

## **Westfleisch und K+K - Märkte starten Kampagne zur Regional- vermarktung von Fleisch: „Iss von hier!“**

### **Pressemitteilung**

WESTFLEISCH eG  
Brockhoffstr. 11  
48143 Münster

1. September 2009

Ansprechpartner:

Hubert Kelliger  
Tel. : 0251 / 493-1222  
Fax : 0251 / 493-1106  
eMail: [hubert.kelliger@westfleisch.de](mailto:hubert.kelliger@westfleisch.de)

[www.westfleisch.de](http://www.westfleisch.de)

***„Doppelter Schulterschluss“ für Fleisch aus  
der Region / Erzeuger, Vermarkter und  
Handel arbeiten zusammen / Verbraucher  
bevorzugen heimische Produkte***

Einen „doppelten Schulterschluss“ für die Region haben in Heek bei Gronau Erzeuger, Fleischvermarkter und Handel vereinbart. Sie wollen sich mit der Kampagne „Iss von hier!“ gemeinsam insbesondere für Rindfleisch aus Nordwestdeutschland stark machen. Dr. Helfried Giesen, geschäftsführendes Vorstandsmitglied der Westfleisch eG, erklärte am Dienstag, 1. September 2009 auf dem Hof Bröker: „Iss von hier! Das ist es, was unsere Fleischkäufer wünschen.“

***Westfleisch liefert exklusiv für „Iss von hier!“***

„Iss' von hier!“ steht künftig in der Region auf Schildern vor ausgewählten Bauernhöfen, die für die über 200 K+K - Lebensmittelmärkte zwischen Ostfriesland und Dortmund Fleisch erzeugen.

Die Westfleisch-Genossenschaft hat 4.700 Kooperationspartnerschaften mit Landwirten in Nordrhein-Westfalen und Niedersachsen, die kontrolliert das wertvolle Lebensmittel Fleisch

produzieren. Exklusiv liefert Westfleisch seinem Einzelhandelspartner K+K Klaas & Kock B.V. & Co. KG Rindfleisch. Auf der Fleischtheke der Märkte soll für die Verbraucher der Schulterschluss von Heek auch zu erkennen sein. „Dort wird dann auch ‚Iss von hier!‘ zu sehen sein“, betonte Rolf Klaas, einer der geschäftsführenden Gesellschafter des 1950 gegründeten Gronauer Familienunternehmens. „Damit kann der Rindfleischkunde bei K+K sicher sein und auch selbst nachvollziehen, dass sein bei uns gekauftes Fleisch aus der Region kommt.“

### ***Verbraucher sind bewusste Konsumenten***

Giesen ergänzte, dass über drei Viertel der Verbraucher bei einer repräsentativen GfK-Untersuchung angegeben haben, Fleisch deutscher oder regionaler Herkunft zu bevorzugen. Für sie ist Fleisch aus der Region oder Deutschland besonders frisch und hochwertig. „Viele Verbraucher sind sich über die Bedeutung ihres Konsumverhaltens für die Umwelt, die Landwirtschaft und die an der Fleischerzeugung beteiligten Wirtschaftszweige im Klaren“, zeigte Giesen bei dieser Auftaktveranstaltung für die regionale Fleischerzeugungswirtschaft auf. Nach einer GfK-Untersuchung gehen 85,1 Prozent der Deutschen davon aus, dass der Kauf von heimischem Fleisch auch die deutsche Wirtschaft stärkt. Drei Viertel der befragten Verbraucher sehen obendrein in Fleisch aus dem eigenen Land einen zusätzlichen Kaufanreiz.

### ***„Qualitätspartnerschaft Westfleisch“***

Auf den bewusst regional einkaufenden Verbrau-

cher setzen die K+K-Märkte in Nordwestdeutschland wie auch Westfleisch, Deutschlands drittgrößter Vermarkter von Fleisch mit Sitz in Münster. Regionalität, Tierschutz, Nachhaltigkeit und soziale Verantwortung sind die Kernpunkte der 2007 verankerten „Qualitätspartnerschaft Westfleisch“, die jedes Jahr kontrolliert wird. Über die kurzen Transportwege von Vieh und Fleisch in der Region würden beispielsweise Tiere und Umwelt geschützt, die bäuerlichen Strukturen der Heimatregion über die genossenschaftlichen Organisation von Westfleisch auch finanziell gestärkt.

Westfleisch hat den landwirtschaftlichen Partnerbetrieben in der Region in den vergangenen fünf Jahren mehr als 65 Mio. Euro über Dividenden und Sonderzahlungen zugeführt. Die regionalen Kooperationspartner und ihre Familien in Nordwestdeutschland stehen mit ihrem guten Namen für das von ihnen erzeugte Fleisch ein. Der Vorteil für den Handel: Herkunft, Sicherheit und Qualität des wertvollen Lebensmittels Fleisch sind regional überprüfbar und glaubwürdig zu belegen.



Überreichung des Hofschildes von Rolf Klaas, K+K, und Dr. Helfried Giesen, Westfleisch eG, an Hubert Börger, Landwirt aus Borken-Weseke