

## „Die regionale Herkunft ist uns besonders wichtig ...“

...betont Metzgermeister **Heiko Schäfer** von **Richrath's Landmetzgerei** bei **Rewe Richrath**, mit dem wir uns im Markt auf der Rhöndorfer Straße treffen. Das Schweinefleisch kommt von einem Bauern aus dem Kreis Viersen, der seine Tiere artgerecht auf

Stroh und im Freien aufzieht. „Beim Kauf von Schweinefleisch“, so Heiko Schäfer, „ist es sinnvoll darauf zu achten, dass das Fleisch fest und trocken ist.“ Als Festtagsbraten empfiehlt er die Kaiserrolle, einen Lummerbraten, der gefüllt ist mit Schwei-

nefilet, Schweinemett und Gemüse. Seine Alternative ist das hochwertige Milchkalb, das Rewe Richrath neu im Sortiment hat. Es wird im österreichischen Tirol bei Familie Huber aufgezogen und nur mit Muttermilch ernährt. Dadurch ist das Fleisch besonders zart und hat eine sehr helle Färbung. Heiko Schäfer schaut sich die Bauern, die Fleisch für Richrath's Landmetzgerei liefern, persönlich genau an und kann deshalb allen Kunden einen lückenlosen Herkunftsnachweis und vorzügliches Fleisch anbieten.

Als besonderen Service gibt es bei Rewe Richrath jetzt die Möglichkeit, Fleisch-, Wild- und Geflügelspezialitäten für die Feiertage vorzubestellen. Dafür gibt es im Rewe Markt einen Katalog, in dem von Schwein über Rind bis hin zu Reh, Lamm, Gans und Ente alle lieferbaren Produkte aufgelistet sind. Kunden können dort ihre Wünsche ankreuzen und die Liste an der Fleischtheke abgeben. Dann ist ihnen die jeweilige Fleischspezialität zum gewünschten Termin zugesichert. ■

