

Etwas teurer und aus der Region

Der Supermarkt von Rewe Richrath punktet mit hochwertigem Rindfleisch aus den USA und Australien.

Außerdem ist ein vor zehn Jahren etabliertes Regionalprogramm ein Garant für Wachstum.

KÖLN

DIETER HEIMIG

Die Opern-Passage in der Kölner City ist zweifellos eine der besten Einkaufs-Adressen der Domstadt. Dort befinden sich rund 40 exklusive Fachgeschäfte – vom Golfausrüster über Modeausstatter bis hin zum Hairdesigner.

Auch Lebensmittel-Einkäufer und hungrige Shopper kommen im Supermarkt von Rewe Richrath voll auf ihre Kosten. Direkt im Eingangsbereich erwartet die Kunden ein 400 Quadratmeter großer Gastronomiebereich mit rund 100 Sitzplätzen. Im Bistro „Richrath's Mahlzeit“ gibt es bürgerliche Küche, ein asiatisches Format namens „Eat Happy“ offeriert Sushi sowie andere fernöstliche Speisen und Freunde von Mediterranem sind in der italienischen Ecke gut aufgehoben.

Alle Fleischgerichte, die in der markteigenen Gastronomie auf den Tisch kommen, werden übrigens mit Ware aus der eigenen Fleisch- und Wurstabteilung zubereitet. Und die gehört zu den wachstumsstärksten des Geschäftes in der Opern-Passage.

„Wir haben den Umsatz an der Bedienungstheke und am SB-Regal im laufenden Jahr um zehn Prozent steigern können. Immer mehr Verbraucher essen heute zwar weniger Fleisch, dafür legen sie aber mehr Wert auf Qualität und Regionalität. Und genau hier können wir punkten“, sagt Robin Richrath, der in dem Markt für die Fleischabteilung und den Gastronomiebereich verantwortlich ist.

Die Rewe Richrath Supermärkte GmbH mit Hauptsitz in Bergheim westlich von Köln hat bereits vor

zehn Jahren das Regional-Programm „Wir aus der Region - kurze Wege, langer Genuss!“ etabliert. „Den Claim haben wir uns patentrechtlich schützen lassen. Mittlerweile bieten wir in unseren 13 Supermärkten rund 250 regionale Produkte an, die allesamt von Erzeugern stammen, die im Umkreis von 60 Kilometern um unsere Bergheimer Zentrale ansässig sind“, berichtet Peter Richrath, Vater von Robin und Geschäftsführer des Unternehmens. Das Rindfleisch aus der Region kommt von Landwirt Ralf Mager aus Ertstadt-Gymnich – ebenfalls westlich von Köln. Er mästet ausschließlich Rinder der beiden Rassen Limousin und Charolais.

Schweinefleisch bezieht der Rewe-Händler vom Mäster Willi Stefens aus Brüggen am Niederrhein. Der setzt auf eine tierfreundlichere

» Absolute Verkaufsschlager sind Flank-Steaks und Teppanyaki-Steaks. Die gehen weg wie geschnitten Brot.«

Robin Richrath

Schweinemast in Außenklimaställen mit Stroheinstreu und Auslaufmöglichkeiten. Das Kupieren der Schwänze ist bei Steffens ebenso passé wie das Verabreichen von Antibiotika. Außerdem kommt ausschließlich selbst gemischtes Futter zum Einsatz, dem der Bauer unter anderem ätherische Öle beimischt, die die Abwehrkräfte der Schweine stärken sollen. „Die Schlachtung und Zerlegung der Tiere erfolgt ebenfalls hier in der Region und zwar im Schlachtbetrieb Frenken in Düren. Beiden Landwirten zahlen wir einen Zuschlag auf den aktuellen Preis“, so Robin Richrath.

Auch in Sachen Qualität hat das Einzelhandelsunternehmen seinen Kunden einiges zu bieten. Seit geraumer Zeit offeriert Richrath an der Theke US-amerikanisches und australisches Rindfleisch in Premiumqualität vom Unternehmen Otto Gourmet aus Heinsberg. Bei Lammfleisch setzen die Rheinländer auf hochwertige, frische Ware aus Neuseeland. In der Bedienung ist darüber hinaus ausschließlich Hähnchenfleisch der Marke Kikok vom Anbieter Borgmeier Frischgeflügel erhältlich. „Das Fleisch stammt von Tieren, die mehr Zeit und Platz zum Wachsen hatten. Der Einsatz von Antibiotika und Futtermitteln aus genmanipuliertem Anbau ist bei Borgmeier passé“, erklärt Robin Richrath, und lenkt den Fokus auf die Topseller der Frischfleischtheke.

Absolute Verkaufsschlager sind demnach Flank-Steaks und Teppanyaki-Steaks von Otto Gourmet. „Die gehen weg wie geschnitten Brot. In der Woche verkaufen wir von denen jeweils rund 50 Kilo-



1 Das Sortiment im Servicebereich der Fleisch und Wurstabteilung umfasst rund 250 Artikel. Hinter dem Verkaufstresen ist ausreichend Platz für eine Arbeitsinsel. Im Hintergrund reifen die selbst hergestellten Schinken in einem Klimaschrank. 2 Begehrte Ware: US-amerikanisches Fleisch vom Rind und Schwein. Richrath bietet auch trockengeeifte Schweinekoteletts an. 3 Robin Richrath verantwortet die Fleischabteilung und die Gastronomie im Rewe-Markt am Standort Opern-Passagen. 4 Der Händler verfügt über eine eigene Schinkenproduktion, die unter dem Namen Richrath Landmetzgerei vermarktet werden. 5 Der Reifeschrank mit den Fleischspezialitäten von Otto Gourmet sind ein Blickfang im Markt. Fotos: dh

gramm“, berichtet Richrath. Auch Dry Aged-Ware, die das Unternehmen aus regionalem Rindfleisch selbst herstellt, sei sehr gefragt. Rinderfilet aus regionaler Erzeugung, Roastbeef, Lammkarrees und -koteletts zählten ebenfalls zu den Topsellern. „Wir haben hier in der Kölner City eine anspruchsvolle und zahlungskräftige Klientel. Allein mit einem gut gefüllten Portemonnaie lässt sich die Vorliebe der Kunden für hochpreisige Ware aber nicht erklären“, weiß der junge Metzgermeister.

Immer mehr junge Leute, darunter auch Studenten, leisteten sich am Wochenende etwas und kauften an der Theke zum Beispiel ein 300 Gramm Rib-Eye-Steak. „Vor kurzem hatten wir einen jungen Kunden, der ein großes Porterhouse-Steak als Geschenk für seinen besten Kumpel gekauft hat. Das zeigt doch: Der Fleischeinkauf wird mehr und mehr zum Lifestyle“, so Richrath. In der Fleischabteilung gibt es aber auch Produkte, die den Rewe-Käufern weniger Freude machen. In der Kölner City sind Barbecue-Arti-

kel eher Ladenhüter. Das ist dem Standort geschuldet, denn den Verbrauchern fehlen schlicht die Möglichkeiten zum Grillen.

„Auch die klassischen Schweinefleischprodukte wie Gulasch, Kotelett oder Schnitzel mag die City-Klientel weniger. In den anderen Richrath-Märkten ist Schweinefleisch aus regionaler Erzeugung allerdings gefragt“, konstatiert der Rheinländer.

Robin Richrath ist überzeugt, dass bei Rindfleisch der Trend zur US-Ware noch eine Weile anhalten wird. „In den Vereinigten Staaten gibt es Steaks, die in Deutschland bislang kaum einer kennt, wie zum Beispiel das Skirt-Steak. Das wird hierzulande Saum- oder Kronfleisch genannt und stammt vom Zwerchfell des Rinds.“ | afz 46/2016

Mehr Impressionen: www.fleischwirtschaft.de/bilder

Richrath in der Kölner Opern-Passage

- Verkaufsflächen: 1600 qm plus 400 qm Gastronomie
- Mitarbeiter: 65 Beschäftigte
- Artikelzahl gesamt: ca. 20.000
- Artikelzahl Fleisch und Wurst: ca. 250
- Umsatzanteil Fleisch und Wurst: 19 Prozent

Rewe Richrath Supermärkte GmbH: 13 Märkte in Köln und Umgebung. Für das Handelsunternehmen arbeiten insgesamt 800 Mitarbeiter. www.rewe-richrath.de