

Quelle: WochenSpiegel Mon

Datum: 17.06.2020

Seite: 1

Monschauer Bauernmilch jetzt auch in kleinen Läden

Im HiMo hergestellt, im Eicherscheider Konsum angeboten - Nobis-Reisfläden mit Eifeler Milch gebacken

EICHERSCHIED (FÖ). Selbst vermarkten statt auf regulierte Preise angewiesen zu sein - das war ein Grund, warum Josef Thomas und Markus Legge vor gut zwei Jahren eine eigene Molkerei gründeten. Seither pasteurisieren sie die Milch von ihren Bauernhöfen im Imgenbroicher HiMO. »Unsere Milch schmeckt unglaublich gut. Eben so, wie echte Milch schmecken muss«, erklärt Monika Thomas den Kunden, wenn diese fragen, was denn nun das Besondere an der Monschauer Bauernmilch sei. »Und gesund ist sie

natürlich auch.«

»Die Frisch-Milch wird mindestens alle zwei Tage zu unseren Partner-Märkten geliefert«, erklärt sie. Kühl-Automaten zum Selbstzapfen gibt es etwa im Rewe-Markt in Simmerath, am Netto in Roetgen oder am KiK in Imgenbroich.

Seit Anfang des Jahres ist die Monschauer Bauernmilch aber auch in vielen kleinen Hofläden direkt zu haben. Und nun auch im Konsum in Eicherscheid sowie im Rotter Lädchen, denn dort wird schon länger auf die Vermarktung regionaler

Produkte großen Wert gelegt: Ein kleiner Automat steht bereit, der Zehn-Liter-Packs fasst. »Hieraus schmeckt die Milch noch besser als aus den großen Automaten, da man sie nicht zapfen muss«, erklärt Monika Thomas. Wiederverwendbar Glasflaschen stehen ebenfalls bereit.

Und die Nobis-Bäckerei schwört bei ihren Reisfläden auf die Milch aus der Eifel.

Weitere Produkte wie Joghurt aus Monschauer Bauernmilch sind in Planung. www.monschauerbauernmilch.de



Monika Thomas hat im Eicherscheider Konsum einen Milchautomaten aufgestellt, wo man sich Monschauer Bauernmilch zapfen kann. Foto: T. Förster