

Quelle: eifelschau.de

Datum: 04.12.2024

Seite: <https://www.eifelschau.de/2024/12/04/wittlicher-fachmetzgerei-bungert-ist-meisterhaft-neues-orgainvent-zertifikat-fuer-eifel-gefluegel/>

Wittlicher Fachmetzgerei Bungert ist „Meisterhaft“ – Neues ORGAINVENT- Zertifikat für EIFEL Geflügel

Von Redaktion eifelschau 4. Dezember 2024



vnrl.: Thomas Richter, Andreas Schmadel, Matthias Bungert, Markus Pfeifer. Foto: Bungert

Wittlich/Prüm – Bungert in Wittlich steht als eigene und bekannte Marke in der Region mit ca. 12.000 qm Einkaufserlebnisfläche für ein hochwertiges Angebot in den Bereichen Mode, Lifestyle und Genuss. Ein Aushängeschild von Bungert ist die moderne und exquisite Frischeabteilung mit den Bereichen Fisch, Käse und der Fachmetzgerei. Die Frischeabteilung wird geleitet von Thomas Richter, der mit seinem Team immer wieder attraktive Wettbewerbe gewinnt, wie zum Beispiel den „Fleisch-Star’23“ für Deutschlands beste Fleischtheke (Kategorie > 5.000qm) des Fachmagazins LEBENSMITTEL PRAXIS. Um derartige Preise zu gewinnen, muss man vorher lange und konsequent dafür arbeiten. Diese Mentalität legen Matthias Bungert und Thomas Richter auch in Sachen „Regionalität“ an den Tag – schon immer, quer durch alle Lebensmittelsortimente. Besonders hervorzuheben sind die Angebote von Regionalmarke EIFEL Schweinefleisch von Bauer Hansen aus Welschbillig und auch Regionalmarke EIFEL Geflügel vom Geflügelhof Lausberg aus Niederstedem.

Die enge Kooperation zwischen Bungert und Geflügelhof Lausberg basiert nicht nur auf Vertrauen, sondern wird auch regelmäßig neutral kontrolliert. Bungert-Kunden können sicher sein, dass die Regionalmarke EIFEL Puten und Hähnchen aus Niederstedem auf Stroh gehalten und mit hofeigenem Getreide gefüttert werden. Die Tiere haben durch die hofeigene Schlachtung keinerlei Transportbelastung oder Stress. EIFEL Geflügel vom landwirtschaftlichen Familienbetrieb Christoph Lausberg bedeutet, dass alles aus einer Hand kommt – von der Aufzucht bis zu Schlachtung. Mehr Regionalität geht nicht.

Für diese Transparenz in puncto Qualität und Regionalität wurde der Bungert Fachmetzgerei das MEISTERHAFT – Zertifikat von ORGAINVENT, dem Marktführer für Herkunftssicherung und langjährigem Partner der Regionalmarke EIFEL, verliehen.

Matthias Bungert und Thomas Richter freuen sich über diese erneute Auszeichnung, die von Andreas Schmadel, ORGAINVENT GmbH, und Markus Pfeifer, Regionalmarke EIFEL GmbH, überreicht wurde. Matthias Bungert: „Wir setzen voll auf Regionalität, auf EIFEL und auch auf den Geflügelhof Lausberg – und das nicht nur in unserer Genuss-Abteilung. Meinem Bruder Winfried kam die Idee, dass beim diesjährigen Bungert-Oktoberfest die Regionalmarke EIFEL Hähnchen vom Geflügelhof Lausberg im Zentrum unserer Festzelt-Speisekarte angeboten und an unsere Gäste erfolgreich verkauft wurden.“