

# In Berlin kommt Eifelwild auf den Tisch

Für den Eifelabend im Rahmen der Grünen Woche ist der Vossenacker Metzgermeister Ralf Luysberg ein wichtiger Lieferant

**Vossenack.** Wenn sich am kommenden Freitag, 20. Januar, rund 800 Gäste aus der Eifel im Berliner Hotel Interconti am Tiergarten zum großen Eifelabend einfinden und zur kulinarischen Stärkung ans Buffet treten, dann sind sie der Heimat ganz nahe. Sie dürfen versichert sein, dass hier nur original Eifelwild auf den Tisch kommt. Auch alle anderen Fleischprodukte stammen aus Heimatregion, vorbereitet und angeliefert vom Vossenacker Metzgermeister Ralf Luysberg. Der 40-Jährige wird auch beim Eifelabend zu Gast sein und ist gespannt darauf, „was die Kollegen aus meinen Produkten herstellen.“

## 500 Kilogramm transportiert

Eine ganze Palette mit Wild-, Schweine- und Rindfleisch, aber auch Eifeler Wurstwaren, wie Sülze, Wildpastete und Schinken-speck, ist inzwischen in Berlin eingetroffen. Eine Spedition aus Eschweiler nahm in die Lieferung in Empfang, um sie am gestrigen Freitag in der Bundeshauptstadt abzuliefern. 500 Kilogramm vakuumverpackte Ware aus der Eifel gingen auf die Reise, und die Köche im Interconti haben nun ausreichend Zeit, um das Buffet vorzubereiten.

Ralf Luysberg ist nicht ohne Grund erste Wahl als Lieferant, denn als erste Metzgerei in der Eifel



Eifeler Fleisch-Spezialitäten gehen auf die Reise zur grünen Woche in Berlin: Der Regionalmarke Eifel verpflichtet sehen sich der Vossenacker Metzgermeister Ralf Luysberg und Rosemarie Dahmen vom Forstamt Hürtgen. Foto: P. Stollenwerk

schloss sich der 1978 gegründete Familienbetrieb der Regionalmarke Eifel an. Das Logo der Regionalmarke Eifel hat sich längst bei vielen Verbrauchern eingepreßt, garantiert und zertifiziert es doch, dass die Betriebe ihre Rohstoffe hauptsächlich aus der heimischen Land- und Forstwirtschaft beziehen, und damit ein großer Teil der Wertschöpfung in der Region verbleibt. Metzgermeister Ralf Luysberg findet seine Schlachttiere bei Landwirten in der näheren Umgebung. Die Schlachtung übernimmt der Vossenacker Betrieb selbst, und zugekauft wird dann ausschließlich in mit der Regionalmarke Eifel zertifizierten Schlachtbetrieben.

Eine Spezialität des Hauses ist das Eifelwild. In diesem Bereich arbeitet man eng mit dem Regionalforstamt Rureifel-Jülicher Börde zusammen, das seinen Sitz ganz in der Nähe in Hürtgen hat. Auch das Forstamt hat sich der Regionalmarke Eifel verschrieben, und auf dem seit fünf Jahren existierenden betriebseigenen Hofladen gibt es Eifel-Wild sprichwörtlich aus erster Hand. Aufbereitet wird das Wild aus eigenen Wäldern von Ralf Luysberg. „Mehr Bio geht nicht“, freut sich Rosemarie Dahmen vom Forstamt Hürtgen über die anhaltende Erfolgsstory des Hofladens.

Die grüne Woche in Berlin (20. bis 29. Januar) ist die weltgrößte Messe für Ernährung, Landwirt-

schaft und Gartenbau. Rund 1600 Aussteller sind bei der seit 1926 existierenden Fach- und Verbrauchermesse diesmal vertreten, und bei der 77. Auflage der Veranstaltung fällt der der Eifelregion diesmal eine ganz besondere Rolle zu.

Im Jahr 2012 wird die Eifel das Land Nordrhein-Westfalen in Berlin auf Einladung des Landwirtschaftsministeriums repräsentieren. „Eifel-Blicke in Berlin“ lautet das Motto, und im Mittelpunkt steht dabei der Eifel-Tag am 20. Januar.

## Großes Bühnenprogramm

Rund 250 ehrenamtlich tätige Akteure aus der Eifel werden beim NRW-Ländertag am Nachmittag in der Messehalle 4.2a für eine rund dreistündige Bühnenprogramm sorgen. Chöre, Musiker, Sportler und Themen-Experten wollen für eine bunte Mischung und hohe Aufmerksamkeit der Messegäste sorgen, wobei Hunderte Eifeler Gäste allein schon für ein wohlwollendes Publikum sorgen werden, ehe sich dann am Abend im Hotel das Eifel-Buffet anschließt.

Vorbereitet wurde die Veranstaltung von der Leader-Region Eifel. Die lokale Arbeitsgruppe ist angesiedelt beim Naturpark Nordeifel, Vorsitzender der Arbeitsgruppe ist derzeit der Hürtgenwalder Bürgermeister Axel Buch. (P. St.)