



Rewe Richrath, Erftstadt-Gymnich

Thekenteam freut sich über Freiräume

>> Wenn die Familie Mager aus Erftstadt-Gymnich in „ihren“ Rewe-Markt einkaufen geht, kann sie sehen und beurteilen, wie gut sie zuvor gearbeitet hat. In der Theke der „Landmetzgerei Richrath's“ liegt das Fleisch ihrer Limousin-Rinder, die sie so artgerecht wie möglich aufgezogen hat. „Das Schöne an unserer Theke ist, dass wir den Kunden erklären und zeigen können, wo das Fleisch herkommt“, sagt Benedikt Knein, der junge Abteilungsleiter. Er hat mehrere Ausflüge mit Kunden begleitet, bei denen sie die Aufzucht von Rindern und Schweinen (bei Bauer Steffens) besichtigt ha-

ben. Benedikt Knein, der bei einer Metzgerei im Ort gelernt hat, freut sich, dass er seine Kreativität an der Theke austesten kann. Wenn er eine Rezeptur erarbeitet hat (etwa für eine Salsiccia), dann stellt er sie einem Richrath-Team vor und erhält bei Gefallen die Freigabe zur Herstellung derselben. Ihm gefällt weiter, dass die Familie Richrath und das Marktteam fest im Ort und seinen Vereinen verwurzelt sind. Sicher ein Grund, warum man die Teilnehmer des „Gymnicher Ritts“ (Prozession mit 300 Pferden) versorgt oder die Karnevalssitzung mit Currywurst beliefert.



Im Detail

Fleisch-/Wurstumsatz
2016: 1,52 Mio. Euro
(2015: 1,43 Mio. Euro)
10 Mitarbeiter, davon
10 Vollzeitkräfte.



Rewe Richrath, Erfstadt-Liblar

Regionales, Frikadellen und Hausmannskost

>> Der Rewe-Markt Richrath in Erfstadt-Liblar betreibt nicht nur eine Fleisch- und Wursttheke, sondern eine eigene „Richrath's Landmetzgerei“. Die Verbindung zum Land, genauer gesagt, zur Region, ist nicht zu übersehen: Das Rindfleisch kommt vom Rinderzüchter Mager aus Erfstadt-Gymnich, Schweinefleisch vom Hof der Familie Steffens aus Brüggen-Bracht, nur ein paar Kilometer entfernt. Michael Greis, Abteilungsleiter Fleisch und Wurst: „Jeder Kunde kann gucken, wie die Tiere gehalten werden.“ Die Schweine beispielsweise leben auf Stroh und in Gruppen. Der

Markt bietet regelmäßig Führungen für seine Kunden auf den Bauernhöfen an. Wer keine Zeit, Lust oder Gelegenheit hat, selbst in der Küche zu stehen, ist in Liblar genau richtig: An der heißen Theke gibt es jeden Tag frisch gebratene Metzgerfrikadellen und ein wechselndes Menü, im Angebot ist überwiegend Hausmannskost. Oder aber, der Kunde greift zu frischen Suppen (etwa Gulasch- oder Tomate-Mango) oder den „Fixen Mahlzeiten“, beides unter Richrath's Landmetzgerei-Eigenmarke hergestellt vom langjährigen Lieferanten Würstspezialitäten Esser aus Erkelenz.



Im Detail

Fleisch-/Wurstumsatz

2016: 2,15 Mio. Euro
(2015: 2,04 Mio. Euro)
10 Mitarbeiter, alle
Vollzeitkräfte.