

käse mit Chili startet als erste Sorte des Jahres im nun jährlich wiederkehrenden Konzept: Der vollmundige und zartschmelzende Diplomat-Käse aus bayerischer Milch mit scharfer Chili-Note weckt Begehrlichkeit und bietet weitere Kaufanreize in der bestehenden Zielgruppe sowie bei interessierten Neukunden. Durch die limitierten Varianten in verschiedenen kommenden Geschmacksrichtungen schafft das Wasserburger Unternehmen Aktualität im Sortiment und punktet mit außergewöhnlichen Variationen.

Neue Range für Umsatz-Impulse an der Käsetheke

Mit raffinierten Käse-Kreationen überrascht die Privatmolkerei Bauer stetig die Verbraucher, die sich an der Theke gerne inspirieren lassen. Neue Impulse setzt das Unternehmen daher ab sofort mit der „Diplomat Sorte des Jahres“. Ab Februar bis Ende 2019 bietet die neue Schnittkäse-Variation „Chili“ geschmackliche Abwechslung auf dem Brot, in Aufläufen oder einfach als Snack zwischendurch. Die kräftige Chili-Note verleiht dem intensiven Diplomat, der durch 55 Prozent Fett in der Trockenmasse mit besonderer Cremigkeit überzeugt, zusätzliche Würze. Dank natürlicher Reifung ist auch der „Diplomat Sorte des Jahres“ für Betroffene einer Laktoseintoleranz geeignet. Zusätzlich wird ausschließlich Milch ohne Gentechnik verarbeitet und das garantiert unbeschwerten Genuss.

Ein Blickfang regt zu Probierkäufen an

Jahres-Highlights verdienen den besten Auftritt – so zieht die „Diplomat Sorte des Jahres Chili“ mit seinem hochwertigen gold-roten Design die Blicke der Verbraucher in die Bedientheke. Das moderne Design mit großflächiger Marken- und Produktbezeichnung sowie prominenter Chili-Darstellung hebt sich vom Gesamtangebot ab und verleitet zu Probierkäufen.

Sommerlicher Nudelsalat –neu von Popp

Rechtzeitig zur Grillsaison führt Popp Feinkost einen neuen, mediterranen Nudelsalat zum 1. März im Handel ein – ein weiteres Highlight in seinem breiten Sortiment an Beilagensalaten zum Grillen.

POPP Nudelsalat schmeckt zu jeder Gelegenheit. Speziell beim Grillen darf er nicht fehlen. Damit Abwechslung auf den Tisch kommt, erweitert Popp Feinkost jetzt rechtzeitig zur Saison sein Sortiment um den Nudelsalat Pesto Rosso – erhältlich im Handel zum 1. März.

Die Rezeptur ist sommerlich-mediterran: Penne Rigate al dente werden mit einer cremigem Pesto Rosso aus saftig-süßen Tomaten, Basilikum, Paprika und Chili zubereitet. Die Röhrennudeln greifen die Aromen der Zutaten besonders gut auf. Der herzhafte Pasta-Salat passt geschmacklich hervorragend zu einem deftigen Grill-Hacksteak, aber auch zu gegrilltem Fisch, Hähnchen oder Gemüse. Pasta-Fans genießen ihn gern auch mal solo mit geröstetem Baguette.

Der neue Salat ist der zweite Nudelsalat der Marke neben dem klassischen Nudelsalat mit Schinkenwurst, Gemüse und Kräutern, den Popp bereits letztes Jahr ins Sortiment einführte. Zusammen mit



„Die Konzepte waren überzeugend“

Er war Marktleiter, Bezirksmanager und Verkaufsleiter im Handel. Doch eines hatte er in seinem langen Berufsleben vermisst: Die Selbstverantwortlichkeit, die Selbstständigkeit, kurz – die Verwirklichung seines Traums.

Dann stieß Elmar Meyer auf REWE, nahm die beeindruckende Expansion des Handelskonzerns wahr und lernte die Möglichkeit kennen, im genossenschaftlich organisierten Unternehmen zu einem eigenen Supermarkt zu kommen. Die Konzepte überzeugten Meyer, und er schrieb seine Bewerbung – aufgrund seiner langen Erfahrung im Handel mit Erfolg.

Elmar Meyer durchlief eine dreimonatige, intensive Schulung mit vielen hilfreichen Kontakten zu anderen selbständigen Kaufleuten und konnte schließlich seinen eigenen Markt übernehmen: In der Weinbergstraße 3, im rheinland-pfälzischen Bad Kreuznach. Das war am 1. März 2011. Meyer



Elmar Meyer

entschied sich für das REWE-Partnerschaftsmodell.

„Es ist einzigartig“, schwärmt Elmar Meyer, „ich selber trage nur ein begrenztes Risiko, kann aber auf alle Vorteile einer starken Gemeinschaft zurückgreifen.“

Meyers Markt hat eine Fläche von 1.300 Quadratmetern, auf der rund 16.000 Artikel angeboten werden und in dem 40 Mitarbeiter tätig sind. Gibt es noch weitere berufliche Ziele? „Klar“, sagt Elmar Meyer, „mein Sohn und seine Lebensgefährtin sind mittlerweile im Geschäft tätig. Wir planen, einen zweiten rentablen Markt zu führen.“

einer breiten Auswahl an Beilagensalaten sorgen sie dafür, dass Grillgäste kulinarisch voll auf ihre Kosten kommen.

Neue Sorte Curry erweitert Bautz'ner Brutzel Saucen-Sortiment

BAUTZ'NER In Berlin eine Ikone und in ganz Deutschland an Beliebtheit kaum zu übertreffen: Die Currywurst ist ein Gericht mit Kultstatus – und die neue Brutzel Sauce

Curry von Bautz'ner die ideale Sauce für einen unvergleichlichen Genuss.

Mit der Sorte Curry erweitert Bautz'ner ab sofort die Brutzel Saucen-Range. „Die Currywurst ist nicht nur das beliebteste Kantinengericht in Deutschland – auch zu Hause ist sie wortwörtlich in aller Munde“, erläutert Volker Leonhardi, Marketingleiter bei Bautz'ner. „Die neue Bautz'ner Curry Brutzel Sauce ist dazu die ideale Begleitung, denn auch die beste Currywurst schmeckt nur mit der perfekten Sauce.“



Gemüse, Obst und Salat möglichst regional und saisonal verzehren

Aus vielen Gründen ist es sinnvoll, regional angebautes und saisonales Gemüse und Obst zu essen. Es schmeckt besser, vermeidet unnötige Umweltbelastung und übermäßigen Wasserverbrauch.

Die größte Auswahl an Gemüse gibt es zwischen Juni und Oktober. Aber auch im Winter haben einige Gemüsesorten Saison: Butterrüben gibt es bis Dezember frisch, Grünkohl hat von November bis Februar

Obst + Gemüse März

Saison, Rosenkohl und Topinambur von Oktober bis März, und Champignons sowie Lauch das ganze Jahr über. Außerdem gibt es z.B. Kartoffeln, Zwiebeln und Rotkohl das ganze Jahr über zumindest als Lagerware.

Der Rhabarber macht beim Obst im April den Anfang. Doch schon bald folgen Erdbeeren, Kirschen und die meisten anderen Beeren. Am längsten gibt es frische Quitten und Äpfel, auch Birnen, Weintrauben und Zwetschgen gibt es noch bis Oktober. Aber Äpfel lassen sich fast das ganze Jahr über lagern, nur im Sommer neigt sich der Vorrat dem Ende zu.

Wer sich beim Salat etwas Abwechslung gönnt, der kann das ganze Jahr über frische Ware kaufen. Denn beim Salat ist die Saison in Winter und Sommer eingeteilt: Im Winter haben z.B. Chicorée und Feldsalat Saison, im Sommer sind Batavia, Eisbergsalat, Kopfsalat und Rucola regional erhältlich.



www.biofruit.de

REWE POINT