

BERICHT ÜBER DURESS-SCHWEINE



DURESS SCHWEIN VON WURSTSPEZIALITÄTEN ESSER IM FINALE

*9. Dezember 2017
Lokale Unternehmen*



Bereits zum dritten Mal suchen die Internationale Grüne Woche Berlin und die Fachzeitschrift Lebensmittelpraxis die überzeugendsten Regional-Konzepte aus Handel, Handwerk und Landwirtschaft. Und „DURESS, das rheinische Qualitätsschwein“ ist 2018 im Finale in der Kategorie Innovation. Eier von Hühnern aus der Nachbarschaft oder



der Joghurt aus der Manufaktur ums Eck: Regionale Produkte landen immer häufiger in den Einkaufskörben der Bundesbürger. Von kleinauf bekannte Geschmäcker und beliebte heimische Spezialitäten erzeugen vor allem eine hohe Emotionalität. Aufgrund der Nähe zum Produzenten genießen regionale Produkte darüber hinaus das Vertrauen der Konsumenten. Sie stehen für Frische, Förderung der lokalen Wirtschaft, kürzere Lieferwege und nachvollziehbare Herkunft.

Doch nicht jede Strategie ist erfolgversprechend. Die Glaubwürdigkeit des Angebots sei ausschlaggebend. Standardisierte regionale Dachmarken, die möglicherweise einer ganzen Nation zum Verkauf angeboten würden, widersprechen z. B. dem Konzept einer ehrlichen Regionalität. Sie sind nicht glaubwürdig, weil der Verbraucher verborgene Herstellungsverfahren fürchtet, die den hohen Ansprüchen an die Nachhaltigkeit, den Umweltschutz oder das Tierwohl nicht erfüllen. Je kleinräumiger Regionalität ausgelebt werde, umso glaubwürdiger sei sie.

Schon jetzt gibt es beeindruckende Regional-Konzepte, die zeigen, wie die Zusammenarbeit mit Lieferanten aus der Nachbarschaft erfolgreich funktionieren und dem Verbraucher die Herkunft der Waren transparent und glaubwürdig vermittelt werden können.

Genau solche Beispiele zeichnen Lebensmittel Praxis und Internationale Grüne Woche im Rahmen des Branchenwettbewerbs „Regional-Star '18“ aus. Gesucht werden die überzeugendsten Konzepte, die unter nachhaltigen Aspekten (ökonomisch erfolgreich, ökologisch sinnvoll und sozial verantwortlich) die Vermarktung regionaler Produkte voranbringen. „Es ist für uns eine große Ehre diesem Anspruch an Nachhaltigkeit, Umwelt- und Tierschutz gerecht werden zu können“ erzählt Metzgermeister Max Esser, der mittlerweile mehrmals im Monat persönlich Fachbesucher durch die DURESS-Schweineställe führt. Die Handwerksfleischerei Esser ist mit mehreren Fachgeschäften und Partner-Supermärkten im ganzen Rheinland erfolgreich.

Die drei überzeugendsten Regional-Konzepte in jeder Kategorie werden am 23. Januar 2018 auf der Grünen Woche in Berlin vorgestellt und das beste Regionalkonzept wird geehrt. Wir drücken unserem rheinischen Qualitätsschwein die Daumen die Jury vom „regionalen DURESS-Schwein“ zu überzeugen.