

Quelle: WochenSpiegel Co/Ze

Datum: 27.11.2024

Seite: 23

EIFEL Frischluftstall Rind – Ein starkes Zeichen

Mehr Tierwohl und höhere Preise für die Landwirte: Mit der Einführung des EIFEL Frischluftstall Rind setzt die Regionalmarke EIFEL ein starkes Zeichen für die Region.

REGION. 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 REWEXL 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 dazustoßen und das Fleisch in allen REWEXL Hundertmark Märkten angeboten wird«, sagt Markus Pfeifer, Geschäftsführer der Regionalmarke EIFEL. Zum Start der Kampagne wird das Rindfleisch in vier Hundertmark Märkten angeboten: In Hillesheim, Kaisersesch, Mendig und Polch.

Vom Stall in die Theke

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. Die Familie Delord aus Bad Neuenahr-Ahrweiler, Familie Weckbecker aus Lehmen und Familie Emmerich aus Müdenberg sind mit ihren Höfen dabei.

Das EIFEL Frischluftstall Rind bedeutet: mehr Tierwohl, die Haltungsform 3, der Frischluftstall, mehr Platz für die Tiere,



Mit dem EIFEL Frischluftstall Rind setzt die Regionalmarke EIFEL auf mehr Tierwohl und höhere Preise für Landwirte. Das Qualitätslogo garantiert eine transparente Herkunft und ist ab sofort in REWE Hundertmark Märkten erhältlich.

Foto: Petra Grebe

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 w.V.) 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. Die Schlachtung erfolgt auf dem EG Schlachthof Herbert Bayer KG in Niederwallmenach im Taunus. Die Zerlegung und Verarbeitung übernimmt die Peter Hünten GmbH in Löff, 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 REWEXL Hundertmark Eigenmarke und dem bunten EIFEL-Qualitätslogo.

Weitere Informationen gibt es online unter: www.regionalmarke-eifel.de und [Regionalmarke EIFEL - Rinder \(regionalmarke-eifel.de\)](http://Regionalmarke-EIFEL-Rinder.de).