

Quelle: Zukunftsinitiative EIFEL

Datum: 26.04.2016

Seite: <http://zukunftsinitiative-eifel.de/2016/04/26/eifel-baecker-moss-aus-aachen-laedt-zum-holzofenabend-nach-roetgen-ein/>

## EIFEL Bäcker Moss aus Aachen lädt zum Holzofenabend nach Roetgen ein



Roetgen/Eifel. Gut und gerne 50 Personen folgten der Einladung der [Bäckerei Moss](#) nach Roetgen. Für die Familie Moss als Slow Food Förderer bot sich der sog. „eifel moss“ – eine recht neue Filiale in Roetgen mit Holzofen – hervorragend an.

Suppe im Brotteig, verschiedene Sorten Focaccia und Butterkuchen gab es zu genießen – alles aus dem Holzofen – und alles sloooowww. Beim leckeren Essen wurde in kleinen Gruppen über Nachhaltigkeit, Regionalität, Genuss, Kontrollen etc. gesprochen. Stimmung, Ambiente und Geschmackserlebnis waren TOP.

Im Kern waren sich alle einig: „gut, sauber, fair“ sind die Ziele und Anforderungen an Lebensmittel. Im Detail konnte die Bäckerei Moss – einer der größten EIFEL Produzenten – jedoch mit dem Regionalmarke EIFEL Qualitätssystem überzeugen und punkten: denn mit der neutralen Kontrolle regionaler Warenkreisläufe kann dem neugierigen Verbraucher mit dem EIFEL Logo bewiesen werden, wo die Produkte herkommen. Das EIFEL System beruht nicht auf Selbstverpflichtungen, sondern auf unabhängigen und regelmäßigen Prüfungen. Damit steht die Regionalmarke EIFEL im deutschlandweiten Vergleich bei regionalen Produkten und Leistungen ganz vorne bei den Vorreitern und in der Spitzengruppe. Denn Regionalität braucht Kontrolle. Nur so können wir weiter mit Stolz behaupten: EIFEL. Qualität ist unsere Natur.

DANKE an die Gastgeber, danke an die Familie Moss mit Team

<http://www.regionalmarke-eifel.de/Baecker-Moss-laedt-zum-Holzofenabend-ein.htm>