

Frische und Qualität von hier

Zuverlässige heimische Erzeuger für die REWE Dieter Schneider Märkte

Glottertal/Denzlingen/Waldkirch (hvg). Frische, Qualität und Vertrauen markieren als unverrückbare Eckpunkte die Beziehung zwischen den REWE Schneider Märkten und ihren heimischen Zulieferern aus dem Elztal – Glottertal – Kaiserstuhl – Ortenau – Markgräflerland – Tuniberg und Hochschwarzwald. Über 50 Erzeugerbetriebe beliefern die REWE Dieter Schneider Märkte. Weil die Wege kurz bleiben und die Produkte täglich frisch sind, weil man sich kennt und aufeinander verlassen kann und vor allem, weil man gemeinsam in und für die Heimat arbeitet, funktioniert das seit Jahren hervorragend. Zwei Beispiele verdeutlichen, wie Handwerksbetriebe von hier mit Herz und Hand arbeiten, um sich tagtäglich im Urteil der REWE-Kundschaft zu bewähren.

Wer sich in einem REWE Dieter Schneider Markt für Fleisch, Wurst oder Wild von der Metzgerei Linder entscheidet, bekommt Qualität, die man schmeckt. „Aus dem Kessel über die Waage ins Auto: da ist Frische garantiert“, freut sich Hermann Linder. 1983 hat er den elterlichen Betrieb übernommen. Damals war er gerade 20, hatte mit Ausnahmegenehmigung schon die Meisterprüfung ablegen dürfen. Der Grund: Er hatte seine Können zusätzlich als Bundessieger im Fleischerhandwerk bewiesen.



„Qualitätsmerkmal Frische – und zwar täglich“: Metzgermeister Hermann Linder

Schlachten, verarbeiten, zubereiten und die Ware in den Frische-Regalen oder der Fleischtheke der REWE-Märkte präsentieren sind Arbeitsabläufe, die Hand in Hand ablaufen. Hermann Linder ist stets unter seinen inzwischen 60 Mitarbeitern zu finden und gemeinsam freuen sie sich über die Nachfrage nach dem, was sie tagtäglich nach den Regeln ihres Handwerks produzieren. Die

Anerkennung der Kundinnen und Kunden gilt ihnen als die realistischste Auszeichnung.

An diesem Ziel arbeitet die ganze Familie mit an. Als gute Seele des Betriebs ist Christine Linder nicht nur für das Personal zuständig, sondern packt auch täglich im ganzen Betrieb mit an. Sohn Nicolai ist in wenigen Tagen geprüfter Metzger-Geselle. Stefanie Linder ist als Industriekaufrau für betriebswirtschaftliche Abläufe mit zuständig und in diese Richtung geht es auch bei Caterina Linder, die sich auf das betriebswirtschaftliche Abitur vorbereitet.

Den hohen Stellenwert der von ihnen verbürgten Qualität belegt auch eine besondere Nummer: „50.000“. Mit dieser herausragenden Bezifferung wurde die Metzgerei Linder als erster Betrieb vom Landratsamt Breisgau-Hochschwarzwald als EU-Schlachtbetrieb zugelassen, weil sie die strengen Normen alle frühzeitig erfüllte.

Über viele Jahre gewachsene, vertrauensvolle Beziehungen zu Landwirten aus unserer Heimat bieten die Gewähr, dass das Fleisch von gesunden Tieren auf saftigen Weiden mit ausreichendem Freilauf stammt. Man kennt sich, man vertraut sich, man lebt voneinander und miteinander und eben das ist es, was unsere Heimat lebenswert und so liebenswert macht.

Im REWE Dieter Schneider Markt Fleisch, Wurst oder Wild der Metzgerei Linder zu wählen garantiert, Gutes und Frisches von hier zu bekommen. Fleischsalat und Wurstsalat, Rinderbraten oder Schweinefilet und natürlich das komplette Sortiment frischer Wurst – da macht schon das Auswählen Freude. Nach gehüteten Familienrezepten und mit schonendsten modernen Verfahrensweisen wird in der Metzgerei Linder alles nach überlieferter Handwerkskunst von ausgebildeten, erfahrenen Metzgern hergestellt.

Bäckerei Weiß

In der Bäckerei Weiß gibt es in ihrer Tradition von stolzen 110 Jahren bis heute zwei Konstanten: Alle Generationen verbindet die Leidenschaft für das Backen und zu allen Zeiten sind die unterschiedlichen Brotsorten der Bäckerei Weiß beliebt geblieben. Heute führen Bäckermeister Thomas und seine Frau Ilka Weiß die Bäckerei in Glottertal. Ein Dutzend Mitarbeiter – darunter zwei Bäckermeister und drei Bäckergehilfen – sorgen für täglich knackige Brötchen, frisches Brot und verführerische Kuchen und Gebäck aller Art.

In der Backstube wird von Hand gearbeitet, wie das bei einem ehrbaren Handwerker einfach dazu gehört. Was ist es, das Thomas Weiß allmorgendlich zu einer Zeit aufstehen lässt, zu der



Backtradition hochhalten, das Beste weitergeben: Bäckermeister Thomas und Ilka Weiß.

die meisten seiner Kunden noch selig schlafen? „Als Bäcker habe ich täglich etwas in Händen, was Wertschätzung bekommt“, strahlt er bei der Antwort. „Das ist Qualität, die schmeckt.“

Die stetige Nachfrage nach den zahlreichen Sorten an Broten und Backwaren in den REWE Dieter Schneider Märkten sind dafür kräftiger Beweis. Direkt aus der Backstube liefern Mitarbeiter der Bäckerei Weiß ihre große Vielfalt in die Regale und legen sie persönlich aus. Beste Qualität verdient eben auch eine ansprechende Präsentation.

„Das gesunde Helle“

Holzofenbrot, hergestellt nach uraltem Familienrezept, ist ein echter Klassiker, die Nachfrage danach reißt nie ab. Wer Abwechslung mag, wird im REWE-Angebot der Bäckerei Weiß stets fündig: Unter den vielen Brotsorten gibt es zum Beispiel das begehrte Bauernbrot oder das seit 1950 unverändert beliebte Vollkornbrot. Ilka Weiß zwingt gesundheitsbewussten Mamas schon mal einen Tipp zu: „Körnerbrot kann auch hell sein, das schmeckt auch Kindern und ist ur-gesund.“ Als Handwerksbetrieb vom Glottertal kauft auch Familie Weiß lokal ein; sie verwendet handverlesene Zutaten und trägt so ihren Teil zur Förderung der heimischen Wirtschaft bei. Und in den REWE Dieter Schneider Märkten freuen sich die Kundinnen und Kunden täglich über die frische Back-Qualität aus Glottertal.

Fazit

Die REWE Dieter Schneider Märkte und ihre Zulieferer aus der Region vereint, wie die beiden Beispiele verdeutlichen, ihr wichtigstes Anliegen: Ihre Kundschaft entscheidet täglich neu, dass die von hier stammenden Angebote unvergleichbar und zugleich ein genussvoller Beitrag zum Erhalt unserer Heimat bleiben.