



Erzeuger und Vermarkter von SooNahe stellen sich zum Gruppenfoto anlässlich der Einführung im Rewe-Markt Kirn. Foto: Klaus Pfrengle

Mehr Region im Supermarkt

SooNahe-Produkte schaffen den Sprung in die Ladenregale von Rewe

KIRN (pfr). Die Marke SooNahe steht für „Gutes von Nahe und Hunsrück“. Die Produkte der Regionalmarke sind nunmehr auch im Rewe-Markt erhältlich. In extra Regalen und Kühlschränken finden Kunden nun eine ganze Palette heimatlicher Genüsse von den Feldern und Wiesen, aus den Gärten, Ställen und Wäldern der Region.

Im Foyer des Einkaufsmarktes herrschte um die Mittagszeit großes Gedränge: Überall waren kleine Stände aufgebaut, an denen die Bioprodukte von ihren Erzeugern persönlich zum kostenlosen Probieren angepriesen wurden. Die Kunden ließen sich nicht lange bitten – „Das schmeckt aber gut“, konnte man immer wieder vernehmen. Kein Wunder, denn es wurden Brot- und Backwaren, Wurst und Wildprodukte, Eier, Nudeln, Fruchtsäfte, Käse, Honig und

Öle in höchster Qualität vorgestellt. Nicht nur ein Genuss für den Gaumen, sondern auch für das Auge. Auf wenigen Quadratmetern zeigte SooNahe, welche heimatlichen Leckerbissen auf den Bauernhöfen, in den Mühlen, Keltereien, Bäckereien, Metzgereien und weiteren Lebensmittelbetrieben in der Region entstehen.

„Die Marke ist absolut in“, freut sich Helmut Hehner, der Vorsitzende von Hunsrück-Marketing, über die große Resonanz. Primäres Ziel der Marke sei es, die Wertschöpfung der Region zu fördern. Und das unter strenger Einhaltung von Qualitätsanforderungen mit einem Kontrollsystem. „Für uns ist es wichtig, dass die Produkte nicht nur beim Erzeuger, sondern auch in speziellen Regalen von Supermärkten zu finden sind“, ergänzt Dr. Rainer Lauf, Vorsitzender des Regionalbündnis Soonwald-Nahe.

Ihn freute es umso mehr, dass mit Kirn nunmehr eine weitere Lücke im angestrebten, flächendeckenden Verkaufssystem geschlossen werden konnte.

„Mit dieser Aktion wollen wir uns und unsere Waren den Menschen vor Ort präsentieren“, erklärt ein Mitarbeiter des Bornwiesenhofes, während er den Flammkäse, ein in Gewürzen eingelegter Bratkäse, in der Pfanne wendete. Begeistert von den Produkten zeigte sich auch Marktinhaber Mike Greuloch. „Die Kunden haben in der ersten Woche schon sehr viel gekauft, so dass wir schon einiges nachordern mussten“, ist er sich sicher, mit der Aufnahme der SooNahe-Produkte als Ergänzung zu seiner ohnehin vielfältigen Bioecke, die richtige Wahl getroffen zu haben. „Ich kann jetzt schon sagen: Die Kunden nehmen es an.“