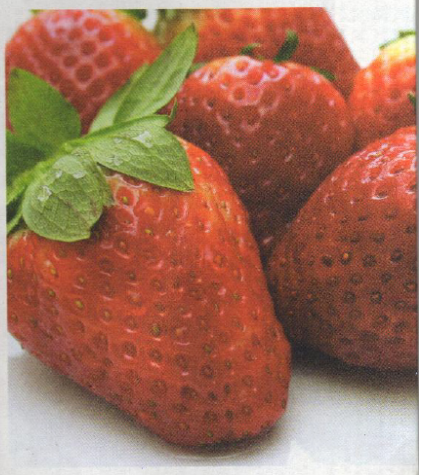
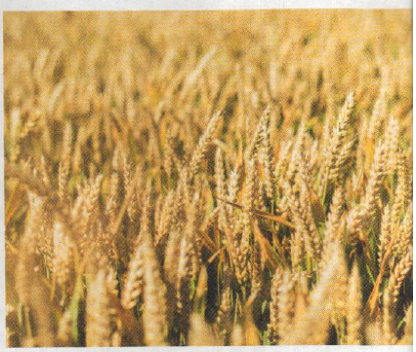
Quelle: Moss Magazin

Datum: 01.12.2016 Seite: 4

Nachhaltiger Einkauf:
Zutaten aus der Region

AUF DEM KÜRZESTEN WEG ZUM GUTEN GESCHMACK

Logisch: Je kürzer der Transportweg vom Erzeuger zur Backstube ist, desto weniger wird die Umwelt belastet. Für die Bäckerei MOSS ist dieser Nachhaltigkeits-Aspekt einer von mehreren Gründen, beim Einkauf der natürlichen Zutaten für die Brote, Brötchen, Gebäcke, Snacks und warmen Gerichte bevorzugt auf Rohstoffe aus nahegelegenen Regionen zu setzen.

Wenn das Mehl aus der Eifel kommt oder der Rheinische Dinkel z. B. von Bauer Roosen aus Baesweiler geliefert wird, ist damit auch der Nachweis der Herkunft und der guten Qualität eine leichte Übung. Seit 2015 gehört MOSS zu den „Eifel-Produzenten" und trägt damit ein Gütesiegel für die garantierte Herkunft, die Transparenz und die umfassende Kontrolle der ausgesuchten Rohstoffe.

Die tagesfrischen Eifel-Eier von Bauer Andres in Mendig, die Wurst von der Metzgerei Esser in Erkelenz oder Bertrams Fruchtsäfte aus Wegberg sind weitere gute Beispiele für Zutaten zu den MOSS-Spezialitäten, die keine lange Reise hinter sich haben. Und dass es das Erdbeergebäck bei MOSS erst „so spät" gibt, hat natürlich ebenfalls seinen guten Grund. Denn die frischen Früchtchen kommen aus deutschen Landen, nämlich aus Waldfeucht. Echte Genießer warten gerne ein wenig länger auf den leckeren Erdbeer-Plunder von MOSS, den es 2016 erst ab der letzten April-Woche gab. Vorfreude ist bekanntlich die schönste Freude.