
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

P&M
EIFELER FLEISCHVERTRIEB

EIFEL
PRODUZENT

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 sein. Die Beteiligten in der Wertschöpfungskette **EIFEL-Schwein** 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.

P&M
EIFELER FLEISCHVERTRIEB

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

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.





Die Metzgerei Lowis ist ein Familienbetrieb und wurde 1955 von Willi und Maria Lowis in Baesweiler gegründet.
Hier werden unter anderem Aachener Spezialitäten nach alten Familienrezepten zubereitet.
Besonders berühmt ist die Metzgerei für ihre international mehrfach prämierte Leberwurst, die fünf mal mit Gold ausgezeichnet wurde.
In den vergangenen Jahren wurden zahlreiche ihrer Produkte mit Gold prämiert. Die Metzgerei Lowis ist QS zertifiziert und gehört zu den 25 besten Metzgereien Deutschlands.

Lowis
FAMILIENMETZGER

Metzgerei LOWIS
Hauptstraße 99
52499 Setterich
Tel.: 0 24 01 / 59 22



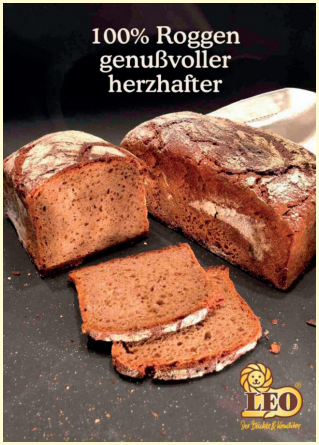
Lowis Metzgerei



Bäckerei Leo

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.**



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







Nobis

Seit 1858

Backwaren & Printen

Meister Werk NRW
Nähe · Verantwortung · Qualität
Das Lebensmittelhandwerk
AUSGEZEICHNET
2019

JÄHRLICH PRÄMIERT
DLG
WWW.DLG.ORG

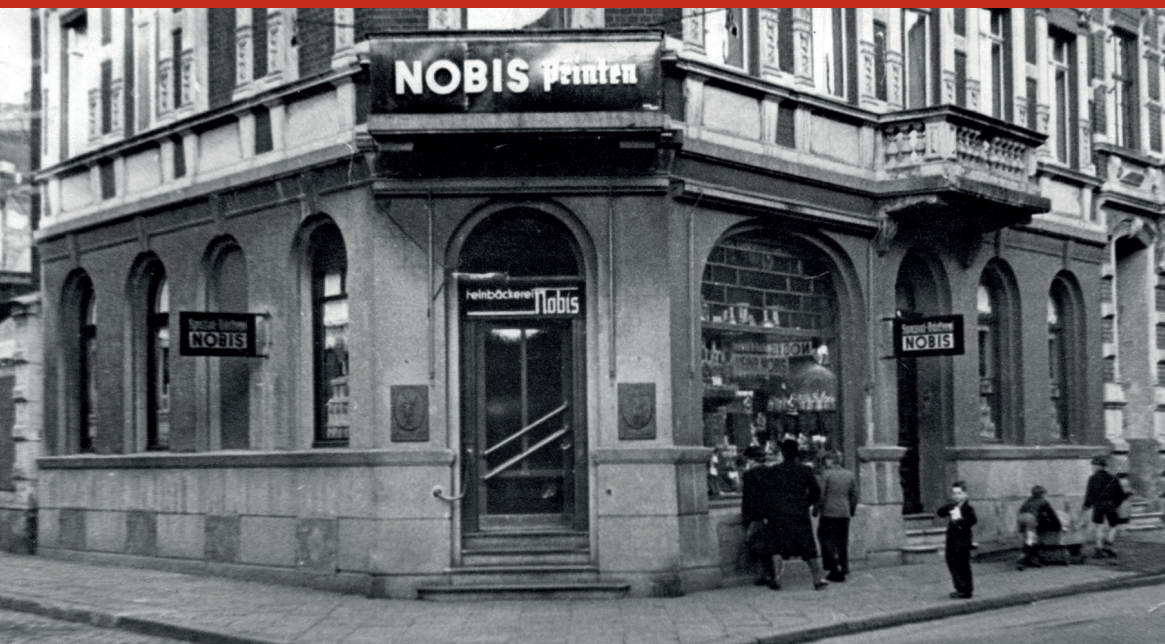
EIFEL IQBack

Ehrliche Handarbeit von erfahrener 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!

Charlottenburger Allee 30
52068 Aachen
Tel.: 0241 / 96800 - 0

www.nobis-printen.de
www.facebook.com/nobisprinten
www.instagram.com/nobisprinten





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."



Diät-Bäckerei Poensgen



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

GOLDKORN
Das Vollkornbrot.

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



Vollkornbäckerei Loosen



printen.de
Klein
backt Gutes
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 Printengenüsse, 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
und
Feingebäck

Esser Konfekt- & Feingebäckherstellung GmbH & Co. KG
Laurentiusstr. 55 - 57
41189 Mönchengladbach-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 Ziemons



Eifel-Gold-Frisch-Ei-Nudeln
Qualität aus 1. Hand

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





Eifeler Goldeinudeln

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



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 Moog

Lindenhof
Obstplantagen

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.





Eier und Geflügel
Püllen's Hofladen

Familie Püllen hält seit vier Generationen auf dem Hermannshof in Nörvenich Geflügel.
Aufzucht, Haltung und Schlachtung liegen in einer Hand.
Die Legehennen werden in Boden- und Freilandhaltung gehalten.
Ausreichend Scharraum und gute Stallluft bieten den Hennen Raum zum Wohlfühlen. Sorgfältige Stallhygiene und freiwillige Kontrollen sind selbstverständlich. Qualitativ hochwertiges, heimisches Futter garantiert den guten Geschmack der Eier.

Püllen's Hofladen
Püllen GbR
Hermannshof
52388 Nörvenich
Tel.: 0 24 26 / 46 30



Püllen's Hofladen



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 Käsereihandwerk 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's No1 Premium Qualität

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

Bei Wechsler Feinfisch
in Erftstadt 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

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.

REUTER

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





Reuter Feinkost



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 Erftstadt
Tel.: 0 22 35 / 7 38 36

Richrath Konserven

Gegründet wurde das Unternehmen von Fritz Richrath, dem Vater des heutigen Firmeninhabers Heinz Richrath in Erftstadt.
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 Qualiät 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.

SEIT 1955
Wunderlich
MIT DER BLAUEN PALME

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



Hola Holunderlikör

Hola GbR
Zum Schnepfenflug 39
52393 Hürtgenwald-
Vossenack
Tel.: 0 24 29 / 37 98 02

Die Firma Hola hat ihren Sitz im Eifelort Vossenack. Der Hola-Likör wird aus dem Muttersaft der schwarzen Holunderbeere hergestellt. Durch den hohen Fruchtsaftgehalt entsteht die charakteristische, intensiv rote Farbe des Likörs: das Hola Markenzeichen. Verfeinert mit erlesenen Spirituosen und ausgewählten Zutaten wird aus dem recht herben Holundersaft ein wunderbar weicher und wohlschmeckender Likör. Selbstverständlich wird bei der Herstellung völlig auf künstliche Farb- und Aromastoffe verzichtet.



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 Rheinheitsgebot 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
Braumanufaktur 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.

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



Biologische Station

EIFEL

DAS ORIGINAL

Natürlich gut

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

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. Sauber abgepackt in Trage-Netzen zum praktischen Transport.



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



Holz Zander

Goffart
Spektrum der Frische



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.



Bürotechnik Kamps



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

AM COMPUTER NETZWERKE Soft

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 Projekttätigkeit 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 zukunftssicher geplante Installation der Energie- und Telekommunikationstechnik erfoderlich.

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.

MKI

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.









DIENSTLEISTUNGEN

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



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

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

**Wir machen das
Leben leichter!**

**Wir haben,
was Sie brauchen!**

BROSIUS
DIENSTLEISTUNGEN

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





Wussten Sie, dass

* wir einen goßen Teil unseres Sortiments von regionalen Lieferanten beziehen?
* wir außerdem Bio, Fairtrade & vegane Produkte führen?
* wir Geschenkkörbe & Präsente anbieten?
* wir zertifiziert sind für generationenfreudliches 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

regional genial mit uns

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