

## „Weseler Landschwein“ bei Grüner Woche in Berlin ausgezeichnet

**WESEL/BERLIN** (RP) Der Obrighovener Schweinezüchter Holger Vens darf sich freuen: Mit seiner Züchtung „Obrighovico“ und einem regionalen Vermarktungskonzept, in dem Edeka-Kaufmann Sven Komp und dessen Metzger Stefan Rottstegge eine große Rolle spielt, hat der Familienvater Erfolg. „Obrighovico – Das Weseler Landschwein“, das bei Komp in Lackhausen und an

der Feldstraße zu bekommen ist, wurde jetzt im Rahmen einer Gala auf der Internationalen Grünen Woche in Berlin mit dem zweiten Preis „Regionalstar Innovation“ ausgezeichnet.

Der Regionalstar wird jedes Jahr von der Fachzeitschrift Lebensmittelpraxis an wegweisende Konzepte aus dem Bereich Regionalität und Nachhaltigkeit vergeben.

Ziel der Zusammenarbeit, die im August vergangenen Jahres begann und über die die RP berichtet hat, ist es, dass Holger Vens weiterhin in kleinen Mengen Schweine züchten kann, für die er selbst das Futter zum größten Teil anbaut. „Obrighovico“ ist eine Kreuzung von Hauschwein und edlem Durocschwein. „Die Tiere bilden ein aromatisches Fleisch, das sich von den Standard-Qualitäten deutlich unterscheidet“, sagt der Landwirt. Die Schweine wachsen länger heran und sind durch das hochwertige Futter gegen Krankheiten gestärkt. Weiteres Element des nun preisgekrönten Konzeptes: Die Schweine werden im nur sechs Kilometer entfernten Hünxe stressfrei geschlachtet. Das Fleisch wird zu 95 Prozent direkt vor Ort verwertet.

Das Konzept ist aufgegangen, die Qualität wird honoriert. „Die Kunden zahlen gerne den 50- bis 60-prozentigen Aufpreis zu herkömmlicher Ware“, sagt Sven Komp. Für 2016 hat er sich die Einführung eines regionalen Rindfleischprogramms vorgenommen.



Holger Vens freut sich über den zweiten Platz bei der Wahl zum „Regionalstar Innovation“.

RP-ARCHIV-FOTO: EKKEHART MALZ