



ESSER MIT „REGIONAL-STAR“ AUSGEZEICHNET

RP ONLINE
14. MÄRZ 2018

Erkelenz – 2. Februar 2018

"Regional-Star"-Auszeichnung für Duress-Schweine-Konzept



Oben: Inhaber Karl-Heinz Esser, Landwirt Kurt Heinrichs und Metzgermeister Werner Tholen bei der Preisverleihung in Berlin.

FOTO: Wurstspezialitäten Esser

Erkelenz. Wurstspezialitäten Esser ist auf der Internationalen Grünen Woche in Berlin für das Regionalkonzept bei Duress-Schweinen ausgezeichnet worden.



Regionale Produkte liegen im Trend. Mit dem "Regional-Star" würdigte die Internationale Grüne Woche in Berlin jetzt beispielhafte Konzepte, die unter nachhaltigen Aspekten die Vermarktung regionaler Lebensmittel fördern. Nach einem mehrstufigen Auswahlprozess wählte die Expertenjury in der Kategorie Innovation Wurstspezialitäten Esser für das Konzept "Duress - das rheinische Qualitätsschwein" auf den ersten Platz, teilt das Unternehmen aus Erkelenz-Lövenich mit. Die Ehrung nahmen Inhaber Karl-Heinz Esser, Landwirt Kurt Heinrichs und Metzgermeister Werner Tholen entgegen.

Mit dem Duress-Schwein - einer Züchtung aus dem Duroc-Schwein und einer alten, robusten Landrasse - sei es gelungen, ein Schwein zu züchten, das artgerecht gehalten wird und besser schmeckt, berichtet das Unternehmen. Duress-Schweine werden aktuell bei Familie Heinrichs in Heinsberg in vier verschiedenen Strohhaltungsformen und mit Premium-Futter (unter anderem regionale Rheinische Ackerbohnen) aufgezogen. Der Betriebsablauf wurde auf die neue Rasse ausgelegt, so dass Ferkelerzeugung, Mast und Vermarktung ein abgestimmtes System ergeben. Der neue Stall bietet laut Esser 30 bis 70 Prozent mehr Platz im Vergleich zur herkömmlichen Mast.