



Unsere beste regionale Grillbratwurst

Endlich hat die Grillsaison wieder begonnen und man genießt die Abende und Wochenenden wieder draußen. Mit steigenden Temperaturen hat das Grillen bei uns Hochsaison.

Unsere Metzgermeister haben sich vieles ausgedacht, um Sie zu verwöhnen.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch.



Foto: istockphoto.com

Regiotarier persönlich

Mit den Richrath Brüdern

„Zurück in die Zukunft“

Die Marke „Wir aus der Region!“

Kurze Wege, langer Genuss!“

bringt den guten alten

„Direkt ab Hof“- Verkauf

endlich in den Supermarkt



Foto: Rewe Richrath

Was erwarten wir Verbraucher eigentlich von unseren Lebensmitteln?

Gesundheit, Frische, natürlichen Geschmack? Aber wie soll das gehen, wenn alles preiswert sein soll, permanent verfügbar und am besten ökologisch korrekt? Und essen wir eigentlich aus Gedankenlosigkeit Dinge, von denen wir gar nicht genau wissen wo sie herkommen oder wie sie produziert werden?

Es wird heiß diskutiert in der Runde.

Kein Wunder, wir, von der Redaktion R(h)ein Regional, sitzen mit Peter und Lutz Richrath zusammen. Es handelt sich hier zweifelsohne um kreative Querdenker. Mit ihnen führt man keine oberflächlichen Gespräche. Gemeinsam haben sie ein ganz neues Anspruchsdenken in die eigene moderne Supermarktlanschaft transportiert: „Wir kaufen einfach persönlich bei den Bauern unseres Vertrauens für unsere Kunden ein“ bringt es Lutz Richrath auf den Punkt.



Die beiden Geschäftsführer von 12 Rewe Märkten und Gründer der Marke „Wir aus der Region! Kurze Wege, langer Genuss!“ holen sich die kleinbäuerliche Vielfalt der Region im Umkreis von 60 Kilometern höchstpersönlich in ihre Supermärkte und ermöglichen ihren Kunden damit einen vertrauensvollen und hochqualitativen Einkauf, wie man ihn früher hatte, wenn man sich das Gemüse beim Nachbarn auf dem Hof geholt hat. Und das tun sie schon lange bevor andere über das Thema Regionalität überhaupt nachgedacht haben. „Alle Produktionsprozesse finden nachvollziehbar vor unseren Augen statt. Wir sind ständig auf der Suche nach dem Besonderen in unserer Heimat. Unsere bäuerlichen Partner beliefern uns mit Produkten aus der Region, weil sie frischer sind, typisch für die Region und weil sie die Existenz der Bauern aus der Region stärken.“

Doch nur Produkte aus besten heimischen Zutaten, von Meistern ihres Fachs verarbeitet und so naturnah wie möglich erzeugt, können einen Platz in unserem Sortiment finden“ erklärt Peter Richrath leidenschaftlich das Konzept, an dem

sein ganzes Herzblut hängt. „Es ist so ein bisschen wie ein „Direkt-ab-Hof“-Verkauf modern und neu interpretiert. Die Dachmarke „Wir aus der Region! Kurze Wege, langer Genuss!“ schafft den unverwechselbaren Rahmen unter dem die Produkte ein Gesicht bekommen und nicht mehr austauschbar sind. Nachvollziehbarkeit, Fairness und Vertrauen werden bei uns groß geschrieben. Das betrifft die Produktionsabläufe der Landwirte, unser Verhältnis untereinander und unseren Dienstleistungsauftrag gegenüber unseren Kunden.“



Für Einzelkämpfer



Für Mehrkämpfer



Für Teamplayer



Mit Liebe obergärig in der Region gebraut
Aus einer kleinen aber feinen Familienbrauerei
Naturtrüb
Exklusiv bei Rewe Richrath



Regiotarier persönlich

Ein regionales Schweineschnitzel à la Rewe Richrath

Bei einem Schweineschnitzel das unter der Dachmarke angeboten wird bedeutet Regionalität konkret: Die Richraths haben auf ihren Reisen durch die Region Willi Steffens kennengelernt. Willi Steffens ist ein Landwirt aus Leidenschaft. Er hat vor 10 Jahren die naturnahe Haltung von Schweinen in Außenklimaställen für sich entdeckt. Die Schweine leben artgerecht auf Stroh und an der frischen Luft. Tiergerechte Transporte erfolgen im eigenen LKW. Der Schlachthof ist in unmittelbarer Nähe. In logischer Konsequenz zur Haltungsoptimierung kommen auch die einzelnen Futterbestandteile direkt aus der Region. Die Schweine bekommen nur frisches, selbst gemahlenes Futter, natürlich vegetarisch und ohne Wachstumsförderer und Hormone. Eine ausgewogene Mineralisierung, Kräuter

und ätherische Öle gehören auch dazu. Selbstverständlich ist auch ein lückenloser Herkunftsnachweis. Die Schweine haben keinen Stress und sind robust und gesund. Ergebnis: Schmeckt besser. Ist gesünder. Hat einen geringeren CO₂-Fußabdruck. Garantiert Respekt vor Tier & Natur.

Regionale Kartoffeln à la Rewe Richrath

Bei Kartoffeln, die unter der Dachmarke angeboten werden, bedeutet das konkret: Die Richraths haben auf ihren Reisen durch die Region Bauer Helmut Küppers aus Wegberg kennengelernt. Herr Küppers aus Wegberg betreibt seinen Kartoffelanbau mit Leidenschaft und Verantwortung. Seit 4 Generationen ist man in dieser Familie in der Landwirtschaft tätig. Der Boden ist hochwertig und nährstoffreich. Die Produktion, Sortierung, fachgerechte Kühlung, Verpackung und Auslieferung wird von Helmut Küppers persönlich geleitet und kontrolliert. Herr Küppers und die Richrath Brüder werden Partner



und stehen gemeinsam mit ihren Namen für die Qualität der Kartoffeln. Ergebnis: Schmeckt besser. Ist gesünder. Hat einen geringeren CO₂-Fußabdruck. Garantiert Respekt vor der Natur. Das Konzept der Brüder gestaltet sich sehr erfolgreich mit steigender Tendenz. Ausgeruht wird sich auf dem Erfolg trotzdem nicht. In Zukunft will man noch stärker in die Eigenproduktion einsteigen und die Regionalität noch mehr vertiefen, um irgendwann nicht nur einen kleineren, sondern den kleinsten CO₂-Fußabdruck zu haben.

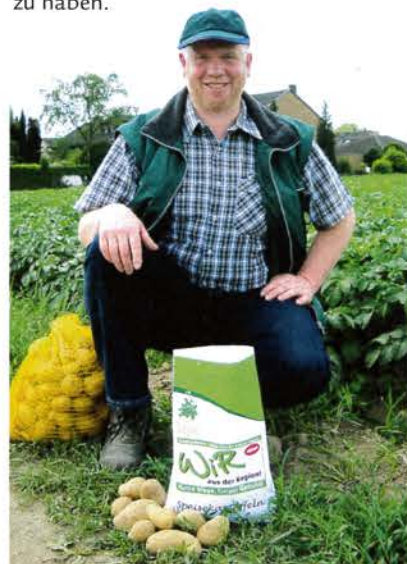


Foto: Rewe Richrath

Garantiert Respekt vor der Natur.

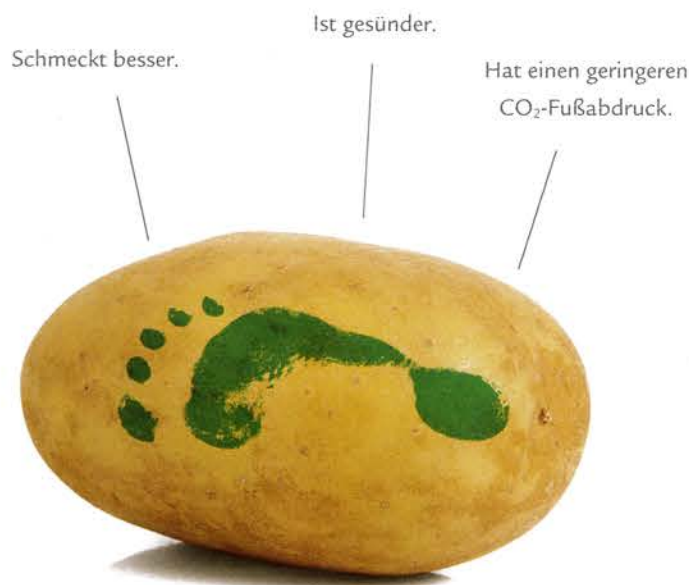


Foto: isrockphoto.com

„Wir aus der Region“ ist keine Marketingidee. Es ist eine Überzeugung für ein zukunftsweisendes Konzept, das das Thema Regionalität in jeder Beziehung auf den Punkt bringt! Davon konnten wir von „R(h)ein Regional“ uns vor Ort persönlich überzeugen. Und Sie können das in seiner ganzen Vielfalt auch. In jedem der 12 Rewe Richrath Märkte warten speziell ausgebildete „Regionale Fachverkäuferinnen“ um Sie kompetent und herzlich zu beraten. Auch wieder so eine neue Idee....

Wir dürfen gespannt sein, was sonst noch kommt.

Bergheim-Quadrath Fischbachstraße 31-39	Erfstadt-Liblar Köttingerstraße 27
Bergheim-Stadtmitte Zeppelinstraße 11	Erfstadt-Lechenich An der Patria 13
Hürth-Effern Am Komarhof	Schleiden-Gemünd Urfteeststraße
Hürth-Gleuel Ernst-Reuter-Straße 44	Kerpen-Horrem Hauptstraße 331-335
Hürth-Hermülheim Eschweiler Str. 2	Kerpen-Türnich Am Markt 8
Erfstadt-Gymnich Dirmerzheimer Straße 48	Köln-Klettenberg Rhöndorfer Straße 19

Bei uns ist drin, was draufsteht!

Unser bestes regionales Schweine- & Rindergulasch

Regionales Schweinefleisch von Familie Steffens aus Brüggen und regionales Rindfleisch von Familie Mager aus Gymnich

Erhältlich in der praktischen 800g Dose oder in der handlicheren 500g „Single“-Dose

Exklusiv in allen Rewe Richrath Supermärkten

www.rewe-richrath.de

REWE richrath Supermärkte

Wir aus der Region! Kurze Wege. Langer Genuss!

4. Sommerfest

Einladung zum
bei Familie Mager

Wir laden Sie und Ihre Familie am **9. Juni ab 11⁰⁰ Uhr** zum Sommerfest auf unseren Bauernhof in Gymnich ein.

In enger Zusammenarbeit mit **REWE richrath Supermärkte**

Wir verwöhnen Sie mit unserem regionalen Partner Rewe Richrath in entspannter und fröhlicher Atmosphäre für 15 Euro/Person mit einem großen Essen-, Getränke- und Unterhaltungsangebot. Als Highlight grillen wir für Sie u.a. ganze Ochsen und Spanferkel am Spieß.

Und auch für unsere kleinen Gäste ist z. B. mit einem großen Kinderparadies und vielen Überraschungen gesorgt. Ausserdem erwarten Sie viele regionale Partner von Rewe Richrath mit tollen Angeboten auf unserem Bauernmarkt!

Wir freuen uns auf Sie und Ihre Familie.

Ihre Familie Mager

Familie Mager ist regionaler Partner von Rewe Richrath

Eintrittskarten erhalten Sie exklusiv in allen Rewe Richrath Supermärkten und bei Familie Mager (Siedlerweg 26, 50374 Erfstadt!)

Wir aus der Region! Kurze Wege. Langer Genuss!