

## **Kinnius-Wurst und Pieper Wurstwaren sind clean**

**Kinnius und Pieper verarbeiten ausschließlich Qualitätsfleisch der Erzeugergemeinschaft Osnabrück (EGO) - Geschlossene Produktionskette sorgt für sichere Lebensmittel – Keine Chance für Risikomaterial – Ausschließlich Schweinefleisch verarbeitet**

**Osnabrück/Lage. Aus aktuellem Anlass informieren die Kinnius Fleischverarbeitung GmbH & Co. KG aus Osnabrück und die Landschlachtereie Pieper aus Lage, dass sie nie Separatorenfleisch bei der Herstellung ihrer Fleisch- und Wurstwaren verwendet haben. Kinnius ist wie Pieper ein regionaler Hersteller von Fleisch- und Wurstwaren, der seine Rohstoffe ausschließlich von der EGO, der Erzeugergemeinschaft Osnabrück, bezieht. Die EGO mit ihren rund 700 Mitgliedsbetrieben gilt in der Branche seit Jahren als Pionier in der Erzeugung von Frischfleisch aus kontrollierter Aufzucht. Das Qualitätsfleischprogramm der EGO verbietet die Verabreichung von Leistungsförderern und Tiermehlen seit Jahren.**

Der alteingesessene Produktionsbetrieb Kinnius stellt ein hochwertiges Sortiment an Brühwurstartikeln auf Basis reiner Rezepturen und Verwendung von Rohstoffen aus dem Unternehmensverbund der EGO her. Das jetzt in die Schlagzeilen geratene Separatorenfleisch wurde bei Kinnius zu keinem Zeitpunkt verarbeitet – gleiches gilt für Risikomaterial wie beispielsweise Rückenmark und Innereien. „Die Wurst aus dem Hause Kinnius wird ausschließlich mit purem Schweinefleisch aus kontrollierter Aufzucht hergestellt“, hob Dieter Zuber, Fleischermeister und Betriebsleiter Kinnius, hervor.

Pieper-Geschäftsführer Dr. Joachim Timmermann unterstützt seinen Kollegen offensiv. Angesichts der Verunsicherung der Verbraucher durch die BSE-Problematik sei es wichtig, auf das seit Jahren erfolgreiche und als vorbildlich geltende Qualitätskonzept der ca. 700 Mitgliedbetriebe der Erzeugergemeinschaft Osnabrück (EGO) hinzuweisen. Der EGO-Verbund gelte als einer der wenigen Produzenten in der deutschen Fleischwirtschaft, bei dem die gesamte Prozesskette der Produktion von der Erzeugung bis in die Ladentheke in einer Hand liegt. Bei der Aufzucht der Schweine werden strengste Qualitäts- und Erzeugungsrichtlinien angelegt. Diese gehen über gesetzliche Vorgaben und in einigen Anforderungen auch über die Bestimmungen des CMA-Prüfsiegels hinaus. Für den Verbraucher bedeute das, dass bei Pieper-Wurstwaren ausschließlich Schweinefleisch aus kontrollierter Aufzucht als Rohstoff eingesetzt wird.

Sowohl Kinnius als auch Pieper betonen, dass die Endprodukte bis zum Bauernhof rückverfolgbar sind. Der gesamte Produktionsprozess unterliegt strengsten Qualitätskontrollen, die u.a. auf die Herkunft der Tiere, die Haltungsbedingungen und ein eigenes Futterprogramm beziehen.

### **EGO-Geschäftsführer Festag sieht EGO-Konzept als Schutz vor BSE.**

Eine geschlossene Produktionskette sei der richtige Weg in der Fleischbranche, um sich vor BSE zu schützen und den Verbrauchern damit ein Höchstmaß an Sicherheit bieten zu können. Darin sieht Rudolf Festag, Geschäftsführer der EGO, sich nach den jüngsten Ereignissen wieder bestätigt. Als Erzeugergemeinschaft mit mehr als 700 Betrieben ist die EGO in der Lage, zentral für alle vertraglich gebundenen Landwirte die Futtermittellieferungen regelmäßig in Laboren untersuchen und die Ergebnisse dokumentieren zu lassen. „Dazu ist ein einzelner Landwirt heutzutage nicht mehr in der Lage. Er muss sich auf Aussagen der Lieferanten verlassen können. Das“, so Festag weiter, „war der EGO schon immer zu wenig“.

"Garantieren können wir, dass sich im Markenfleischprogramm der EGO nur Tiere befinden, die aus den eigenen Mitgliedsbetrieben stammen, d. h. in Deutschland geboren und aufgezogen wurden", betont Festag. Darüber hinaus verfüttern die Eichenhof-Landwirte weder an Schweine noch an Rinder seit Jahren keine Tiermehle mehr. "Wir setzen auf kontrollierte Aufzucht. Das bedeutet auch, dass der überwiegende Anteil des Grundfutters von landwirtschaftlichen Betrieben der EGO selbst stammt", so Rudolf Festag. Die zusätzlich erforderlichen Futtermittel bezieht die EGO zentral für alle Mitgliedsbetriebe nur bei drei zertifizierten Lieferanten, die aufgrund ihrer Fachkompetenz und technischen Ausstattung die strengen Qualitätskriterien der Erzeugergemeinschaft erfüllen. Um hier ganz sicher zu gehen, überprüft die EGO regelmäßig die Rezeptur der Futtermittel auf Inhaltsstoffe und Komponenten und dokumentiert jedes Ergebnis. Nur über diesen Weg ist garantiert, dass die Tiere der EGO gutes, gesundes Futter erhalten und damit ausgewogen ernährt werden.

Seit mehr als 15 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. Letzte Glieder in dieser Kette sind die Verarbeitungsbetriebe Kinnius und Pieper. Hier werden seit 25 bzw. 70 Jahren nach traditionellen Rezepturen Fleisch- und Wurstwaren hergestellt, die sich dank einwandfreier Rohstoffe und handwerklicher Verarbeitung deutlich von Produkten aus großindustrieller Fertigung abheben.

Georgsmarienhütte, 22. Dezember 2000

Abdruck honorarfrei

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

Redaktionskontakt: Britta Scharf, Tel. 040/44 23 78, e-mail: [bs@prvhh.de](mailto:bs@prvhh.de)