



Goffart

Spektrum der Frische



Unsere starken Partner
aus der Region!

*Wir bieten Ihnen mit unseren Partnern
aus der Region besondere landwirtschaftliche und
handwerkliche Produkte, die Sie in dieser Form und Frische
sonst selten in einem Supermarkt finden.*

*Ein großer Vorteil unserer regionalen Produkte ist, neben der
besonderen Qualität, Frische und dem Geschmack,
der besonders ökonomisch kurze Weg vom Erzeuger zum Kunden.*

*Hierdurch leisten wir auch einen Beitrag zum
Umweltschutz, indem unnötige Transporte vermieden werden.*

Weniger Transport - mehr Geschmack!





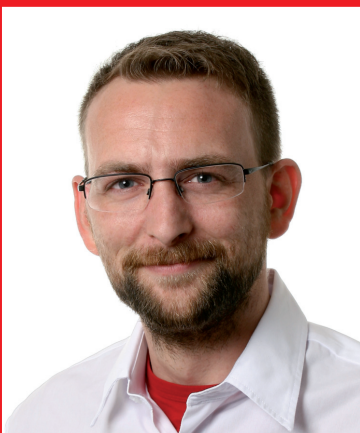
**Marktleiter
Eschweiler-Bohl:**

Jochen Keppler



**Marktleiter
Stolberg-Mausbach:**

Dennis Holtz



**Marktleiter
Stolberg-Breinig:**

Dominik Klüttgen

*Alles frisch
aus der Region!*



P+M Eifeler
Fleischvertrieb
Talstrasse 12
B-4780 Sankt Vith
Tel.: +32 80 280 290



EIFEL – Wenn Geschmack zum Genuss wird!

Regionale Produkte gehören zu den Top Lebensmitteltrends und eröffnen neue Perspektiven. Qualität, Transparenz, Herkunft – diese Eigenschaften nehmen in den Augen der Verbraucher einen immer höheren Stellenwert ein. Und das ist gut so! P&M kann ganz genau Auskunft geben über konkrete Fragen der Verbraucher:

- Woher stammen die Tiere?
- Wie sind die Tiere aufgewachsen und gefüttert worden?
- Wie lange mussten die Tiere transportiert werden?
- Wie wird die Fleisch- und Wurstproduktion überwacht?

Ein wesentlicher und wichtiger Bestandteil für unsere Wertschöpfungskette **EIFELSchwein** sind unsere Landwirte, unser Schlachtbetrieb und unsere Metzgerei. Alle Partner der Kette arbeiten eng zusammen und produzieren hochwertige Lebensmittel nach strengen Qualitätsrichtlinien und mit größter handwerklicher Sorgfalt. Der Bezug des Fleisches von Landwirten aus der Region muss gewährleistet

Förderung der Landwirtschaft

Intakte Natur- u. Kulturlandschaft

Wertschöpfung in der Region

Attraktive Tourismusregion

Verantwortung für die Region

Steigerung der Nachfrage nach regionalen und handwerklichen Qualitätsprodukten

tet sein. Die Beteiligten in der Wertschöpfungskette **EIFELSchwein** setzen sich für eine artgerechte Tierhaltung ein (Bspw. werden die Schweine zu 70 % mit Getreide und zu 30 % mit Soja, Mineralien, usw. gefüttert) und schützen so mit ihrem Handeln die gewachsene Naturlandschaft.

Der gesamte Verarbeitungsprozess wird regelmäßig durch neutrale Prüfinstitute kontrolliert, getreu nach dem Motto: „Vertrauen ist gut – Kontrolle ist besser!“ Somit können Sie als Verbraucher beruhigt genießen!

Damit setzen wir gemeinsam ein Zeichen gegen anonyme Massenproduktion und Billiganbieter und entsprechen dem Verbraucherwunsch nach authentischem Genuss zu einem fairen Preis.

Das Gebiet der Eifel erstreckt sich in Nordrhein-Westfalen, Rheinland-Pfalz, Ostbelgien und Luxemburg. Somit ist gewährleistet, dass die Schweine nur kurze (max. 45 Minuten) Transportwege zurückgelegt haben und dadurch keinem Stress ausgesetzt waren.



EIFEL

Eine intakte Natur mit vielfältiger Fauna und Flora, zahlreiche historische Denkmäler, die ausgeprägte Land- und Forstwirtschaft und traditionelle Ortsbilder machen die Eifel zu einer überaus abwechslungsreichen Kulturlandschaft.

Um die Zukunft erfolgreich zu gestalten, gilt es, die vorhandenen Kräfte zu bündeln. Die Chancen der Region liegen besonders in der Nutzung des hohen Imagewertes der Eifel, in der Ausrichtung auf Europa sowie in der Kooperation zwischen Landwirtschaft, Handwerk, Handel und Tourismus.



Industriezone 1
Talstraße 12
B-4780 St.Vith

Tel. 00 32 (0)80 280 290
www.frischfleisch.be

Lapinchen® statt Kaninchen
Kaninchen aus der Eifel – der Superstar.



Lapinchen
Hildegard Lammers
Dompfaffstraße 34
53881 Euskirchen
Tel.: 0 22 55 / 13 71

Familie Lamers züchtet in der Eifel in Flamersdorf Feinschmecker Kaninchen. Aufzucht, Haltung, Schlachtung und Zerlegung werden in dem Familienbetrieb seit vielen Jahren mit großem Engagement betrieben.

Höchste Qualitätsansprüche und strenge Hygienebedingungen sind die Grundlage einer besonderen Fleischqualität. An der Peripherie des Nationalparks Eifel betreibt Lapinchen ihr Projekt Eifel Lamm. Hier beweiden Schafe Grünland und haben einen ganzjährigen Aufenthalt im Freien. Natürliche Nahrung und freie Bewegung geben den Einola Lämmern ihren einzigartigen Geschmack.



Lapinchen



LEO Der Bäcker & Konditor ist eine **Handwerksbäckerei** aus Aachen mit 200 Jahre **langer Tradition**.

Hier werden Brot, Kuchen sowie Torten noch von Hand gebacken und die Teige bekommen **Zeit zum Reifen**. Um einen Brotgeschmack der Spitzenklasse zu erzielen, darf der Teig der Kaiserkruste sowie des Ardenner Brotes 24 Stunden reifen.

Das ist über achtmal länger als sonst üblich.

Das kennt man eigentlich nur bei gutem Wein oder Käse, aber das ist bei Brot nicht anders:

Das Brot bekommt dadurch nicht nur **mehr Aroma**, es bleibt auf **natürliche Weise auch länger frisch** und ist obendrein viel **bekömmlicher**.



Bäckerei Leo

LEO
Der Bäcker & Konditor
Sonnenscheinstraße 75
52078 Aachen
Tel.: 02 41 / 9 28 68 - 0



Nobis

Seit 1858

Backwaren
& Printen

Charlottenburger Allee 30

52068 Aachen

Tel.: 0241 / 96800 - 0

www.nobis-printen.de

www.facebook.com/nobisprinten

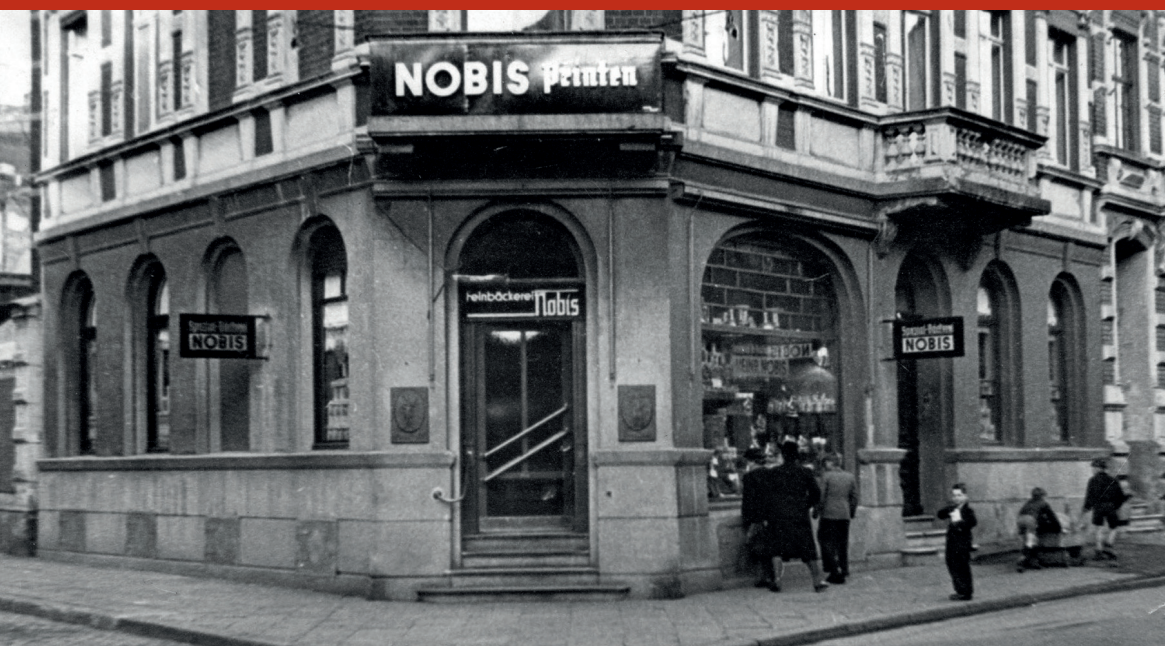
www.instagram.com/nobisprinten



Eifel IQBack

Ehrliche Handarbeit von erfahrenen Meisterhand!

Wir leben und lieben die traditionelle Backkunst in fünfter Generation und backen täglich frisch aus Leidenschaft mit althergebrachtem handwerklichem Können. Genießen Sie unsere mit EIFEL Mehl gebackenen Backwaren und Printen. Wir freuen uns auf Ihren Besuch!





Diät-Bäckerei Poensgen

SPEZIAL-DIÄT-BÄCKEREI

POENSGEN

**Spezial-Diät-Bäckerei
Poensgen GmbH
Nothberger Straße 68
52249 Eschweiler
Tel.:
0 24 03 / 9 51 13 10**

Die Spezial-Diät-Bäckerei Poensgen GmbH in Eschweiler, geführt von den Brüdern Jan & René Poensgen, fertigt nun in zweiter Generation glutenfreie Brote, Gebäcke und Mehle in handwerklicher Tradition. Durch Zöliakie-Betroffene in der eigenen Familie entwickelte Bäckermeister Fritz Poensgen ein reichhaltiges Sortiment für Zöliakie- bzw. Sprue-Betroffene, PKU-Betroffene und Allergiker, welches sich stetig erweitert u. verbessert. Seit mehr als 35 Jahren lautet der Grundsatz des Familienunternehmens: „Ein glutenfreies Brot soll aussehen, riechen u. schmecken wie ein herkömmlich hergestelltes Brot.“





Die Vollkornbäckerei Wilhelm Loosen wird als Familienbetrieb seit 1865 in der 5. Generation geführt. Seit jeher wird in Grevenbroich, im Ortsteil Tüschbroich, nach einem immer wieder verfeinerten Rezept, Schwarzbrot gebacken. Jedes Brot wird von Hand gemacht und ist daher einzigartig. Genießen Sie beste handwerkliche Qualität!



Vollkornbäckerei Loosen
GmbH & Co. KG
Kapellener Straße 39
41516 Grevenbroich
Tel.: 0 21 82 / 24 18
und 22 26



Vollkornbäckerei Loosen



Die Printenbäckerei

Printenbäckerei Klein
Franzstraße 91
52064 Aachen
Tel.: 02 41 / 47 43 50

Die im Jahre 1912 gegründete Printenbäckerei Klein liegt im Herzen von Aachen und ist bekannt für ihre vielfältigen Printengenusse, die seit vielen Jahren in alle Welt geliefert werden.

Damals wie heute wird jede Printe in Handarbeit liebevoll gefertigt und fachmännisch

gebacken. Das Rezept, das aus der Familie überliefert wurde, ist ein großes Geheimnis! Heute wird die Printenbäckerei Klein als Familienunternehmen in der 4. Generation geführt.

Printen Klein



Wir Plätzchen!

Konfekt und Gebäck Esser

Die Firma Esser in Mönchengladbach ist ein Familienunternehmen mit über 30 Mitarbeitern. Gegründet wurde es 1969. Ein flexibles und engagiertes Team um den Geschäftsführer Jürgen Esser sorgt für stets neue kreative Köstlichkeiten in exzellenter handwerklicher Qualität. Hier gibt es erstklassige Produkte, hergestellt aus den edelsten Rohstoffen, die der Weltmarkt bietet. Geringe Lagerung ist hier Trumpf, denn es wird täglich frisch für Sie gebacken.



**Esser Konfekt- &
Feingebäckherstellung
GmbH & Co. KG**
Laurentiusstr. 55 - 57
41189 Mönchen-
gladbach-Buchholz
Tel.: 0 21 66 / 5 43 89



Gebäck Esser



Bauer Claßen
Gormannshof
Hohenbuscher Str. 100
41812 Erkelenz
Tel.: 0 24 31 / 25 82

Seit Generationen sind wir ein traditionelles landwirtschaftliches Familienunternehmen. Auf unseren Feldern in Erkelenz bauen wir neben Kartoffeln und Getreide besonders die Zuckerrübe an. Die rheinischen Ackerböden sind ein idealer Standort für diese Kulturen. Im Jahre 1989 begannen wir damit, aus unseren Zuckerrüben ein feines und besonders schmackhaftes Zuckerrübenkraut herzustellen.

In Zusammenarbeit mit der Krautfabrik Canisius - Henssen b.v. (NL) verarbeiten wir die Zuckerrüben nach unserer Rezeptur zum fertigen Rübenkraut. Von der Rübenpflanze bis hin zum Zuckerrübenkraut liegt alles in unserer Hand.

Bauer Claßen





Die Imkerei Dirk Ziemons in Aachen-Brand besteht seit 2003 und bewirtschaftet mittlerweile ca. 100 Bienenvölker an 5 festen Standorten. Zur Qualitätssicherung werden sowohl der Honig, als auch die Bienenvölker regelmäßigen freiwilligen Kontrollen unterzogen. Selbstverständlich sind alle Honigsorten völlig natürlich belassen und kalt geschleudert. Qualität steht hier an erster Stelle.



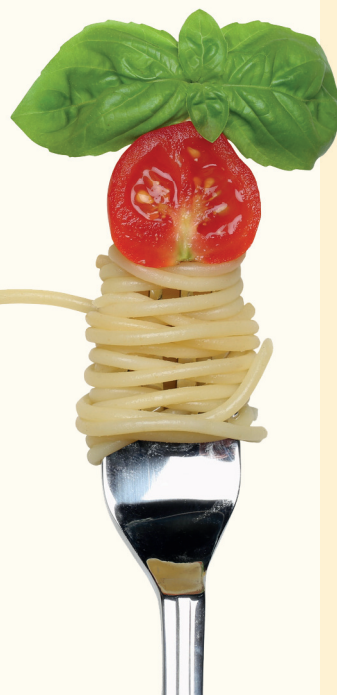
Dirk Ziemons
Imkermeister- und
Ausbildungsbetrieb
Niederforstbacher
Straße 93
52078 Aachen
Tel.: 0 174 / 9 05 06 29



Honig Ziemeons



Der Familienbetrieb
Gottschalk & Ganser liegt im Eifeler
Raffelsbrand.
Die Frisch-Ei-Nudeln stammen
übrigens ausschließlich von Eifel-Hüh-
nern, in allen Nudeln steckt durchge-
hend 1A-Qualität.
Von Dinkel bis Weizen werden
verschiedene Sorten hergestellt.



**Gottschalk &
Ganser**
Nudelproduktion
Ringstraße 2
52393 Hürtgenwald-
Raffelsbrand
Tel.: 0 24 29 / 37 27

*Eifeler
Goldeinudeln*



Der Monschauer Senfmüller Guido Breuer stellt in der Historischen Senfmühle von 1882 in der 4. und 5. Generation gemeinsam mit seiner Tochter Ruth den berühmten „Moutarde de Montjoie“ her. Nach überlieferten und eigenen Rezepten produziert er zwischen alten Mühlsteinen noch heute, wie in alter Zeit Senf handwerklich in bester Qualität, auf kaltem Wege.



**Historische
Senfmühle Monschau
Breumo GmbH & Co. KG
Laufenstraße 116 - 124
52156 Monschau
Tel.: 0 24 72 / 22 45**



Monschauer Senf

Erdbeeren Levenig



**BKL Beerenobst-
Kulturen
Levenig GmbH & Co. KG
Am Erdbeerhof 1
D-52388 Nörvenich-
Pingsheim
Tel.:
0 22 35 / 9 55 30 - 11**



Seit 1975 bauen die Levenigs in Nörvenich neben Erdbeeren auch Himbeeren, Johannisbeeren, Brombeeren und Stachelbeeren an. Heute werden auf 45 Hektar Erdbeeren angebaut, die von Mitte Mai bis Ende Oktober geerntet werden. Die Unternehmensphilosophie setzt bedingungslos auf Qualität. Die Qualität wird durch konsequente Kulturführung im einjährigen Anbau erreicht. Dadurch garantieren wir Ihnen große, wohlschmeckende, haltbare Früchte.





Der Landwirt Lövenich aus Düren hat sich auf den Anbau von heimischen Kartoffeln, Spargel, Erdbeeren und Kürbissen spezialisiert.

Von der Aussaat bis zur Ernte ist er präsent.

Bei der Auswahl der Qualitäten und Größen legt Bauer Lövenich immer selbst Hand mit an, um eine gleichbleibende Qualität zu gewährleisten.

Die Verpackung auf dem Lövenich Hof und die Lieferung auf kürzestem Wege zu uns, sind Garant für eine besondere Qualität und Frische.

Spargel-Hof
Lövenich



Spargel-Hof Lövenich

Heiner Lövenich

Schillingsstr. 72

52355 Düren

Tel.: 0 24 21 / 6 37 51



Spargelhof Lövenich



**Lindenhof
Obstplantagen
Gerd Moog
Lindenhof**

**53343 Wachtberg/
Fritzdorf**

Tel.: 0 22 25 / 1 68 59

Lindenhof Obstplantagen Gerd Moog

Seit fast 50 Jahren betreibt die Familie Moog, auf dem Lindenhof in Wachtberg-Fritzdorf, Obstbau. Inzwischen werden auf 28 ha Äpfel, Birnen, Süßkirschen und Tafeltrauben angebaut. Heute beliefert sie Hofläden, Wochenmarkthändler, sowie Groß- u. Einzelhändler, die besonderen Wert auf regionales Obst legen. Die Vorteile liegen auf der Hand: Kurze Wege - garantierte Frische, Obst von nur einem Betrieb - bedeutet gleichmäßige Qualität, Etiketten im Lindenhof-Design - versichern transparente Herkunft, attraktives regionales Sortiment - erfüllt Kundenwünsche.

Lindenhof Moog





Eifeler Bergkäse Gröner Hof



Um unseren Erzeugnis- und Vermarktungskreislauf weiter abzurunden, haben wir unseren Betrieb 1999 um eine moderne Hofkäserei - inmitten der Vulkaneifel im 100 Einwohner zählenden Ort Loogh - und einen Hofladen erweitert. Nach dem Einstieg von Sohn Gero Gröner als Molkereimeister, im Juni 2016, wird auch Eifel Camembert produziert. Damit gehört die Eifeler Hofkäserei Gröner zu den wenigen Camembert Herstellern Deutschlands. In der Hofkäserei Gröner bietet die Kombination von moderner Technik und traditionellem Käseerhandwerk eine optimale Voraussetzung um aus unserer Kuhmilch einen wohlschmeckenden und naturbelassenen "Eifeler Bergkäse" und "Eifel Camembert" herzustellen. Unser Eifeler Bergkäse und unser Eifel Camembert ist garantiert lactosefrei und ohne Gentechnik. Er wird ohne Zusatz von Nitrat und Farbstoffen hergestellt. Die Reifezeit beträgt beim Eifeler Bergkäse zwischen 8 Wochen u. 6 Monaten, beim Eifel Camembert 12 Tage.“

Familienbetrieb Gröner GbR
Im Mühlenweg 3
54578 Loogh/Eifel
Tel.: 0 65 93 / 18 12



Wechsler Feinkost GmbH
Wildweg 6
50374 Ertstadt-
Friesheim
Tel.: 0 22 35 / 7 99 17 - 0

Bei Wechsler Feinfisch in Ertstadt wird traditionell über offenem Buchenholzfeuer geräuchert. Nach dem Räuchern wird jeder Fisch einzeln von Hand filetiert. Nach strengen Qualitätskontrollen kommt der Fisch dann frisch in den Handel. So entsteht der einzigartige Geschmack, den man sich auf der Zunge zergehen lassen sollte.



Wechsler Feinfisch



Walsdorf Gourmet
Feldstraße 28
47441 Moers
Tel.: 0 28 41 / 40 69 070

Die Familie Walsdorf hütet ein Geheimnis: das Rezept ihrer legendären Curry-Gewürz-Sauce (Currywurst-Sauce). Seit Generationen wird es vom Vater zum Sohn weitergegeben. Seitdem haben die Mitglieder der Familie Walsdorf ihre Curry-Gewürz-Sauce immer weiter verfeinert. Ein verlässlicher Partner für die Saucen-Produktion wurde gesucht. Sie fanden ihn am Niederrhein. Es ist ein Freund der Familie... sonst hätten sie ihm das Rezept gewiss nicht verraten. Mittlerweile produziert „Walsdorf Gourmet“ unter anderem auch Deutschlands erste Chili-Cheese Sauce (35% Käseanteil) und eine Zigeunersauce mit 45% Gemüseanteil. Alle Produkte werden ohne Geschmacksverstärker hergestellt.





Seit der Gründung 1919 steht der Name „Fisch Reuter“ aus Mönchengladbach bis heute für Qualität und guten Geschmack. Die traditionelle Herstellung von Heringsmarinaden, Salaten und Feinkostartikeln sind die Grundpfeiler dieser langen Firmentradition.

Bei der Fertigung von erstklassigen Feinkostprodukten wird der Begriff „Qualität“ nach wie vor groß geschrieben.



Feinkost Reuter GmbH
Odenkirchener Str. 245
41236 Mönchengladbach
Tel.: 0 21 66 / 62 30 50



Reuter Feinkost

CADOCARE – NATUR PUR! UNSERE MANUFAKTUR-FLEISCHPRODUKTE

NATÜRLICHE QUALITÄT, DIE BEGEISTERT.

Hier finden Sie das ganze nature snacks-Sortiment!



cadocare®

Pet's best friend

cadocare GmbH

Boschstraße 22

52531 Übach-Palenberg

Tel.: 0 24 51 / 9 43 49 - 0

Hundefutter aus Übach-Palenberg

Jeder Hundebesitzer wünscht sich ein langes, aktives und glückliches Zusammenleben mit seinem vierbeinigen Freund. Dabei hängt die Gesundheit, die Vitalität, die Fell- und Gebissbeschaffenheit des Hundes unmittelbar mit der Ernährung zusammen. Ein aktiver, gesunder Hund macht uns glücklich. Die Ernährung durch Barf hilft Ihnen dabei, dies zu erreichen. Mit artgerechten und guten Nahrungsprodukten, auch ohne Getreide, leisten Sie einen wichtigen Beitrag zum Wohle Ihres Hundes.



Cadocare



Richrath's
Genuss nach Hausfrauenart

Fleischkonserven
Heinz Richrath
Justengasse 2
50374 Ertstadt
Tel.: 0 22 35 / 7 38 36

Richrath Konserven

Gegründet wurde das Unternehmen von Fritz Richrath, dem Vater des heutigen Firmeninhabers Heinz Richrath in Ertstadt. Er ist gelernter Metzger und war jüngster Metzgermeister in NRW. Er baute die Produktpalette weiter aus und hat sich ausschließlich auf die Herstellung von Konserven spezialisiert. Das Ziel ist es, sichere und qualitativ gute Produkte herzustellen, die dem Verbraucher eine echte Mahlzeit bieten. Aus diesem Grund, werden nur ausgesuchte Rohstoffe und Gewürze verwendet.



Richrath's Konserven

Popcorn Wunderlich



Die Firma Wunderlich aus Viersen (Süchteln), kann auf das Wissen der Großeltern und Eltern aus über 50 Jahren zurückgreifen. Die eigenen Rezepturen für Popcorn haben sich über Jahrzehnte zum perfekten süßen Popcorn entwickelt. Popcorn, Mandeln und Zuckerwatte in bester Qualität herzustellen, ist Doris Wunderlich in die Wiege gelegt und so stellt sie das Popcorn noch selber in Handarbeit in Viersen her. Und so trifft man sie auch auf dem Aachener Weihnachtsmarkt sowie dem Öcher Bend.



Doris Wunderlich
Düsseldorfer Straße 35
41749 Viersen
Tel.: 0 163 / 7 07 13 01





Seit Februar 2013 produziert das glycklich Team täglich frischen Eisgenuss in der eigenen Manufaktur in Krefeld. Hierzu verwenden sie ausschliesslich natürliche Zutaten. Das Fruchteis ist ein reines Sorbet. Marktfrische, saisonale Früchte und der Verzicht auf künstliche Aromen, Farbstoffe, Konservierungsstoffe und Geschmacksverstärker machen das Fruchteis zu einem bewussten, laktosefreien Genuss, der auch Veganern schmeckt. Zudem ist das Eis (ausgenommen die Sorten Cookie & Strawberry-Cheesecake) glutenfrei.



EIS MACHT
glycklich
EST. 2013



Sylter Eiscafé GmbH
Adolf-Dembach-Str. 8
47829 Krefeld
Tel.:
0 21 51 / 6 59 17 - 71

Glycklich Eis

Ewig + Selt

spirituosenfabrik



Nicht nur in der Eifel kennt man ihn - den Kräuterbitter auf Wermutbasis, sondern vielerorts in Deutschland und sogar in so manchen Ländern Europas, wie den Benelux-Ländern und Italien. Ob als Geschenk, Mitbringsel oder weil er einfach in jeden gut sortierten Eifeler Haushalt gehört: wer nach einem üppigen Essen seinem Körper Linderung verschaffen will, liegt mit dem guten, alten Els genau richtig. Doch mit dem Inhaberwechsel des Traditionsunternehmens Ewig + Selt im Dezember 2018 durch die jungen Unternehmer Ralf Beaujean und Burkhard Spang avanciert der urige Magenbitter darüber hinaus zu einem hippen Kultgetränk. Die Chancen, dass den beiden leidenschaftlichen Jungunternehmern das gelingt, stehen nicht schlecht.



EWIG & SELT GMBH
Kirchbruch 8
52156 Monschau/Konzen

Telefon 02472 - 987 96 50
Fax 02472 - 987 96 52
ewig-selt@web.de

Ewig & Selt

Gemünder Bier

Gemünder Bier

Die Gemünder Brauerei wurde 1962 gegründet und ist die einzige, im Kreis Euskirchen verbliebene, Braustätte. Als moderner Handwerksbetrieb, im Familienbesitz, stellt die Brauerei anerkannte Spitzenbiere aus natürlichen Rohstoffen, nach dem Reinheitsgebot von 1516 her. Das prämierte Bier ist bekannt für Wohlgeschmack, Bekömmlichkeit, sowie den hohen Qualitätsstandard. Standort der Brauerei ist der Kneippkurort Gemünd, der im Herzen des Nationalparks Eifel liegt. Hier wird in reizvoller Landschaft mit unbelasteter Umwelt das Gemünder Bier gebraut.



Gemünder
Manufaktur in der Eifel

**Gemünder Brauerei
GmbH & Co.
Kölner Straße 69
53937
Schleiden-Gemünd
Tel.: 0 24 44 / 27 23**





**Biologische Station
StädteRegion Aachen e. V.
Zweifaller Straße 162
52224 Stolberg (Rhld.)
Tel.: 0 24 02 / 1 26 17 - 0**

Die Biologische Station StädteRegion Aachen e.V. in Stolberg/Rhld. hat im Oktober 1998 ihre Arbeit aufgenommen. Mit dem Ziel, den Obstwiesen neben ihrem ökologischen wieder einen ökonomischen Wert zu verleihen, engagiert sich die Biologische Station seit 1999 in der Vermarktung von Streuobstwiesen-Produkten. So werden ungespritzte Äpfel und Birnen aus dem Aachener Land aufgekauft, in einer Mosterei schonend zu natürlichem Saft verarbeitet und anschließend hier in der Region wieder verkauft.



Biologische Station

EIFEL
DAS ORIGINAL

Natürlich gut

EIFEL-Quelle GmbH
Heilbrunnen
56656 Brohl-Lützing
Tel.: 0 26 33 / 4 23 - 0

Das Mineralwasser der Firma „Eifelquelle“ kommt aus dem Hause Tönissteiner und entspringt den tiefen Quellen der Vulkaneifel. Die Kooperationen der Eifelquelle GmbH lässt den Verbraucher die besondere Qualität erkennen. Ende 2007 wurden beim Mineralwassertest der Deutschen Landwirtschafts-Gesellschaft (DLG) alle drei EIFEL-Quell Mineralwässer mit der begehrten DLG Goldmedaille ausgezeichnet.



Eifel Quelle



Seit nunmehr 6 Jahren
verarbeitet Ludwig Zander
auf seinem Grundstück
in Aachen-Brand
gebrauchte Einweg-Paletten
zu Anfeuerholz für Kamine,
Öfen und Grills in 1A-Qualität.
Saubere abgepackt in
Trage-Netzen zum
praktischen Transport.



Ludwig Zander
Freunder Landstr. 112
52078 Aachen
Tel.: 02 41 / 52 69 19



Holz Zander



KEEP CALM **AND** *Shop local*

FRISCHE, QUALITÄT UND VIELFALT ***EINKAUFEN & GENIESSEN***

Die REWE-Supermärkte Goffart stehen für regionale Verbundenheit!
Regionalität und Nachhaltigkeit nehmen bei uns einen sehr hohen Stellenwert ein.

Ganz nach dem Motto:

"Das Gute liegt so nah!", finden Sie bei uns
ein umfangreiches Sortiment mit

hochwertigen Produkten, die unmittelbar aus der Nähe stammen!

***Einen großen Stellenwert hat ebenfalls
die Zusammenarbeit mit regional ansässigen
Handwerksbetrieben und Dienstleistern.***



Bürotechnik Kamps -

das sind wir:

zuverlässig, schnell und kompetent.

Als erfahrener Meisterbetrieb profitieren unsere Kunden schon seit über 10 Jahren von unserem Know-How.

Neben dem Vertrieb von Bürogeräten, Verbrauchsmaterialien und Hardware und der hauseigenen Meisterwerkstatt mit Reparatur- und Wartungsservice bieten wir Ihnen individuelle Lösungen im Bereich der IT- und Netzwerktechnik. Bürotechnik Kamps - wir machen auch Ihr Büro effizienter.



www.bt-kamps.de

Wir machen Büros effizienter.

Beratung

Vertrieb

IT

Service

Bürotechnik Kamps
Nagelschmiedstr. 41 - 45
52249 Eschweiler

02403 - 88 97 58

02403 - 88 97 59

info@bt-kamps.de

Öffnungszeiten: Mo. - Fr.: 9:00 Uhr - 17:00 Uhr

Bürotechnik Kamps



Alexander Meurer
Leuwstr. 88 · 52224 Stolberg
Tel. (02402) 9799410
E-Mail: meurer@amsoft.de

AM S NETZWERKE COMPUTER oft

Im Jahr 1997, als WLAN noch mit Disketten funktionierte, die kabelgebundene Vernetzung von PCs langsam Einzug in Firmen hielt, das ISDN-Netz aufgebaut und das Internet tatsächlich noch für alle „Neuland“ war und die Webseiten, die man dort fand, keine hochgezüchteten Anwendungen waren, sondern lediglich eine Aneinanderreihung statischer HTML-Seiten, gründete Alexander Meurer die Firma AMSoft mit der Zielsetzung, Privatpersonen und kleinen Firmen als langfristiger Partner in IT-Fragen mit kompetenter Beratung, Beschaffung, Installation und Wartung von IT-Systemen zur Seite zu stehen.

Stand in den 1990er Jahren noch die Entwicklung von Webseiten im Vordergrund, welche auf Plattformen der (damals) großen Anbieter betrieben wurden, so wechselte der Schwerpunkt in den 2000er Jahren zum Betrieb von Web- und E-Mail-Services auf eigenen Online-Plattformen. Somit konnte ein reibungsloser E-Mail-Verkehr der Kunden gewährleistet werden, da man nicht mehr auf Hilfestellungen weiterer Dienstleister angewiesen war.

Durch die langjährige Projektstätigkeit bei einem großen Telekommunikations-Anbieter erweiterte sich der Online-Schwerpunkt in Richtung IT-Sicherheit und IT-Architektur.

Heute bietet die AMSoft IT aus einer Hand von der Beratung über die Beschaffung von Hard- und Software vor Ort bis hin zu Online- und Cloud-Services nach modernem Standard, gemäß der DSGVO auf eigenen Serversystemen in Deutschland (derzeit Aachen und Düsseldorf).

Besuchen Sie uns auf unserer Homepage unter „www.AMSoft.de“ und vereinbaren Sie einen Termin für ein unverbindliches Beratungsgespräch.

AM Soft

Zur Bohler Heide 6
52249 Eschweiler
Tel. 02403/501595

Wir machen den Strom für Sie benutzbar!

MKI · Ihr Elektromeisterbetrieb

BERATUNG UND PLANUNG

Wer ein Haus baut erlebt eine aufregende Zeit. Pläne werden gemacht, Handwerker engagiert und deren Arbeit überwacht. In dieser Zeit kann man eine Menge kleiner, lästiger Fehler machen, bei den vielen Kleinigkeiten, die es zu beachten gibt.

Wieviele Steckdosen gehören in welchen Raum?

Wie wird der Raum heute genutzt, aber wie sieht es in zehn Jahren aus?

An welche Wand kommen die Anschlüsse?

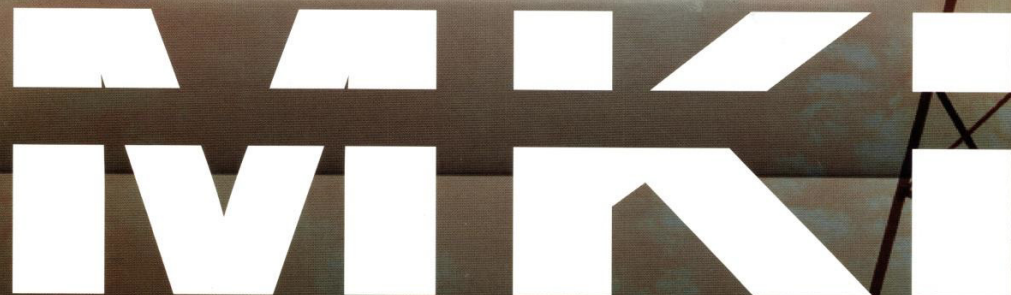
Netzwerk und TK-Verkabelung?

Welche Bauteile sollen verwendet werden, nach welchen Standards wird installiert?

Soweit klingt das alles noch recht einfach, spätestens wenn Sie das volle Potential Ihres Objekts nutzen wollen, z.B. mit einer optionalen Einliegerwohnung, wenn die Kinder aus dem Haus sind, ist eine sinnvoll und zukunftsicher geplante Installation der Energie- und Telekommunikationstechnik erforderlich.

Hier ist guter Rat nicht teuer, Ihr Meisterbetrieb berät Sie in allen diesen Fragen.

Ihr Vorteil ist unsere Routine, was Sie einmal im Leben tun, ist unser Tagesgeschäft. Damit Sie eine Leben lang Freude an Ihrem Haus haben.



Michael Kloker · Installationstechnik
www.mki-service.com

VD Dienstleistungen

Wir über Uns

Seit 1995 bieten wir als mittelständisches Dienstleistungs - Unternehmen alles rund um die Gebäudereinigung an.

Mit unseren ca. 100 Mitarbeitern leisten wir mit modernsten Geräten manchmal sogar "Unmögliches".

Wir richten uns dabei nach den individuellen Anforderungen unserer Kunden.

Unser Haupteinsatzgebiet ist der Großraum Nordrhein-Westfalen und die Grenzregion zu den Niederlanden.

VD - Dienstleistungen

Inhaber: Thomas vom Dorp e.K.

Am Blankenberg 7a

52222 Stolberg

Tel: 02402 - 86 06 22

Fax: 02402 - 86 06 24

E-Mail: info@vd-dienstleistungen.de

Internet: www.vd-dienstleistungen.de



DIENTSTLEISTUNGEN



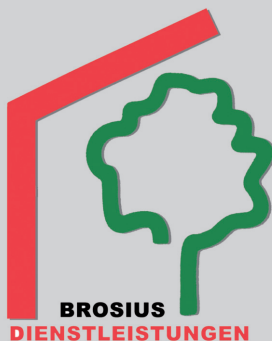


**Wir haben alles,
was Sie brauchen!**

**Was wir nicht haben,
brauchen Sie auch nicht!**

**Wir machen das
Leben leichter!**

**Wir haben,
was Sie brauchen!**



Dürener Straße 16-18
52249 Eschweiler
Tel.:
0 24 03 / 5 04 2 36



Brosius

Werbung MEDIEN GESTALTUNG bezahlbar!

mediengestaltung sabine derichs · tel. 0171/3163354 · seit 2005

Goffart
Spektrum der Frische

Unsere Wochenkarte bis Samstag 22.12.2018
ab 17.12.2018 - Gültig von 17.12. - 22.12.2018

Diese Angebote erhalten Sie neben den üblichen Rewe Angeboten im Einzel- und im Kassenzugang bei freier Auswahl.

FLÄSCHENFEST Holländerkäse 1,99 €	FLÄSCHENFEST Holländerkäse 1,99 €
FLÄSCHENFEST Holländerkäse 1,99 €	FLÄSCHENFEST Holländerkäse 1,99 €

Sunken-Post
1933-2018

Das Magazin der 86. Jahre Artillerie Schützen e.V. 2018

Das Magazin der 86. Jahre Artillerie Schützen e.V. 2018

Spielfeldbrochure
der Stadt Eschweiler

Die Stadt Eschweiler

44 KEGEL STADTMEISTER

Wettbewerbe + Termine:
Damen-Mannschaft · Herren-Mannschaft
Mixed-Mannschaft
Damen-Einzel · Herren-Einzel

Durchgang 31.10. + 01.11.2015
Durchgang 14.11. + 15.11.2015
Durchgang 28.11. + 29.11.2015

27.03.20
20 Uhr - Eurogress Aachen
Tickets unter: www.eventim.de

Tropical
Das n... Programm!

Die Witztour 2018
auf einem Oldie

Die Witztour 2018 auf einem Oldie

NEU: Holzzahlen
Damen-Wettbewerb:
Bronze 75, Silber 60, Gold 85 Holz
Damen-Mixed:
Bronze 70, Silber 75, Gold 80 Holz
Herren-Mixed:
Bronze 85, Silber 90, Gold 100 Holz

OPEN AIR
auf dem ESCHWEILER MARKTPLATZ
22.08.2020
Beginn: 18 Uhr - Einlass: 17 Uhr

Summer SPEZIAL
mit **TORSTEN STRÄTER & MARKUS KREBS**

GUTSCHEIN
für ein Frühstück im Wert von - 3,50 -

St. Elisabeth-Krankenhaus
Gefäßklinik
51109 Eschweiler

Programm 1. Halbjahr 2020
zusammenleben.
zusammenhalten.

www.vhs-eschweiler.de

SENIOREN WEGWEISER
STADT ESCHWEILER

Senioren Wegweiser Stadt Eschweiler

Beetball
Als der Becken-Rock nach Eschweiler kam

Beetball Als der Becken-Rock nach Eschweiler kam

18. Eschweiler Classic Tour
historische Automobile und Youngtimer
24. & 25. Mai 2019

HAUGG Mercedes-Benz
Autohaus Zittel

FILMPOS
www.filmpos.de

FILMPOS www.filmpos.de

Wussten Sie, dass

- * wir einen großen Teil
unseres Sortiments von
regionalen Lieferanten
beziehen?**
- * wir außerdem Bio,
Fairtrade & vegane
Produkte führen?**
- * wir Geschenkkörbe &
Präsente anbieten?**
- * wir zertifiziert sind für
generationenfreundliches
Einkaufen?**
- * wir einen Lieferservice
betreiben?**
- * wir eng mit der Stolberger Tafel
zusammenarbeiten und
täglich Lebensmittel
spenden?**
- * wir Ausbildungsplätze
anbieten für:**

Verkäufer/in

**Kauffrau/-mann
im Einzelhandel**

Fleischfachverkäufer/in

Fleischer/in



Goffart
Spektrum der Frische

REWE-Supermarkt Goffart oHG - Eschweiler-Bohl

Mail: marktleitung-bohl@goffart-maerkte.de



Bohler Straße 99 · 52249 Eschweiler-Bohl

Tel. 0 24 03 / 88 95 10 und 88 95 11 (Serviceabteilung) · Fax 0 24 03 / 88 95 12

Tel. 0 24 03 / 5 08 78 64 0. 0 24 03 / 5 55 48 68 (Verwaltung) · Fax 0 24 03 / 5 55 48 78

E-Mail: verwaltung@goffart-maerkte.de

REWE-Supermarkt Goffart oHG - Stolberg-Mausbach

Mail: marktleitung-mausbach@goffart-maerkte.de



Gressenicher Straße 111

52224 Stolberg-Mausbach

Tel. 0 24 02 / 9 73 99 50 und

9 73 99 68

(Serviceabteilung)

Fax 0 24 02 / 9 73 99 59

Kontra Goffart GmbH & Co. KG - Stolberg-Breinig

Mail: marktleitung-breinig@goffart-maerkte.de



Kastanienweg 17

52223 Stolberg-Breinig

Tel. 0 24 02 / 3 61 28 und

3 61 87

(Serviceabteilung)

Tel. 0 24 02 / 9 73 97 44

(Getränkemarkt)

Fax: 0 24 02 / 3 71 15