

Quelle: Eifel hautnah – Das Magazin

Datum: 07.03.2022

Seite: 8

Metzgerei Krämer schließt sich Qualitätsnetzwerk an

Köln/Eifel. Die Metzgerei Kremer aus dem Kölner Süden schließt sich als Systempartner der Regionalmarke EIFEL an und bezieht ab sofort EIFEL Fleisch und Wurst von zertifizierten Familienbetrieben aus der bekannten Mittelgebirgsregion. Zum Start konzentriert sich dabei alles auf den Bereich Schwein und Rind – doch Lamm, Wild und Geflügel bieten sich perspektivisch auch an. Als EIFEL Systempartner lässt sich die Metzgerei Kremer regelmäßig neutral kontrollieren.

Metzger Thomas Kremer und seine Frau Gertrud führen ihr Unternehmen in zweiter Generation. Die Vorzeigemetzgerei ist seit rund 30 Jahren in der Goldsteinstraße in Köln-Bayenthal ansässig. Der Familienbetrieb hat es geschafft, sich stets weiterzuentwickeln, um den hohen Ansprüchen ihrer Kunden gerecht zu werden. Inhaber Thomas Kremer setzt in Zukunft noch mehr auf Regionalität: „Unsere Kunden möchten immer häufiger glaubhafte regionale Produkte. Und dabei setzen wir nun auf das Netzwerk der Regionalmarke EIFEL. Gerade beim Fleisch punktet die bekannte Qualitätsmarke mit einem lückenlosen Herkunftssicherungssystem „vom Stall bis auf den Teller“. Regionalmarke EIFEL Fleisch steht für eine garantierte Herkunft aus der Region, für kleinbäuerliche Familienbetriebe,



Foto: Regionalmarke EIFEL

für kurze Wege, für gutes Futter, für gesunde Tiere und für faire Erzeugerpreise. Markus Pfeifer, Geschäftsführer der Regionalmarke, freut sich über die Bindung zur Metzgerei Kremer: „Wir gewinnen für unser Qualitätsnetzwerk ein Fleischerfachgeschäft der höchsten Güte. Das Team um Thomas Kremer präsentiert seinen Kunden ein Einkaufserlebnis der besonderen Art: Ambiente, Angebot, Beratung, Service und Produktqualität sind mehr als überzeugend. Die Fachkräfte der Metzgerei Kremer sind für unser EIFEL Fleisch wertvolle Botschafter.“ ■