

Erzeugergemeinschaft Osnabrück empfing mehr als 6.000 Gäste

“Tag der offenen Tür” wurde zum Besuchermagnet - Verbraucher informierten sich in Georgsmarienhütte über “Eichenhof”-Fleisch - EGO spendet Reinerlös der Tombola für einen guten Zweck - Schätzwettbewerb um eine Wurst am laufenden Meter

Georgsmarienhütte. Antworten blieb die Erzeugergemeinschaft Osnabrück (EGO) keinem der vielen Besucher auf ihrem Tag der offenen Tür schuldig: Bestens vorbereitet waren die Mitarbeiter und Mitglieder der EGO auf die detaillierten Fragen der Verbraucher. Und das nicht nur in der Theorie. Neben umfangreichen Informationen zu allen Stufen der “gläsernen Produktion” erhielten die Besucher auch direkten Einblick in den Schlachtbetrieb. “Gerade in unserer heutigen Zeit ist es wichtig, mit einem Tag der offenen Tür Flagge zu zeigen. Wie groß das Informationsbedürfnis tatsächlich ist, zeigte uns die überwältigende Resonanz seitens der Verbraucher”, unterstrich Rudolf Festag, Geschäftsführer der EGO.

Neben den Mitarbeitern der Erzeugergemeinschaft stellten sich auch die EGO-Landwirte den wissbegierigen Besuchern. Dabei blieben keine Fragen offen. Die Erzeugergemeinschaft präsentierte ein umfassendes Informationsangebot, das vor allem durch die kompetente Betriebsführung auf dem EGO-Firmengelände an Anschaulichkeit gewann.

Seit mehr als 18 Jahren erzeugt die EGO ihr Markenfleisch in einem geschlossenen Produktionssystem, das alle Stufen der Erzeugung, der Schlachtung und Zerlegung bis zur Verarbeitung zu Fleisch- und Wurstwaren beinhaltet. Dies sei der richtige Weg in der Fleischbranche, um den Verbrauchern ein Höchstmaß an Sicherheit bieten zu können.

Auch die von der EGO zertifizierten Futtermittellieferanten stellten sich am Tag der offenen Tür den neugierigen Fragen der Verbraucher. Die Erzeugergemeinschaft lässt regelmäßig in Laboren zentral für alle vertraglich gebundenen Landwirte die Futtermittellieferungen untersuchen und die Ergebnisse dokumentieren. „Dies schafft ein einzelner Landwirt heutzutage nicht mehr. Er muss sich auf Aussagen der Lieferanten verlassen. Dies“, so Festag weiter, „war der EGO schon immer zu wenig“.

Bei so viel Informationen über Qualität und Sicherheit von Fleisch aus kontrollierter Aufzucht lief den Besuchern schnell das Wasser im Mund zusammen. Auch der Schätzwettbewerb um eine Fleischwurst der Landschlachtereie Pieper, einem der EGO-Verbundunternehmen, machte Appetit. Trotz des Mottos der Veranstaltung „Fleisch ohne Geheimnisse“ wurden Gewicht und Abmessungen der überdimensionalen Pieper-Fleischwurst nicht verraten. Die folgenden Gewinner des Schätzwettbewerbs kamen der tatsächlichen Länge von 2m und 2mm sowie dem Gewicht von 18.945 g am nächsten: Heinz Langhorst aus Diepholz, Franz Ellerbrake aus Werther und Jaqueline Gunst aus Melle. Sie dürfen sich über jeweils einen Präsentkorb freuen.

Zahlreiche Preise gab es auch auf der EGO-Tombola zu gewinnen. Den Reinerlös von 3.300 DM spendete die Erzeugergemeinschaft für die Aktion „Hilfe für Petra“, die ein leukämiekrankes Mädchen unterstützt.

Georgsmarienhütte, 8. März 2001

Abdruck honorarfrei

Beleg erbeten an: Public Relations v. Hoyningen-Huene
Heimhuder Straße 79, 20148 Hamburg

Redaktionskontakt: Claudia Brandt, Tel. 040/44 23 78/email:cb@prvhh.de