



Der Herbst in der Lohmühle:

- Spanferkel in leckeren Varianten
- Wild aus dem Soonwald
- Brunch am 3. Oktober und 1. November
- Martinsgans ab 11. November

Bitte denken Sie rechtzeitig an die Reservierung Ihnen Weihnachtsfeier.

Mitglied von SooNahe

Restaurant Lohmühle · Familie Maletzke
55566 Meddersheim · Tel. 0 67 51 / 45 74 · Fax 0 67 51 / 65 67 · www.restaurant-lohmuehle.de

Gutes von Nahe und Hunsrück

BIO Apfel-Schorle
Trauben-Schorle

aus Direktsaft der Region
ohne Zuckerzusatz
mit erfrischend natürlichem
Mineralwasser
in der Mehrweg Glas Flasche

Schwollener
WASSER FÜR DIE SINNE

www.schwollener.de

Alt-Ebernburg
AE
Restaurant & Weingarten

Ganzjährig sind
bei uns auch Privat- und
Firmenfeierlichkeiten bis
120 Personen möglich.

Mitglied von SooNahe

Burgstrasse 10 - Bad Münster a. St. - Ebernburg - Telefon: 06708/3773
Öffnungszeiten: immer ab 17 Uhr, sonn- und feiertags zusätzlich von 11-14 Uhr, mittwochs Ruhetag
Deutsche, elsässische & mediterrane Küche

Malepartus

Ein Ausflug in den Soonwald ... Appetit auf deutsche Küche ...?

KULINARISCHES RUND UM DIE WILDKÜCHE ...
Spansauessens für Senioren jeden Freitag- und Samstagmittag ab 12 Uhr

JEDEN MITTWOCH
> Holländer-
Kirsch-Tag

jeden Freitag ab 19 Uhr: **SOONWALD-Buffer**
von und mit SooNahe-Produkten p.P. 17,50 €

Gerne reservieren wir Ihren Tisch ... Café & Restaurant Malepartus
Familie Andreas Hartung · 55595 Kreershäuschen OT. von Winterbach · Tel. 06756-219
Wir freuen uns auf Ihren Besuch! www.malepartus.eu

20 VORSICHT

GENUSS PUR! OKTOBER 2009

Genuss liegt SooNahe

Produkte der Region haben Konjunktur

Wenn Winzer, Bauern, Müller, Bäcker, Metzger und andere Lebensmittelherzeuger im Hunsrück und im Naheland auftischen, was ihre Betriebe hergeben, dann war die Tafel für die Verbraucher immer schon reichlich gedeckt. Seit genau einem Jahr sind manche der Produkte aber nicht nur einfach köstlich, sondern sogar „ausgezeichnet“.

„In erster Linie dient die Marke dazu, die guten Betriebe der Region unter einem Logo zusammenzufassen und ihnen höheren Stellenwert und Image bei den Verbrauchern zu verschaffen“, so Dr. Rainer Lauf. „Die Regionalmarke ist die Plattform für Betriebe mit hohem Qualitätsanspruch und einer regionalen Verankerung.“

Auch die Gastronomie spielt hier eine große Rolle. Die teilnehmenden Gaststätten und Restaurants verpflichten sich, Gerichte, Säfte und andere Grundprodukte von SooNahe-Erzeugern zu verwenden.

„SooNahe“ heißt die regionale Marke, die vom Regionalbündnis Soonwald-Nahe auf den Weg gebracht wurde. „Ziel ist es, mit Hilfe dieser Marke das Verbraucherbewusstsein noch mehr für regionale Produkte, zu schärfen“, erklärt Dr. Rainer Lauf, der Vorsitzende des Regionalbündnisses. „Aber auch die Identifizierung der Bevölkerung mit der Heimatregion, ihren Erzeugern, hochwertigen Produkten und der dadurch entstandenen Kulturlandschaft ist uns ein wichtiges Anliegen.“

Unter dem Label „SooNahe“ werden eine ganze Reihe von Produkten verkauft. Vom Rindfleisch über Wildbret bis hin zu Fruchtsäften und Honig.

Die Kunden können sich direkt an die Betriebe wenden. Bäcker, Metzger und andere Verarbeiter wollen zusätzlich zu ihren eigenen Erzeugnissen „SooNahe“-Produkte in ihr Angebot aufnehmen.

Winzerbetriebe können ebenfalls neben ihren eigenen Produkten ein zusätzliches Sortiment von SooNahe anbieten. „Dort besteht eine langjährige Erfahrung mit der Direktvermarktung – und bei den Weinkunden auch durchaus ein Bedürfnis nach zusätzlichen anderen attraktiven Leckereien aus der Region“, so Lauf. Darüber hinaus gibt es jetzt schon im regionalen Vertrieb erfahrene Verkaufsstellen wie den Bad Kreuznacher Regiomarkt, der auch bisher schon viele SooNahe-Erzeuger im Angebot hatte und dies noch ausweiten wird. Viele REWE- und EDEKA-Märkte sowie Globus bieten inzwischen eigene SooNahe-Regale. Aushängeschild ist die „Beziehungskiste“. Der Warenkorb mit SooNahe-Produkten soll die Beziehung zur Region auch namentlich ausdrücken und kann zum eigenen Konsum, aber in erster Linie auch als Präsent für Privatpersonen und Firmen bezogen werden.

INFOS: > www.soonahe.de



Die Palette an Produkten, die unter der Marke SooNahe angeboten werden ist breit. Sie reicht von Fleisch und Käse bis zu Säften und Honig.