege. Der regionale Naturjoghurt kommt

direkt vom Engelhof in Hietzerath, während die Hofkäserei Gröner aus Kerpen eine Käseauswahl bereitstellt.

Ein weiterer Stopp lohnt sich am Brotregal. Hier gibt es frisches Brot von der Bio-Bäckerei Littens aus Dockweiler. Für Liebhaber süßer Aufstriche gibt es regionalen Honig von Leo und Elias Niedergrün aus Urdler. Zwar kommen die Kartoffeln Odenhal Erft-



Alfred Borsch vor seiner dem Heringregal, in der Hand hält er Honig von Leo und Elias Niedergrün aus Urdler. Für den Besitzer des EDEKA in Kelberg gehören regionale Produkte selbstverständlich zum Sortiment dazu. Aus diesem Grund befinden sich die meisten der Erzeugnisse den industriellen Produkten in der Region zugeordnet.

stadt von etwas weiter her, zählen aber immer noch zu den regionalen Produkten. In der Spätsaisonabteilung ist das Angebot ebenfalls vielfältig. Hier finden sich zahlreiche Bänder und Liköre aus der näheren Umgebung, wie der Eifel Whiskey Sahne aus der Obstbrennerei in Gerolstein und Gees, der Eifler Edelobstbrand der Brennerei Klauen aus Horperath oder Apfelweine vom Litzbachhof in Alfien.

Sogar Fisch und Eis gibt es regional: Frischer Fisch kommt von den Vulkanforellen in Kardenbach, und das Eis stammt von „Salvas flotte Kugel“ aus Größlügen.

„Es werden immer mehr Partner, mit denen wir zusammenarbeiten“, hält Alfred Borsch fest. „Teils haben die Erzeuger so viel zu tun, dass es manchmal etwas dauert, bis wir die Produkte im Regal haben – was ja im Grunde ein gutes Zeichen ist.“

Auffällig ist, dass die regionalen Produkte bei EDEKA Borsch selten in exklusiven Bereichen des Supermarkts zu finden sind. Sie stehen bei den gleichen oder ähnlichen Produkten im Regal. Mit dieser Strategie will der Kaufmann auch jene Kunden auf regionale Produkte aufmerksam machen, die abgetrennte Bereiche möglicherweise nicht gesellt ansteuern. Regional soll aus seiner Perspektive immer normaler werden, nichts exklusives mehr sein. Hier stößt man dann beispielsweise beim

Honig automatisch auf den Honig aus der Region und kann feststellen, dass regionale Produkte oft gar nicht so viel teurer sind als so manche industrielle Alternativen.

Für Alfred Borsch geht es nicht nur darum zu wissen, woher die Produkte kommen, sondern auch darum, die Gesichter hinter den Produkten transparent zu machen. „Unsere Kunden mit den Erzeugern in Kontakt zu bringen, könnte ein weiterer wichtiger Schritt sein, wenn es um das Vorbringen eines bewussten Lebensmitteleinkaufs geht. Wenn man besser versteht, wie die Produkte erzeugt und hergestellt werden, versteht man auch, dass es nicht selbstverständlich ist, dass sie einfach so im Supermarktregal stehen“, bringt er es auf den Punkt. Seine Idee ist einen Verkostungstag im Markt zu organisieren, an dem sich vor allem regionale Produzenten mit ihren Produkten den Kunden vorstellen und diese sich vor Ort von der Qualität überzeugen können.

Für den EDEKA in Kelberg ist das Thema regionale Produkte nicht mehr wegzudenken. In diesem Markt wird es zukünftig weitere regionale Produkte geben. Unser Test in Kelberg war erfolgreich. Lebensmittel mit dem Etikett „regional“ stammen tatsächlich aus der Region und manchmal sogar von nebenan. Unser Gespräch mit Markus Pfeifer von der Regionalmarke EIFEL GmbH hat zusätzlich verdeutlicht, dass Regionalität längst keine Moderscheiung mehr ist, sondern zunehmend zur Normalität wird. Die beste Wahl ist eben regional.



Käse und Wurst. Auch den Brotbelag kann man in regionaler Form beim EDEKA in Kelberg einkaufen. Beliebt bei den Kunden ist die Käseauswahl der Käserei Gröner aus Kerpen und die Wurst von „Guten aus der Eifel“ aus Lutzerath.