Vom Feld direkt auf den Tisch

Der Regional- und Naturkostladen »Speisekammer« feiert vierten Geburtstag und hat pünktlich dazu ein Lager für den neuen Online-Shop angebaut.

Die Gründer der Speisekammer, Ruth Roentgen und Robin Lamm, freuen sich auf den vierten Geburtstag. Gemeinsam mit ihrem Team (Bild rechts) laden sie am Samstag zum »Tag der offenen Tür«.

ROETGEN. »Mit der Speisekammer stellen wir ein individuelles Geschäftskonzept vor, das gesund, kundenfreundlich und vor allem transparent ist«, so Inhaberin Ruth Roentgen. In den Regalen werden Lebensmittel angeboten, die fast ausschließend aus biologischem Anbau stammen und – soweit möglich – regional sind. Roentgen: »Wir legen großen Wert auf die Regionalität unserer Produkte.« Damit man Obst und Gemüse von Erzeugern aus der direkten Umgebung beziehen kann, ist man Teil eines regionalen Erzeugernetzwerks.
Und ein weiterer großer Vorteil: Erst auf Bestellung wird geerntet. »So garantieren wir absolute Frische. Denn viele unserer angebotenen Produkte haben am Vortag noch auf dem Feld gestanden«, unterstreicht Roentgen. Regionaler und frischer gehe es nicht. Und es werde Lebensmittelverschwendung entgegen gewirkt.
Regionale Produkte sind Ziegenkäse aus der Eifel, Sternenfaire Weidemilch aus Sief und Monschau, Nudeln direkt aus Roetgen, Milchprodukte vom Michaelshof in Orsbach, Honig aus Monschau und vieles mehr.
Roentgen: »Wir haben den Anspruch ein Vollsortiment zu bieten. So kann der Kunde ohne Probleme ganz bequem einen gesamten Wocheneinkauf bei uns tätigen.«

Neuer Online-Shop

Die Rufe nach einem Online-Shop wurden zunehmend laut, die etwa aus beruflichen Gründen nicht zu den Öffnungszeiten in der »Speisekammer« einkaufen können oder körperlich eingeschränkt sind. Es kann online bestellt werden - via Elektroauto wird dann ausgeliefert. Die Liefergebühren sind gering, die ware in ressourcenschonender Mehrwegverpackung gehüllt.

Herbstmarkt

Um den Online-Shop direkt in den Arbeitsablauf der Speisekammer zu integrieren, war mehr Platz nötigt. »So haben wir uns dazu entschieden einen zusätzlich Lagerraum zu bauen, was Architekt Helmut Lorenz aus Rott realisiert hat«, freut sich Ruth Roentgen. Natürlich wurde auch hier bei Bau und Energiebedarf auf Nachhaltigkeit gesetzt.
Die tolle Entwicklung der »Speisekammer«, die es seit vier Jahren gibt, und der Anbau sollen gefeiert werden: Am Samstag, 16. November, ist von 11 bis 17 Uhr ein kleiner Herbstmarkt geplant. »So sollen unsere Kunden die Chance haben einige Produzenten persönlich kennen zu lernen und Fragen los zu werden«, bringt Roentgen Produzenten und Verbraucher zusammen. Auch für das leibliche Wohl ist gesorgt, wobei ein Kaffee-Fahrrad sicher der Hingucker sein wird.