

che Co.“ beim Verkauf signierte, gehörten zum Programm, in dessen Rahmen auch eine Spendenübergabe stattfand. Bei der Jubiläumsfeier am Wochenende zuvor waren 1500 Euro in der Spendenbox gelandet und aus dem Erlös der Kochbücher kamen noch einmal 500 Euro dazu, so dass Gerda Kaiser eine Summe von 2000 Euro an Bürgermeister Roland Esch (FWG) für die Bürgerstiftung übergeben konnte.

Doch nicht nur Jubiläum wurde gefeiert - auch die gelungene Modernisierung war der Grund. „Da wir jetzt ein REWE-Center sind, haben wir rund 2500 Artikel mehr im Sortiment, die Platz brauchten, wir haben uns die Frische als Schwerpunkt auf die Fahnen geschrieben und wollen unseren Kunden immer etwas Besonderes bieten“, erläuterte Gerda Kaiser den Hintergrund für die Umgestaltung. „Im Markt wurde die Frischetheke auf 22 Meter erweitert und bietet jetzt Frischfisch in Eigenregie, Antipasti, Iberico-Fleisch, eine riesige Auswahl an Käse und viele Premiumsorten, neben dem gewohnten umfangreichen Angebot an Fleisch- und Wurstwaren und heißer Theke“, so Metzgermeister Rudolf Krauss. Auch die Zahl der Mitarbeiter wurde aufgestockt. Der Frischebäcker im Markt musste der Umgestaltung weichen, doch es wird immer noch vor Ort im Markt frisch gebacken, was die Kunden sehr schätzen. „Wir haben die Nachhaltigkeit im Blickpunkt, entwickeln uns permanent und immer stehen die Wünsche unserer Kunden an oberster Stelle“, sagte Gerda Kaiser. An Kosten entstanden bei den Umbaumaßnahmen ca. 350000 Euro. Die gleiche Summe hat Bäckermeister Hartmut Moos in die Hand genommen, den die Kaisers auswählten, weil ihnen auch die Stärkung der Region durch die Versorgung mit Waren vor Ort wichtig ist. „Ich freue mich, dass wir jetzt auch am besten Standort in ABlar vertreten sind“, sagte Moos, der aus diesem Grund auch etwas ganz Besonderes auf die Beine stellte. „Die Kunden finden hier keine alltägliche Bäckerei mit Sitzbereich, sondern ein Highlight im Eingangsbereich des Marktes, wo ein Bäckermeister täglich vor Ort frische Backwaren, wie Brot und Brötchen, Stückchen, Kuchen und Torten herstellt.“ Im Designer-Sitzbereich finden 65 Gäste Platz, die außer mit feinem Gebäck auch mit einer umfangreichen Auswahl an Kaffeespezialitäten verwöhnt werden. Morgens wartet ein traditionelles Frühstückssortiment, mittags auch warme Gerichte und am Nachmittag die gepflegte Kaffeetafel. „Bis 19 Uhr werden frische Brötchen gebacken“, so Moos. An der fünfzehn Meter langen Theke mit gläserner Bäckerei ist den ganzen Tag über ein Höchstmaß an Frische gewährleistet. „Schön, dass die ABlarer Bürger hier derart im Mittelpunkt stehen und sich mit allem versorgen können, was das Herz begehrt“, lobte der Bürgermeister. Gudrun Esch dankt für die Kooperation mit dem Kochbuch. „Schmusel, Riwwelkuche & Co.“ eignet sich übrigens sehr gut auch für junge Leute, da die leckeren Gerichte, die man bei Oma so liebt, einfach, schnell und kostengünstig nachgekocht werden können und bestens gelingen.



Rudi Krauss, Roland und Gudrun Esch, Hartmut Moos und Gerda Kaiser bei der Spendenübergabe vor der neu gestalteten Bäckerei.

REWE spendet 2000 Euro

Am Samstag wurde im REWE-Center Eins A im Walbergraben auch für die Kundschaft das 25-jährige Jubiläum gefeiert. Tombola, Sonderangebote, Verkostungen und eine Autogrammstunde mit Gudrun Esch, die ihr neuestes Kochbuch „Schmusel, Riwwelkuche“