

Quelle: WochenSpiegel Ahr

Datum: 20.07.2019

Seite: 8

Fleisch aus der Eifel

Warum in der »Heimat shoppen«? Weil der Einkauf im lokalen Einzelhandel die Umweltbelastung reduzieren kann.

BAD NEUENAH-RHRWEILER (MJO). Zum einen legen die Kunden beim Einkauf vor Ort nur kurze Strecken zurück. Eine kurze Autofahrt belastet die Umwelt weniger – oder man nutzt sogar das Fahrrad oder den Bus. Zudem sind die Transportwege der Waren kürzer, wenn Geschäfte Produkte aus der Region anbieten. Mal ganz abgesehen davon, dass man dann weiß, woher die Produkte kommen.

Es gibt zahlreiche kleine und große Geschäfte, die deshalb regionale Pro-

dukte bevorzugen. Auch Jörg Schäfer setzt seit Kurzem in seinen REWE-Märkten Bad Neuenahr und Grafschaft-Ringen ein Zeichen. In den beiden Märkten werden Fleischprodukte der Regional-



marke EIFEL in der Bedientheke angeboten.

»Wir sind stets auf der Suche nach kulinarischen Besonderheiten und nachhaltigen Produkten für unsere Kundschaft«, so Schäfer: »Das Konzept der Regionalmarke EIFEL passt daher ideal zu unserer Firmenphilosophie. Denn



Der REWE-Kaufmann Jörg Schäfer setzt auch auf Fleischprodukte aus der Region. Foto: RMW GmbH

in Kooperation mit dem EIFEL Metzger Wilfried Peters aus Winterspelt beziehen wir nun Fleisch und Fleischprodukte nicht nur mit geprüfter Herkunft aus der Eifel, sondern auch Fleischwaren von besonderer Qualität.«

Die Regionalmarke EIFEL gibt es seit rund 16 Jahren. Sie bündelt Qualitätsprodukte aus

der Eifelregion. Die Marke steht für Herkunft, Qualität und Transparenz. Landwirtschaft, Naturschutz, Handwerk und Tourismus arbeiten unter der Regionalmarke Hand in Hand, um den Natur-, Wirtschafts- und Kulturraum Eifel zu stärken. Zur Herstellung von EIFEL Lebensmitteln muss die Herkunft der Hauptrohstoffe