

Quelle: Koblenzer Schängel

Datum: 12.08.2015

Seite:

Anzeige

EIFEL Fleisch und Wurst jetzt auch im Koblenzer Raum



Foto v.l. (RME GmbH): Matthias und Christian Karst mit Marktleiterin Frau Heinrichs und Metzgerei Team.

Seit Mitte Juni gibt es nun auch im neuen „nahkauf“ der Familie Heinrichs in der Kesselheimer Straße 67 in St. Sebastian – direkt angrenzend an Koblenz – täglich frisches Fleisch und frische Wurst vom **EIFEL Metzger Karst aus Uersfeld** (Vulkaneifel). Familie Karst hat sich bereits 2010 der Regionalmarke EIFEL angeschlos-

sen und darf somit das Qualitätszeichen der Eifel tragen. Dahinter steckt ein transparenter Qualitätsprozess, bei dem die garantierte Herkunft des Fleisches aus landwirtschaftlichen Betrieben der Eifelregion gewährleistet wird. Hierzu werden die Schlachtung und Produktion in Uersfeld regelmäßig durch ein unabhängiges Prüfinstitut kontrolliert. Die Schweine stammen von Gerd Emmerichs aus Meisenthal. Rind stammt aus eigener Zucht und vom Biohof Halfmann aus Boos. Verbraucher, die bewusst auf kurze Transportwege und nachhaltige Unterstützung der heimischen Landwirtschaft Wert legen, finden bei **EIFEL Metzgerei Karst** eine reichhaltige Auswahl an echten und geprüften regionalen Spezialitäten zu fairen Preisen. Ebenso können Berufstätige ihre Pause am Mittagstisch mit ständig wechselnden Menüs genießen.