

Projekt des Monats Januar 2004

Genuss, Sicherheit und Transparenz „vom Stall bis zur Theke“

In der Modellregion Bitburg-Prüm/Eifel setzt man ganz auf Qualität und Transparenz bei der Erzeugung von Lebensmitteln und bietet damit dem Verbraucher Sicherheit und höchsten Genuss. Landwirte und Metzger haben sich hier zusammengeschlossen, um unter der regionalen Dachmarke „EIFEL – Qualität ist unsere Natur“ den „EIFEL-Premium-Schinken“ herzustellen und gemeinsam zu vermarkten. Die Initiative ist eines von über 350 Projekten, die im Rahmen des Bundeswettbewerbs REGIONEN AKTIV gefördert werden. Zum neuen Jahr wählten die Teilnehmer dieses Wettbewerbs den „EIFEL-Premium-Schinken“ zum Projekt des Monats Januar.

Insgesamt 18 Modellregionen werden im Rahmen des Modellvorhabens REGIONEN AKTIV vom Bundesministerium für Verbraucherschutz, Ernährung und Landwirtschaft gefördert. Im Zeitraum von 2002 bis 2005 sollen sie zeigen, wie die Zukunft auf dem Lande aussehen kann: Eine multifunktionale Landwirtschaft, die gesunde, sichere Lebensmittel erzeugt und gleichzeitig eine intakte Natur sowie genügend Einkommensquellen im ländlichen Raum sichert. Die Modellregionen werden dabei mit insgesamt mindestens 45 Mio. Euro aus dem Verbraucherschutzministerium unterstützt.

REGIONEN AKTIV ist eines von 11 Pilotprojekten der nationalen Nachhaltigkeitsstrategie. In deren Rahmen soll demonstriert werden, wie eine dauerhafte soziale, wirtschaftliche und umweltverträgliche Entwicklung ländlicher Regionen in der Praxis aussehen kann. Das Projekt des Monats Januar demonstriert dies auf sehr eindrucksvolle Art und Weise, hier profitieren alle: Natur, Landwirtschaft, die verarbeitenden Betriebe, Handel und die Verbraucher.

Artgerechte Tierhaltung für mehr Qualität

„Wir garantieren höchste Qualität“, erklärt Gerhard Saar, Projektleiter der Initiative „EIFEL-Premium-Schinken“ „dies geht aber nur, wenn alle zusammenarbeiten.“ Deshalb haben sich die Schweinevermarktungs-Genossenschaft Rheinland-Pfalz/Saar eG als Vertreter der Landwirtschaft und die Schinken produzierenden Metzger zusammengeschlossen, um unter der Dachmarke „EIFEL“ qualitativ hochwertige Lebensmittel zu produzieren und zu vermarkten. Gemeinsam haben die Partner einen Katalog entwickelt, in dem alle Qualitätskriterien festgehalten sind und überwachen deren Einhaltung. „Qualität braucht seine Zeit“, erklärt Herr Saar. „Für den „EIFEL-Premium-



**Die Partner der Initiative
„EIFEL-Premium-Schinken“ GmbH**

Weitere Informationen zur Region Bitburg-Prüm/Eifel erhalten Sie unter:

Regionalmanagement: Christiane Widerra,
Telefon: 0 65 61/15 41 11,
E-Mail: widerra.christiane@bitburg-pruem.de,
Internet: www.eifel-qualitaet.de

Eifel-Premium-Schinken GmbH:
Schweinevermarktungsgenossenschaft
Rheinland-Pfalz-Saar eG,
Gerhard Saar (1. Vorsitzender),
Telefon: 0 65 06/91 43-14,
Telefax: 0 65 06/91 43-43,
Internet: www.eifel-premium-schinken.de



Schinken“ werden nur Schweine zugelassen, die besonders artgerecht gehalten werden, d.h. auch, dass sie genügend Zeit für ein natürliches Wachstum bekommen.“ Alle Schweine werden in der Eifel geboren, aufgezogen und gehalten. Sie leben in besonders großen Stallbuchten und werden mit überwiegend heimischem Futter gemästet, antibiotische Leistungsförderer sind verboten. Der Transportweg zur Schlachtereier beträgt maximal 3 Stunden. Der Schinken wird nach eifeltypischen Verfahren hergestellt: Handgesalzen und in Buchenholzrauch geräuchert hat er mindestens ein halbes Jahr Zeit zu reifen.

REGIONEN AKTIV ermöglicht die Markteinführung

Die Initiative „Eifel-Premium-Schinken“ wird mit insgesamt 60.000 Euro aus Mitteln des Modellvorhabens REGIONEN AKTIV unterstützt. Mit diesen Geldern wurde zunächst ein Vermarktungskonzept erstellt; hierzu gehören die Produktentwicklung, die Qualitätssicherung sowie die Markteinführung. Die Erfolge können sich auf ganzer Linie sehen lassen. Seit Einführung des Premium-Schinkens im Oktober 2003 wurden bereits über 700 Schinken verkauft! Für die Schweinehalter konnten die Absatzmöglichkeiten auf der Metzgerschiene gesichert und verbessert werden. Zudem erhalten sie mehr Geld für die artgerecht gehaltenen Tiere. Die Metzger können sich gegenüber ihren Mitbewerbern durch die Nutzung des „EIFEL-Premium-Schinkens“ profilieren. Und nicht zuletzt profitieren die Verbraucher, die durch die transparente Herstellung des Schinkens und die hohen Qualitätsanforderungen ein sicheres und leckeres Produkt aus der Eifel erwerben können.

Natürlich soll es in der Region Eifel nicht nur bei dem Produkt „Premium-Schinken“ bleiben. Zurzeit wird eifrig an einer Ausweitung des Produktangebots unter der Dachmarke EIFEL gearbeitet. In der konkreten Planung sind Wurstwaren wie ein Mettwurstchen in Form des Eifellogos, eine Schweinesalami und Bauchspeck. Ferner soll der „Eifeler-Warenkorb“ noch um regionale Biokäse, Getreideprodukte, Obstsaft und Honig erweitert werden.

Auf der IGW die Modellregionen kennen lernen

Vielleicht haben Sie Lust zur Internationalen Grünen Woche (IGW) nach Berlin vom 16. bis 24. Januar 2004 zu fahren. Hier können Sie neben der Modellregion Bitburg-Prüm/Eifel auch die übrigen Modellregionen kennen lernen. In der Halle 23 a werden regionale Spezialitäten zum Probieren angeboten und zahlreiche Projekte und Initiativen aus den Modellregionen vorgestellt.



Auch Bundesverbraucherschutzministerin Renate Künast hat sich schon von der Qualität der Eifel Produkte überzeugt, Tag der offenen Tür im BMVEL, August 2003



Qualitätsnachweis: Der zweistufigen Brennstempel auf dem „EIFEL-Premium-Schinken“ garantiert höchste Transparenz und Qualität.

Weitere Informationen sowie Fotomaterial erhalten Sie unter:

Regionen Aktiv Bundesgeschäftsstelle:
nova-Institut, Goldbergstraße 2,
50354 Hürth,
Tel.: 02233 – 94 36 84,
Fax: 02233 – 94 36 83,
E-Mail: info@modellregionen.de,
Internet: www.modellregionen.de