

Ein Stück Eifel in Euskirchen

Neueröffnung: »La Boucherie« / Partner der Regionalmarke EIFEL

Unter dem Namen »La Boucherie« (französisch für Metzgerei) hat die Fleischerei Stefan Tix aus Prüm nach kurzer Umbauphase ihre fünfte Filiale in der Region eröffnet - mitten in Euskirchen. In der Hochstraße 30 (ehemals Metzgerei Esser) werden neben Fleisch- und Wurstwaren auch viele Feinkostprodukte aus der Region angeboten.

EUSKIRCHEN (PD). Seit 1956 bietet die Fleischerei Tix aus Prüm beste Qualität aus eigener Schlachtung. Neben dem Haupthaus in Prüm - wo auch Produktion und Verpackung angesiedelt sind - betreibt Firmeninhaber Stefan Tix mit inzwischen 28 Mitarbeitern u.a. die Niederlassung in Bleialf: »Dort wird unsere Schlachtung durchgeführt«, so Tix.

Besonders bei der Herkunft seiner Produkte legt das Haus Tix größten Wert auf Tradition und Qualität. »Mit den meisten Landwirten arbeiten wir seit Jahren zusammen. Wir beziehen ausschließlich Tiere, die mit hofeigenem Getreide und ohne Zusatz von Wachstumsförderern gefüttert werden. Vor der Schlach-

tung stehen die Tiere bei uns immer noch einige Tage im Stall, den wir extra dafür errichtet haben. Damit können wir eine stressfreie und ruhige Schlachtung garantieren, was sich auch auf die Qualität des Fleisches positiv auswirkt«, so Stefan Tix zur Firmenphilosophie.

So war es die logische Konsequenz, sich 2011 der Regionalmarke EIFEL anzuschließen. Deren Produktmanager Arndt Balter erinnert sich: »Die Metzgerei Tix war eine der ersten aus dieser Innung, die der Regionalmarke beigetreten

sind.«

Neben Fleisch- und Wurstwaren bietet »La Boucherie« in Euskirchen eine große Anzahl von Feinkostprodukten an, etwa Eier und Honig aus der Eifel, Obstbrände, Teigwaren und Käse. »Bei den Feinkostprodukten liegt die Herkunft zu 95 Prozent in der Region Eifel«, so Stefan Tix.

Außerdem wird ein täglich wechselnder Mittagstisch angeboten. Vier Mitarbeiter um Filialeiterin Heike Kläs bieten den Kunden drei Gerichte zur Auswahl an.



Stefan Tix (l.) und Regionalmarke EIFEL Produktmanager Arndt Balter mit dem Gütesiegel. Foto: P. Duster