

Schweinefleisch aus dem Kloster

Konventionelles Schweinefleisch ist an der Bedientheke im Rewe-Markt Stenten in Aachen passé. Dort bekommen die Kunden vielmehr hochwertige Produkte wie etwa holländisches Livar-Schweinefleisch aus der Abtei Lilbosch.

AACHEN

DIETER HEIMIG

Mehr als ein Dutzend regionale Lebensmittel aus Nordrhein-Westfalen sind im EU-Register der schützenswerten Spezialitäten verzeichnet, darunter allein drei Produkte aus einer Stadt: Aachener Printen, Aachener Weihnachtsleberwurst und Aachener Puttes. Bei letzterem handelt es sich um eine geräucherte Blutwurst mit sichtbaren Speckstückchen. An der 18 Meter langen Fleisch- und Wurst-Bedientheke des Rewe-Markts der Familie Stenten im Aachener Stadtteil Burtscheid sind diese regionalen Wurstsorten gefragt. Auch eine Stenten-Eigenkreation, das „Aachener Jüppchen“, wird gern gekauft. Dabei handelt es sich um einen vier Monate luftgetrockneten und anschließend über Buchenholz geräucherten Rohschinken.

In der Bedientheke gibt es kein konventionelles Schweinefleisch, nur als SB-Ware.

Die Abteilung punktet bei den Kunden aber auch mit internationalen Spezialitäten. „Vor allem Steaks verkaufen sich derzeit besonders gut. Unser Sortiment umfasst rund 20 Sorten, darunter Irisches Hereford, Ocean Beef sowie Ware aus den USA und Argentinien. Verkaufsschlager sind aber Stücke vom Limousin-Rind. Das Fleisch stammt von Tieren, die allesamt hier in der Region aufgezogen wurden“, berichtet Geschäftsführer Josef Stenten.

Eigener YouTube-Kanal mit den „Steakern“

Um noch mehr Verbrauchern in Aachen und Umgebung diese Spezialitäten schmackhaft zu machen, sind Abteilungsleiter Patrick Corbusier und sein Team auf YouTube und in sozialen Netzwerken aktiv. Unter dem Motto „Wir sind die Steaker“ geben sie unter anderem in kurzen Videos Tipps zur Zubereitung und informieren über die Besonderheiten der verschiedenen Steaksorten. Ocean Beef zum Beispiel stammt von neuseeländischen Angus-Rindern oder Angus-Herford-Kreuzungen, die auf den Inseln ganzjährig auf der Weide in Meeresnähe gehalten werden. Wachstumshormone sind in der Mast ebenso passé wie der Einsatz von Antibiotika. Durch den hohen natürlichen Salzgehalt im Futter bekommt das Fleisch eine besondere geschmackliche Note.

Auch bei Kalbfleisch setzt das Einzelhandelsunternehmen auf Qualität. „Wir offerieren den Kunden Ardenner Kalbfleisch, eine ech-

te Spezialität aus dieser wenige Kilometer von uns entfernten Region Belgiens“, so Corbusier. Weil die aber einen stolzen Preis hat, testet Rewe Stenten aktuell auch eine etwas günstigere Alternative: Kalbfleisch aus dem Qualitätsprogramm „Tiroler Kaiserkalb“. Erzeuger, die hier mit im Boot sind, haben eine Reihe von Vorschriften des Gütesiegels der österreichischen Organisation Agrarmarkt Austria (AMA) zu erfüllen. Kälber der Marke „Tiroler Kaiserkalb“ müssen in Tirol geboren, aufgezogen und geschlachtet werden. Darüber hinaus ist das Verfüttern von Tiermehl sowie tierischen Fetten und der Einsatz von antibiotischen Leistungsförderern verboten.

Dagegen hat Hähnchenfleisch der Marke Kikok von der H. Borgmeier GmbH aus dem westfälischen Delbrück bereits seit längerem einen festen Platz in der Theke. „Diese Produkte sind bei unseren

Kunden gefragt. Allerdings ist Kikok in immer mehr Supermärkten erhältlich. Wir wollen uns stets profilieren und von den Wettbewerbern differenzieren. Deshalb sind wir hier auf der Suche nach neuen, interessanten Produktkonzepten“, sagt Josef Stenten.

Den Kunden etwas Besonderes bieten

In Sachen Schweinefleisch sind die Aachener, was das angeht, bereits fündig geworden. Die Kundschaft kann aus drei hochwertigen Sortimenten wählen: Eifel-Schwein, Produkte vom Duroc-Schwein und der Livar-Range. Konventionelles Schweinefleisch wird im Bedienbereich nicht verkauft und ist nur als SB-Ware zu haben. Das Label Eifel-Schwein steht für ein regionales Markenfleischprogramm mit kurzen Transportwegen zur Schlachtung (maximal 45 Minuten). Die Tiere werden in Betrieben gemä-

tet, die allesamt in der belgischen und deutschen Eifel ansässig sind. Bei der Erzeugung ist eine Reihe von Vorschriften bezüglich Haltung und Fütterung einzuhalten, die von einem unabhängigen Prüfinstitut regelmäßig kontrolliert werden.

Livar ist die Abkürzung für Limburgse Varkens, also Schweine aus der niederländischen Provinz Limburg. „Auf Flächen der Abtei Lilbosch in der Ortschaft Echt nahe der deutsch-niederländischen Grenze werden die Schweine in Offenstall-Haltung mit Zugang zu Weiden gehalten“, berichtet Patrick Corbusier. Die holländischen Landwirte füttern ihre Tiere ausschließlich mit pflanzlichen Futtermitteln, die in der Region Limburg angebaut werden. Die Schlachtung erfolgt erst im Alter von zehn bis elf Monaten. „Wir beziehen die Ware von Otto Gourmet. Trotz Preisen von teils über 20 Euro für das Kilo-

gramm kaufen immer mehr unserer Kunden Livar-Fleisch“, konstatiert Josef Stenten. Etwas Besonderes bietet auch die der Fleisch- und Wursttheke angeschlossene Heiße Theke. Neben den Klassikern Hähnchenkeule und Frikadelle können die Kunden dort auch einen Pastrami-Burger kaufen, der unter anderem mit US-Rinderbrustfleisch belegt ist. | afz 27/2018



1 Trotz eines stolzen Preises ist Duroc-Schweinefleisch bei Rewe Stenten gefragt. 2 Rewe-Händler Josef Stenten punktet bei seinen Kunden mit regionalen Produkten und Spezialitäten. 3 Das Einzelhandelsunternehmen konnte den Umsatz seiner Bedientheke in den letzten Jahren kontinuierlich steigern. 4 Steaks gehören zu den Verkaufsschlagern des Markts. Fotos: dh

Rewe Stenten in Aachen

Verkaufsfläche: 3600 qm
Mitarbeiter: 108
Artikelzahl gesamt: ca. 35000
Artikelzahl Fleisch- & Wurst-Theke: ca. 1000
Umsatzanteil Bedientheke: 12 Prozent
Webseite: rewe-stenten.de