

## **Landrätin Störr-Ritter überreichte Erzeuger-Zertifikat „echt Schwarzwald“ an Domilishof**

**Feldberg / Stegen – Der Domilishof in Stegen-Eschbach im Landkreis Breisgau-Hochschwarzwald wurde mit dem Erzeuger-Zertifikat „echt Schwarzwald“ ausgezeichnet.**

In Anwesenheit von Landrätin Dorothea Störr-Ritter, dem Geschäftsführer der Erzeugergemeinschaft „echt Schwarzwald“ Klaus Binder, dem Geschäftsführer des Naturparks Südschwarzwald Roland Schöttle sowie dem Bürgermeister der Gemeinde Stegen Siegfried Kuster wurde der Familie Schuler vom Domilishof in Stegen-Eschbach das Zertifikat „echt Schwarzwald“ für seine Rindfleischproduktion überreicht.

Der Domilishof von Familie Schuler ist ein innovativer Landwirtschaftsbetrieb im Landkreis Breisgau-Hochschwarzwald. Familie Schuler produziert in Mutterkuhhaltung nach den Regeln der Erzeugergemeinschaft „echt Schwarzwald“, die Ende 2007 in der Ortenau ins Leben gerufen wurde. „Es ist für uns eine Herzenssache, gesundes und geschmackvolles Fleisch zu erzeugen. „Echt Schwarzwald“ ist für uns dabei der ideale Vermarktungspartner“, resümierte der Hofbesitzer Bernhard Schuler.

Die Erzeugerrichtlinien sehen vor, dass alle Tiere im Naturpark Südschwarzwald oder Schwarzwald Mitte/Nord geboren und aufgewachsen sein müssen. Außerdem muss das Futter für die rund 20 Tiere auf dem Domilishof regional und gentechnikfrei erzeugt werden.

Landrätin Dorothea Störr-Ritter unterstrich die Bedeutung der Qualitätsmarke für die regionale Landwirtschaft. Damit werde ein großer Kreis von Konsumenten angesprochen werden, der Wert auf Gesundheit und Nachhaltigkeit lege. Sie gratulierte der Familie Schuler, hierbei als Protagonist tätig zu sein und dankte dem Naturpark Südschwarzwald, dass er als treibende Kraft in der Regionalentwicklung die Verbreitung von „echt Schwarzwald“ so tatkräftig unterstützt. "Die Identität von Erzeugungsort und Lebensraum, die Identität von Produktionsraum und Urlaubsregion schafft beim Kauf von regionalen Lebensmitteln Ver-

trauen bei Bewohnern und Besuchern des Schwarzwaldes. Diese Nähe zum Verbraucher bietet gleichzeitig beste Chancen beim Absatz von Spitzenqualitäten regionaler Produkte", so Störr-Ritter.

Roland Schöttle, Geschäftsführer des Naturparks Südschwarzwald, sieht in der Qualitätsmarke „echt Schwarzwald“ eine reale Chance, die traditionelle Landwirtschaft und damit auch die charakteristische Vielfalt der Landschaft im Südschwarzwald zu erhalten. So passe 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 Naturparkwirte gehören. Ziel sei es, Nähe zum Verbraucher zu schaffen und die Besiedlung des ländlichen Raumes zu erhalten.

Klaus Binder, Geschäftsführer der Erzeugergemeinschaft „echt Schwarzwald“, freute sich, dass mit dem Domilishof ein „Top-Betrieb“ hinzugekommen sei. Binder hat mit seinem Engagement bereits – in nur 3 Jahren – an die 120 Schwarzwälder Erzeugerbetriebe für Rinder, Ziegen, Schafe, Schweine, Honig, Milch und Edelbrände sowie zehn Metzgereien unter dem Prädikat „echt Schwarzwald“ vereinigen können und hofft, dass sich noch viele weitere anschließen werden.

Der Bürgermeister der Gemeinde Stegen, Siegfried Kuster, hob vor allem die Bedeutung der Landwirtschaft für die Offenhaltung der Täler hervor. „Nur wenige Kilometer vom ebenen Dreisamtal entfernt, sind wir hier in Eschbach besonders darauf angewiesen, dass unsere Landwirte die extremen Steillagen auch zukünftig bewirtschaften und dadurch dazu beitragen, dass die Lebensqualität einer offenen Tallandschaft erhalten bleibt.“

#### Weiterführende Informationen zu „echt Schwarzwald“

„echt Schwarzwald“ ist die Qualitätsmarke der Naturparke im Schwarzwald. Sie 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. Die Erzeugergemeinschaft „echt Schwarzwald“ ist ein Verein mit mehr als 150 Mitgliedern, unter denen sich beispielsweise Landwirte, Metzgereien, Gastwirte und Gemeinden befinden. Der Warenkorb aus regionalen Premium-Produkten wächst stetig. Es sind bereits Vermarktungskanäle für Fleischprodukte, Milch sowie Honig und Edelbrände aufgebaut worden.

Hauptziel des Vereins ist der Erhalt der Kulturlandschaft Schwarzwald. Dies erfolgt zum Beispiel durch eine extensive Beweidung der vorhandenen Grünflächen durch Rinder. Zusätzlich sollen durch die regionale Vermarktung die Mehrkosten der Landwirte honoriert werden. Die Bewirtschaftung schwer zugänglicher Flächen ist immer mit höherem Aufwand und somit höheren Kosten verbunden.

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

*Pressekontakt*

*Valerie Bäessler, Dr.-Pilet-Spur 4, 79868 Feldberg, Tel. +49 7676 9336-14, Fax: +49 7676 9336-11,  
valerie.baessler@naturpark-suedschwarzwald.de*