

Quelle: input-aktuell.de

Datum: 05.12.2024

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

Ein EIFEL Produzent stellt sich vor - Peter Hüntes Fleischwaren GmbH für Handel und Gastronomie

05.12.2024



Foto Hüntes: Das Leitungsteam der Peter Hüntes Fleischwaren GmbH

Löf (red/boß) Die Peter Hüntes GmbH in Löf (Kreis Mayen-Koblenz) am Eifelufer der Mosel ist Regionalmarke EIFEL-Zulieferer für Restaurants und Supermärkte der Region. Die Fleisch- und Wurstwaren der Marke Hüntes

werden in hochwertiger Handwerksqualität produziert, denn der Kern des seit 1887 bestehenden Unternehmens ist eine klassische, familiengeführte Metzgerei.

Seit über zehn Jahren gehört die Peter Hüntes GmbH zum Netzwerk der Regionalmarke EIFEL. Die Menschen, welche die Produkte genießen, kennen den Namen des handwerklichen Betriebes zumeist jedoch nicht, denn überwiegend beliefert er EIFEL Gastgeber oder auch die ebenfalls EIFEL-zertifizierten REWE:XL-Märkte Hundertmark.

Doch wer beispielsweise im Vulkan Brauhaus in Mendig, in der Heidsmühle bei Manderscheid oder im Löffel's Landhaus in Münstermaifeld ein Menü bestellt, hat nicht selten eine Delikatesse aus dem Hause Hüntes auf dem Teller. Die dazugehörigen Fleischwaren werden am Eifeler Moselufer in Löf hergestellt. „Wir sind ein wichtiger Teil der regionalen Kreislaufwirtschaft. Auch wir bekommen das Fleisch, welches wir zerlegen und weiterverarbeiten, von einem zertifizierten EIFEL-Schlachtbetrieb, und die Tiere wurden bei drei ebenfalls zertifizierten Landwirten gezüchtet und gehalten“, erläutert Stephan Haupt, Geschäftsführer und Nachfahre der Gründergeneration, die Bedingungen.

Pro Woche werden rund eintausend Kilo EIFEL-Fleisch von Schwein und Rind zu Brat- und Rohwürsten, Aufschnitt, Schinken oder Salami verwandelt. „Insgesamt haben wir etwa hundert verschiedene Wurst- und Fleischzubereitungen für die Regionalmarke im Programm“, schildert Haupt die Vielfalt. Immer wieder werden im jungen Team der eigenen Entwicklungsabteilung neue Rezepte ausprobiert. Die orientieren sich an modernen Vorlieben der Verbraucher und bieten zum Beispiel spezielle Burger oder leckere Spinat-Schinken-Bratwürste für das Grillvergnügen. „Aber wir haben auch viele klassische Familienrezepte bewahrt, teils noch von Uropa oder Oma. Das kommt bei den Kunden ebenfalls bestens an, denn wirklich Gutes verliert ja nie an Wertschätzung.“ Wichtig sei, so Haupt, dass die Produktionsweise trotz modernen Maschineneinsatzes noch immer handwerklich orientiert ist und etliche Arbeitsgänge, die für die Qualität maßgeblich sind, manuell geschehen wie etwa das Salzen der Schinken.

Die Verwurzelung mit der Eifel und dem Moselland ist für den familiären Traditionsbetrieb eine Sache der Überzeugung. „Gerade bei Fleisch muss man wissen, woher es stammt. Die Verbraucher wollen dabei klare Kante, und die garantieren wir. Die Regionalmarke EIFEL ist dafür optimal, denn da ist die gesamte Produktionskette gläsern. Zuverlässigkeit, Fairness, Präzision und zertifizierte Standards zeichnen sie aus. Wir sind ein Teil davon“, schildert Stephan Haupt selbstbewusst die Kriterien, auf die er sich verlassen kann und die andererseits den Kunden zugutekommen. „Auch mit unseren Angeboten an Milchprodukten, Nudeln oder Gemüse, die wir über unseren Online-Shop für Gastronomieprofis vertreiben, setzen wir voll auf Regionalität.“ Die betrifft dann nicht allein die Eifel, sondern auch das Moselland. Die meisten der 115 Beschäftigten kommen aus der Eifel und dem Moseltal. Die Identifizierung der Hüntes-Familie mit der nördlichen Eifel-Moselregion wird wahrhaftig gelebt.

„Die Regionalmarke EIFEL ist für uns ein unkomplizierter, verlässlicher Partner, durch den wir mehr Wertschöpfung erreichen können. Die Zusammenarbeit klappt einfach super“, wertet Hüntes-Geschäftsführer Stephan Haupt. Für Markus Pfeifer von der Regionalmarke EIFEL ist "Hüntes Fleischwaren" ein sehr wichtiger EIFEL Produzent für das gesamte Netzwerk. "Für den Bereich EIFEL Gastronomie decken sie logistisch die gesamte Eifel ab und liefern beste regionale EIFEL Qualität. Weiterhin sind sie in unserer Wertschöpfungskette EIFEL Fleisch wertvoller Lieferant und Produzent für den Handel. DANKE an die gesamte Familie und das Team!"

www.regionalmarke-eifel.de

<https://peterhuenten.de>