

Erzeugergemeinschaft echtALB schließt Kooperationsverträge mit Landwirten

Die 10 Lebensmittelproduzenten, die sich 2010 unter dem Herkunfts- und Qualitätssiegel echtALB zusammen geschlossen hatten, unterzeichneten am 10. April 2011

Kooperationsverträge mit Ihren Landwirten, damit die Erzeugung der echtALB-Produkte in der gewünscht hohen Qualität garantiert wird. Die Erzeugung folgt dem Prinzip der Nachhaltigkeit, zu dem neben dem schonenden Umgang mit natürlichen Ressourcen auch die soziale Verantwortung im Unternehmen gehört. Damit ein Produkt das echtALB-Siegel tragen darf, muss es zu mindestens 90 Prozent aus Zutaten von der Schwäbischen Alb bestehen.

Der Reutlinger Landrat und Vorsitzende des Tourismusverband Schwäbische Alb (TVSA)

Thomas Reumann lobte bei der feierlichen Veranstaltung die Initiative echtALB und die Mitgliedsfirmen Alb-Gold, BeckaBeck, BergBrauerei Zimmermann, Burkhardt Fruchtsäfte, Alb-Metzgerei Failenschmid, Eiszeit Quell, Stotz Lamm, Dettinger Rosstriebkellerei, Weingärtnergenossenschaft Metzinger Hofsteige und Zwiefalter Klosterbräu. „Die Alb hat mehr zu bieten als eine schöne Landschaft, nämlich auch hervorragende Produkte“, sagte der Landrat. Die Initiative echtALB vermittele diesen Qualitätsanspruch auch dem Kunden.

„Wenn es gelingt, dass immer mehr Verbraucher heimische Produkte kaufen – die manchmal etwas teurer sind als andere –, dann hat die Erzeugergemeinschaft ihr Ziel erreicht“, sagte Thomas Reumann unter Beifall der echtALB-Mitglieder und deren Zulieferer.