



Pressemitteilung

1/22 – 18. Januar 2023

Gesicherte Qualität aus Brandenburg wird bis 2025 der neue Standard bei Eberswalder Wurst und Fleisch

Vom Ferkel bis zum fertigen Schnitzel komplett aus Brandenburg verspricht das Traditionsunternehmen auf der Internationalen Grünen Woche

Britz/Berlin. **Nachdem die Qualitätskriterien für Schweinefleisch unter dem Qualitätszeichen Brandenburg zum Jahresende offiziell verabschiedet wurden, setzt das Traditionsunternehmen aus Britz im brandenburgischen Barnim nun noch stärker auf mehr Tierwohl, kurze Wege und eine geschlossene Lieferkette in Brandenburg. Wichtig für das Markenunternehmen Eberswalder ist die staatliche Kontrolle bei der Einhaltung der Haltungs- und Herkunftsstandards. Bis zur geplanten Umsetzung muss noch einiges getan werden, denn die landwirtschaftlichen Partner bauen ihre Ställe um und durchlaufen eine unabhängige Zertifizierung. Sollte das aktuelle Tierhaltungskennzeichnungsgesetz verabschiedet werden, wird in Zukunft die Stufe Frischluftstall, teilweise sogar Auslauf erreicht werden können.**

„Für uns ist sowohl die kontrollierte Haltung der Tiere entscheidend wie auch deren garantierte Herkunft. Gesicherte Qualität aus Brandenburg ist ein staatlich kontrolliertes Versprechen aus der Region für die Region. In der Kombination mit der neuen, gesetzlich verpflichtenden Kennzeichnung der Haltungsform wird für Verbraucher*innen damit eine transparente, klare Entscheidungshilfe entstehen.“ begründet Sebastian Kühn, Geschäftsführer der Eberswalder Gruppe, die konsequente Regionalstrategie des Unternehmens. Bereits mit dem vor drei Jahren mit REWE Ost aufgelegten Regionalprogramm für Schweinefleisch hatte Eberswalder in der Hauptstadtregion für Furore gesorgt und mehrere Auszeichnungen für Innovation und faire Partnerschaft erhalten. Bisher macht das Volumen des Eberswalder Regionalprogramms nur rund zehn Prozent der gesamten verarbeiteten Menge aus. Bis 2025 sollen 30 Prozent aller Fleischartikel und Wurstprodukte ausschließlich mit Fleisch aus „Gesicherter Qualität aus Brandenburg“ hergestellt werden. 2030 strebt man 100 Prozent Schweine- und Rindfleisch aus dem Regionalsystem an.

Tierwohlansprüche für landwirtschaftliche Partner nicht ohne Garantien machbar

Bereits auf der Grünen Woche werden mit wichtigen Handelspartnern erste Gespräche geführt. Der Umbau von bestehenden Stallanlagen zu Frischluftställen mit deutlich mehr Platz für die Tiere wird Millionen Euro kosten. Das ist für die landwirtschaftlichen Partnerbetriebe von Eberswalder nicht ohne Absatzgarantien zu machen. „Vom Konzept der regionalen Lieferkette sind wir sehr überzeugt: kurze Wege vom Hof auf den Teller schonen nicht nur das Klima, sondern sind gut für das Tier und damit auch die Fleischqualität.“ sagt Stephen Costello, der seine Schweinemastbetriebe in Brandenburg in den kommenden Monaten umstellen will. Gemeinsam mit der Eberswalder Gruppe präsentiert er die Planungen den Einkäufern und Nachhaltigkeitsbeauftragten wichtiger Handelsunternehmen zu Qualitäten, Mengen und Preisen. Ein entscheidender Erfolgsfaktor für alle Partner unter dem Qualitätszeichen Brandenburg werden zukünftig verlässliche, langfristige Lieferverträge sein. So planen die zukünftigen QZBB-Partner nach



Umbau und Zertifizierung der Stallanlagen ab 2024 mit rund 25.000 Schweinen pro Jahr aus Freiluftställen. Falls die Nachfrage des Handels und der Verbraucher stimmt, soll ein Jahr später bereits das Fleisch von 50.000 Schweinen unter dem staatlichen Garantielabel „Gesicherte Qualität aus Brandenburg“ vermarktet werden und als Schnitzel, Kotelett oder Braten auf den Tellern der Brandenburger und Berliner Verbraucher*innen landen.

3.636 Zeichen (mit Leerzeichen)

Gerne senden wir Ihnen weitere Informationen und Bildmaterial auf Anfrage zu.

Unternehmenskontakt:

EWG Eberswalder Wurst GmbH
Sebastian Kühn, Geschäftsführer Vertrieb und Marketing
s.kuehn@eberswalder.de
www.eberswalder.de

Pressekontakt / Presseservice:

Dirk Artmann
artmannworks
Mail: da@artmannworks.de
Tel: +49 (0)151 – 4616 0274