

Regionaler geht es nicht

Rewe nimmt Biomehl aus Wetterfeld ins Sortiment auf

Roding/Wetterfeld. (al) Regionaler geht es nur, wenn man das Getreide im eigenen Garten anbaut. Mit dem Mehl des Biohofes Pfeffer in Wetterfeld hat Rewe-Kaufmann Stefan Ederer in dieser Woche nämlich eines der regionalsten Produkte überhaupt ins Sortiment der beiden Märkte in Roding aufgenommen. Nicht einmal drei Kilometer Luftlinie liegen zwischen Ladenregal und Anbaufläche.

Das Mehl, das in den Sorten Weizen, Dinkel und Roggen in Beuteln zu einem oder zweieinhalb Kilogramm erhältlich ist, spiegelt den Trend der Verbraucher wider, berichtet Ederer. Die Produkte sollen regional sein und Bio, am besten beides gemeinsam. „Wir können regionale Lieferanten damit unterstützen“, freut sich Ederer über die Aufnahme des Biomehls aus Wetterfeld, das bereits rege nachgefragt werde.

Stefan Pfeffer habe nach mehreren Jahren Zulassungsverfahren heuer in die Produktion von Lebensmittelrohstoffen einsteigen dürfen. Das Mehl in den Rewe-Märkten stammt also aus erster Ernte. Das Getreide stand rund um den Pfefferhof in Wetterfeld, in Ziehring und in der Gegend um das Heilbrunnl. Gemahlen wird in einer



Freuen sich über den Neuzugang in den Rewe-Märkten: Stefan Ederer, Stefan Pfeffer und die Familie Kraus präsentieren das neue Biomehl vom Pfefferhof in Wetterfeld.

Foto: Alexander Laube

biozertifizierten Mühle in Floß bei Weiden, die sich auf die Verarbeitung von Biogetreide spezialisiert hat. Am Pfefferhof entstand eigens ein Lager, in dem das Mehl nach Zertifizierung gelagert und auch vor Ort abgepackt wird. Sollte das Lager einmal leer sein, dann sei das halt so, meint Pfeffer. Zugekauft

werde nichts, das sei nicht authentisch.

Im Markt an der Further Straße gibt es nur wenige Meter vom Regional-Regal entfernt das erste Produkt aus dem Wetterfelder Mehl. Ulli Kraus bietet in seiner Bäckereifiliale den Brodinger, das Biobrot aus Roding, an.