

Quelle: wochenspiegellive.de

Datum: 08.01.2020

Seite: <https://www.wochenspiegellive.de/eifel/altkreis-monschau/artikel/eifeler-biomilch-fuer-aachener-rinten-61955/>

## Eifeler Biomilch für Aachener Printen

### Nobis Nobis PriPrinten aus Aachen setzt noch mehr auf EIFEL

[Altkreis Monschau](#). Bereits vor knapp zehn Jahren hat sich Nobis Printen aus Aachen der Regionalmarke EIFEL angeschlossen. Nun wird die Bäckerei von der Monschauer Bauernmolkerei beliefert.



Michael Nobis und Markus Legge präsentieren Produkte der Aachener Bäckerei, die mit Eifeler Biomilch hergestellt wurde. Foto: Nobis

Nobis Printen ist EIFEL Produzent für den Bereich »Bäckerei« und sorgt dafür, dass Eifeler Landwirte Qualitätsweizen und -roggen an rheinische Mühlen liefern dürfen, die wiederum das Getreide zu Mehlen und Schrotten verarbeiten. Der regionale Kreislauf wird dadurch geschlossen, dass diese Rohstoffe mit einer neutral kontrollierten Mengenbilanz wieder zu Nobis in die Region zurückkommen. Auf diese Weise konnten schon viele hunderte Tonnen Getreide und Mehl zum Wohle der Eifeler Landwirtschaft verbacken werden. So kommt es auch zum Slogan von Nobis: »EIFEL ist unsere erste Zutat!« Die Kunden danken es Nobis – und das Familienunternehmen wächst und expandiert immer weiter. Je mehr Backwaren die Verbraucher bei Nobis kaufen und verzehren, desto mehr Wertschöpfung wird für die Region erzeugt.

Auch in anderen Bereichen setzt Nobis auf Nachhaltigkeit: Elektro-Lieferfahrzeuge, Wärmerückgewinnungssysteme, ökologische Energieerzeugung und Regenwassernutzungskonzepte stehen auf der technischen Seite. Beim Thema Rohstoffe wird neben EIFEL Mehlen auch Zucker aus der Region und fair gehandelter Kaffee und Schokolade eingesetzt.

Die neuste Initiative stellt nun der Einkauf von Bio-Milch der Monschauer Bauernmolkerei dar, die ebenfalls EIFEL Produzent ist. Mehr als 10.000 Liter bester Bio-Milch werden pro Monat insbesondere für die Herstellung des Milchreises für Belgische Reisfladen sowie für Pudding und Vanillecreme verarbeitet. Ganz im Sinne der Idee der Regionalmarke EIFEL treffen dadurch einige positive Effekte gleichzeitig zusammen: ökologisch produzierte Milch, Unterstützung der heimischen Landwirtschaft, kurze Wege, Frische, hohe Qualität - und alles garantiert aus der Region.

Bäckermeister Michael Nobis ist sehr zufrieden: »Die Logistik klappt, wir werden dreimal pro Woche mit frischer Bio-Milch beliefert. Der höhere Rahmanteil sorgt für eine gute Verarbeitung und für einen angenehmen und aromatischen Geschmack. Unsere Kunden sind begeistert.« Die Bio-Landwirte und Molkereibetreiber Markus Legge und Josef Thomas freuen sich: »Wir sind stolz darauf, dass wir Nobis Printen beliefern dürfen. Wir merken, dass unsere Arbeit und unser Produkt wertgeschätzt werden. Ohne das Netzwerk der Regionalmarke EIFEL hätte das für uns nicht funktioniert.«