

# „Wir aus der Region“ bei Rewe Richrath – ein „Ab-Hof-Verkauf“ im Supermarkt!



Lutz und Peter Richrath erwirtschaften mit der Regionalmarke „Wir aus der Region“ als selbstständige Partner der Rewe Gruppe mit regionalen landwirtschaftlichen Familienbetrieben (aus einem Umfeld von 60 km rund um die Geschäftszentrale in Bergheim) inzwischen in ihren 15 Filialen über 30 % des Obst- und Gemüseabsatzes, über 46 % des Fleischumsatzes sowie 100 % des Eierumsatzes. Um den Kunden diese regionale Vielfalt und Qualität bieten zu können, betreiben die „Richrath - Brüder“ und ihr Team viel Aufwand, suchen die Betriebe persönlich auf und geben diese Transparenz auch an ihre Kunden weiter. Sie öffnen Tür und Tor für jeden Betrieb, mit dem man eine enge und in jeder Beziehung faire Partnerschaft eingegangen ist. Jüngstes Beispiel: Die Kunden-Bustouren zum regionalen Schweinefleischlieferanten Willi Steffens nach Brüggen-Bracht

## Wann ist das Schwein ein Schwein?

Willi Steffens hat sich diese Frage schon vor 20 Jahren gestellt, als man sich um ihn herum mit Spaltenböden (aus denen die Ammoniakgase auf unerträgliche Weise hochdüsten) längst arrangiert hatte, Heizsysteme in die Stallungen baute, Futterzusätze zur Wachstumsförderung einsetzte und mit jeder neuen Entscheidung den Profit und nicht das Schwein in den Mittelpunkt rückte. Aber Willi Steffens ist Schweinehirt mit Herz und Verstand und heute froh, dass er mit seiner, aus England inspirierten, Idee, den seit Generationen geführten Pötterhof längst in eine neue Richtung gelenkt hat. Seine Schweine (Duroc - einer der ältesten amerikanischen Landrassen, Deutsches Landschwein - gehört zu den bedrohten alten Hausschweinrassen) leben im Rhythmus mit den Tages- und Jahreszeiten in Außenklimaställen

auf Stroh und brauchen keine Zwangsbelüftung. Sie können ihren natürlichen Bedürfnissen folgen, sind gesund, robust und werden von Steffens rein vegetarisch mit selbst gemahlenem Futter von rheinischen Ackerbauern gefüttert, das mit Kräutern, Mineralien und ätherischen Ölen abwechslungsreich verfeinert wird. Auf Medikamente kann hier das ganze Jahr verzichtet werden. Steffens bringt seine Tiere im eigenen Transporter zum nahe gelegenen Schlachthof und erklärt den regionalen Fachverkäufer/innen hinter der Fleischtheke bei Rewe Richrath, was es mit Fleisch von alten Rassen auf sich hat. Es ist gut marmoriert und viel intensiver

im Geschmack – wie man es von früher kennt. Soviel Aufwand will bezahlt sein. Bei Rewe-Richrath gehört ein freiwilliger Aufschlag selbstverständlich dazu.



Foto: Lars Walbrecht

*Einstreu mit Langstroh kann ausgiebig durchwühlt und zerkaut werden und wird den artgerechten Bedürfnissen dieser Tiere gerecht.*

waren jeweils innerhalb eines Tages ausgebucht. Das Interesse an einer artgerechten Schweinehaltung war riesengroß und ist es auch bestimmt für unsere Leser...

**Fazit: Die alternative Schweinezucht von Willi Steffens verbindet eine faire Landwirtschaft mit Wirtschaftlichkeit und Genuss. Ein Vorbild-Konzept aus dem Supermarkt! [www.rewe-richrath.de](http://www.rewe-richrath.de)**