

PRESSE-INFORMATION

EGO steht seit 40 Jahren für Qualitätsfleisch

Erzeugergemeinschaft Osnabrück startete 1969 mit geschlossener Produktionsweise – Große Eichenhof-„Familie“ bürgt für Einhaltung der strengen EGO-Richtlinien – Tag der offenen Tür am Sonntag, den 6. September 2009

Georgsmarienhütte, August 2009. Bereits seit 40 Jahren ist die Erzeugergemeinschaft Osnabrück (EGO) eine Konstante in der wechselhaften Geschichte der deutschen Fleischerzeugung. Seit ihrer Gründung im Jahr 1969 setzt sie auf ein „geschlossenes System“ in der Erzeugung ihres Schweine- und Rindfleischs unter der Marke Eichenhof: Alle Schritte von der Futtermittelbeschaffung bis zur Belieferung der Fleischerei-Fachgeschäfte liegen in den Händen der EGO.

EGO ihrer Zeit voraus

In der Zeit von 1969, dem Gründungsjahr der EGO, bis etwa ins Jahr 2000 war der Markt von zunehmender Massentierhaltung bestimmt. Kleinere Erzeuger wurden verdrängt. Das Frischfleisch wurde immer billiger. Zugleich stieg der Konsum bis 1985 stark an. Die Folge: Eine Krise nach der anderen erschütterte das Vertrauen der Verbraucher in das Lebensmittel Fleisch. Die EGO dagegen vertraute von Anfang an darauf, dass sich Qualität in der Fleischproduktion auszahlen würde. Rudolf Festag, seit 1997 Geschäftsführer der EGO, sagt stolz: „Die EGO arbeitet jetzt seit 40 Jahren in einer vollständigen Produktionskette – und ist damit wirtschaftlich erfolgreich. Der damit erworbene Wissens- und Erfahrungsschatz spiegelt sich letztlich in einer hervorragenden Fleischbeschaffenheit wider.“

Die „EGO-Familie“

Die meisten der EGO-Mitglieder kennen sich persönlich. Viele der derzeit rund 500 landwirtschaftlichen Betriebe aus dem Osnabrücker Land und 200 Fleischerei-Fachgeschäfte in ganz Deutschland sind bereits seit den Anfängen der Genossenschaft dabei und wurden inzwischen an die nächste Generation übergeben, die die besondere EGO-Philosophie fortführt. Neue Landwirte oder Futtermittelhersteller werden nur nach strenger Prüfung aufgenommen. Rudolf Festag erläutert: „Jedes Mitglied haftet mit seinem Namen und mit seinem eingelegten Kapital dafür, dass es unsere Richtlinien einhält.“ In der Schweinemast sind beispielsweise Wachstumsförderer, Antibiotika oder Tiermehle verboten. Das höchste Gebot der EGO-Philosophie lautet: Die Tiere sollen sich wohl fühlen. So darf der Transportweg 80 km nicht überschreiten, um eine unnötige Belastung der Tiere zu vermeiden. Jeder Landwirt hat nur so viele Tiere im Stall, wie er gesund und umweltschonend versorgen kann. Alles von der gemeinsamen Futtermittelbeschaffung über die Überwachung der Tiergesundheit bis zum Transport organisiert und dokumentiert die EGO zentral. Sogar eigene Ferkel werden in der zur EGO gehörenden Erzeugergemeinschaft für Qualitätsferkel (EGF) erzeugt und aufgezogen, so dass die EGO auch hier keine Fremdtiere kaufen muss. Aufgrund dieser geschlossenen Produktionsweise kann die EGO die Verkaufsware beim Eichenhof-Fleischer transparent bis zum Stall zurückverfolgen.

Die Eichenhof-Qualitätsgarantie

Auch Schlachtung und Zerlegung liegen in den Händen der EGO. Im eigenen Schlachthof in Georgsmarienhütte werden die Schweine und Rinder nach handwerklicher Tradition schonend verarbeitet. Mit etwa 500.000 Schweinen im Jahr liegt die EGO dabei mit Absicht weit unter den Schlachtzahlen industrieller Fleischproduzenten. Denn so kann jeder Produktionsschritt intern und extern genau überprüft werden und die Anforderungen an den Tierschutz gewährleistet werden. Das Ergebnis ist eine herausragende Fleischqualität. Die Marke „Eichenhof“ wurde bereits 1983



als erstes Qualitätsfleischprogramm Deutschlands eingetragen. Dies war damals eine Pionierleistung, denn die meisten Verbraucher interessierten sich nicht für Aufzucht oder Fütterung der Tiere. Als bislang einziger Erzeuger erhielt die EGO 2002 das TÜV-Siegel „Lebensmittel TÜV-geprüft“. Viele Fleischerei-Fachgeschäfte haben sich für den Bezug von Eichenhof-Fleisch entschieden, weil sie neben einer hervorragenden Fleischbeschaffenheit auch individuelle Zuschnitte erhalten. Ihre Kunden wissen dies zu schätzen.

Kinnius verwendet Eichenhof-Fleisch

Seit 1991 gehört der Osnabrücker Bratwurst-Herstellungsbetrieb Kinnius zur EGO. Hier wird im Verbund mit den 500 Landwirten Eichenhof-Fleisch verarbeitet. Schritt für Schritt bereiten die Fleischermeister aus dem frischen Fleisch und sorgfältig ausgesuchten Gewürzen unwiderstehliche Spezialitäten wie verschiedene Bratwurst-Sorten und auch Kohlwurst zu. Muskat, Kardamom und weitere Gewürze kommen zur vollen Entfaltung, weil die Wurst nicht unnötig lange haltbar gemacht wird. Die Kinnius-Würstchen gehören in Osnabrück und Umgebung zum Grillen einfach dazu.

Kenner kennen die EGO

Durch ihre besondere Philosophie hat sich die EGO einen Namen in der Fleischbranche gemacht. Verbände, Medien und andere Unternehmen verweisen auf Anfrage gerne auf die EGO als seriöse Adresse in der Fleischerzeugung. In der Region Osnabrück arbeitet die EGO seit Jahren eng mit anderen Erzeugergemeinschaften zusammen. Ziel ist es, durch Vernetzungen auf lokaler Ebene auch als kleinerer, qualitätsorientierter Anbieter im internationalen Umfeld bestehen zu können.

Sichere Basis für die Zukunft

Auf Basis einer soliden Finanzsituation und gut zufrieden stellender Ergebnisse in den vergangenen Jahren wappnet sich die EGO für das immer schwieriger werdende Marktumfeld und mögliche Risiken wie Tierseuchen oder ein sich wandelndes Konsumverhalten. Neben dem bereits für Jahresende fest geplanten Ausbau des Schlachthofs stehen weitere Neuerungen an. „Um die Tiergesundheit und das Tierwohlbefinden noch weiter zu steigern, setzen wir uns dafür ein, dass die Forschungen in diesem Bereich vorangetrieben werden“, sagt Festag.

Tag der offenen Tür

Am Sonntag, den 6. September 2009, feiert die EGO ihr 40-jähriges Bestehen mit einem Tag der offenen Tür auf dem Betriebsgelände im Harderberger Weg 18, 49124 Georgsmarienhütte. Das Fest beginnt um 11 Uhr und bietet Spaß und Genuss für die ganze Familie. Die Teufelsgriller veranstalten am Smoker ein Schaugrillen mit vier Teilnehmern der deutschen Grillmeisterschaft. Im Festzelt können sich die Besucher im Rahmen einer Filmvorführung über den Ablauf der Arbeit in der Produktionskette der EGO informieren. Auch eine Besichtigung des Schlachthofs wird angeboten. Eine ausgewiesene Route mit 15 Infotafeln erklärt den Besuchern den Ablauf der Produktion, so dass die Besichtigung auch ohne Führung möglich ist. Neben modernen Transportmitteln der EGO ist auf dem Hof der weltweit größte Barbeque-Truck mit amerikanischer Zugmaschine und zwei Smokern zu besichtigen. Für die kleinen Besucher stehen Hüpfburg u. ä. bereit. Kulinarische Köstlichkeiten runden das Programm ab.

Auf Wunsch erhalten Sie diesen Text auch per E-Mail oder in unserer Pressestelle im Internet unter <http://www.prvhh.de>.

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

Redaktionskontakt: Angela Sauerland, Tel. 040/41 62 08-21, ans@prvhh.de
Ina Dirksen, Tel.: 040/41 62 08-18, id@prvhh.de