

PM 18. März 2009

## **Gütezeichen „echt Schwarzwald“ jetzt auch im Naturpark Südschwarzwald**

**Stabhalterhof in Freiamt wurde als erster Betrieb ausgezeichnet**

Freiamt 17.3.09

**Dieter Zimmermann** vom Stabhalterhof ist der erste Landwirt im Naturpark Südschwarzwald, der seine hofeigene Rindfleischproduktion mit „echt Schwarzwald“ zertifizieren lässt. Er produziert ausschließlich nach den strengen Richtlinien der Erzeugergemeinschaft „echt Schwarzwald“, die Ende 2007 im Naturpark Schwarzwald Mitte/Nord ins Leben gerufen wurde.

„Ich habe mich verpflichtet, die Tiere auf der Weide zu halten und absolut gentechnikfrei zu füttern. Außerdem müssen alle Rinder im Naturpark Südschwarzwald oder Schwarzwald Mitte/Nord geboren sein“, erklärt er. So erzeugt er ein regionales Premiumprodukt, für das der Endverbraucher gerne bereit ist, einen höheren Verkaufspreis (10-15 Prozent) zu zahlen.

Das bestätigt auch **Klaus Binder, Der Geschäftsführer der Erzeugergemeinschaft „echt Schwarzwald“** hat mit seinem Engagement bereits 65 Schwarzwälder Erzeugerbetriebe für Rinder, Ziegen, Schafe, Honig und Edelbrände, sowie acht Metzgereien unter dem Prädikat „echt Schwarzwald“ vereinigen können. Weiter Betriebe, vor allem im Südschwarzwald, werden 2009 folgen.

Der **Emmendinger Landrat Hanno Hurth** unterstrich die Bedeutung der Qualitätsmarke für die regionale Landwirtschaft. Der Landkreis Emmendingen hatte sich bereits im Vorfeld über den Landschaftserhaltungsverband mit 5.000 Euro an der Einführung der Marke beteiligt.

Auch **Roland Schöttle, Geschäftsführer des Naturparks Südschwarzwald** sieht in der Qualitätsmarke „echt Schwarzwald“ eine reale Chance die traditionelle

Landwirtschaft und damit auch die Vielfalt der Landschaft im Schwarzwald zu retten - zumal der Naturpark bereits seit mehreren Jahren die „Landschafts-Offenhaltung mit Messer und Gabel“ propagiert. So passt die mit „echt Schwarzwald“ geschaffene Wertschöpfungskette von Landwirt - Metzger - Gastwirt genau in dieses Konzept, zu dem bereits die Naturpark-Märkte, der Brunch auf dem Bauernhof, die Käseroute und die Naturpark-Wirte gehören.

Auch Dieter Zimmermann sieht das so: „Wir Landwirte im Schwarzwald müssen unsere Vermarktung selbst in die Hand nehmen und besonders hochwertige Produkte erzeugen. Nur über höhere Erlöse am Markt können wir die aufwändige Bewirtschaftung im Schwarzwald ausgleichen.“

„Es muss nur noch ordentlich die Werbetrommel gerührt werden“ sagte **Freiamts Bürgermeisterin Hannelore Reinbold-Mench**. Sie sieht ihre Gemeinde mit dem Stabhalterhof als Portal in den Südschwarzwald für das bewährte Konzept aus dem angrenzenden Naturpark Schwarzwald Mitte / Nord und hofft, dass viele sich diesem anschließen werden.

*„echt Schwarzwald“ garantiert als Gütezeichen höchste regionale Qualität und besten Genuss durch anspruchsvolle Richtlinien und strenge Kontrollen der Erzeugerbetriebe und handwerklichen Verarbeiter. Langfristiges Ziel ist zugleich die Erhaltung der gewachsenen Kulturlandschaft und die Bewahrung der traditionellen Landwirtschaft im Schwarzwald.*

Weitere Informationen finden Sie unter: [www.echt-schwarzwald.de](http://www.echt-schwarzwald.de)

Für weitere Informationen und die Zusendung von Bildmaterial stehe ich Ihnen gerne zur Verfügung.

**Boris Kauth**

Presse- und Öffentlichkeitsarbeit