

Bestes aus der Region für Ihre Speisekammer

Ruth Roentgen hat zusammen mit ihrem Lebenspartner Robin Lamm in Roetgen einen Regional- und Naturkostladen eröffnet

Roetgen

Beitritt man die Speisekammer, merkt man es sofort: hier ist viel Herzblut und eine ganze Menge guter Ideen in die Gestaltung des Regional- und Naturkostladens geflossen. „Als wir erfahren haben, dass es in Roetgen keinen Bioladen mehr gibt, sind wir aktiv geworden“, erklärt Ruth Roentgen. Nach ihrem BWL-Studium war die aus Rott stammende Jungunternehmerin zu Besuch in der Heimat und hat sich sofort in die Unternehmung verliebt. „Wir haben unzählige Bauern und Erzeuger in der Region besucht, einen Businessplan geschrieben und sind u.a. bei der Gründerwerkstatt und bei zahlreichen Unterstützern offene Türen eingelaufen“, freut sich Ruth Roentgen immer noch. Alle waren von den Plänen des jungen Unternehmerpaars begeistert und so öffnete im November 2015 die Speisekammer in Roetgen an der Bundesstraße ihre Pforten. „Bei uns findet man fast ausschließlich Produkte, welche aus biologischem Anbau stammen und – soweit möglich – regional sind. Alle nicht biologischen Lebensmittel kommen von

kleinen Höfen und Manufakturen aus der direkten Umgebung, und wurden sorgfältig nach nachhaltiger Anbauweise und Herstellung ausgewählt“, erklärt sie das Konzept des Regional- und Naturkostladens. Dabei hat Ruth Roentgen den Anspruch ein Vollsortiment zu bieten. „Bei uns ist es kein Problem, den ganzen Wocheneinkauf zu tätigen.“ Besonders für Pendler die auf dem Heimweg oder auf der Fahrt zur Arbeit in Aachen sind, liegt die Speisekammer mit besten Parkmöglichkeiten direkt an der Bundesstraße. Idealerweise kommen dazu noch durchgehende Öffnungszeiten von 8 bis 19 Uhr in der Woche und von 8 bis 14 Uhr an Samstagen.

„Uns hat schon immer interessiert, wo unsere Lebensmittel herkommen und

wer sie produziert. Deswegen kennen wir viele unserer Produzenten persönlich und möchten dies an unserer Kunden weitergeben“, erklärt Ruth Roentgen. Schon an den Preisschildern erkennt man auf den ersten Blick welchen Biostandard das Produkt erfüllt und ob es aus der Region kommt. „Wir setzen auf größtmögliche Transparenz“, bringt es Ruth Roentgen auf den Punkt. In Kürze werden vor dem Geschäft Hochbeete angelegt, in denen außergewöhnliche Kräuter wie rotes Basilikum oder Zitronenthymian gezogen werden. Jeder kann sich dort seine Gewürze selbst ernten – frischer geht es nicht. Außerdem sind Themenabende zu Naturkosmetik, Ernährung, Wein oder Ölen in der Speisekammer geplant. Auf Informationstafeln werden zudem die Produzenten der Waren näher vorgestellt. Wer also mit bestem Gewissen regional und gesund einkaufen möchte, der ist in der Speisekammer in Roetgen genau an der richtigen Adresse.



Oben: Ruth Roentgen (2.v.l.) und Robin Lamm sind mit ihrem Team glücklich darüber, ihre Kunden mit besten Lebensmitteln aus der Region in ihrer „Speisekammer“ versorgen zu dürfen. Seit November ist dieser direkt an der Bundesstraße mit ausreichenden Parkmöglichkeiten täglich von 8 bis 19 Uhr geöffnet. Samstags von 8 bis 14 Uhr.



Entdecke im April unsere neuen Seifen, Haarseifen & Cremes aus Aleppo!

Regional- & Naturkostladen
Bundesstraße 23a, Roetgen
02471-13 38 485
info@speisekammer-roetgen.de
www.speisekammer-roetgen.de
Mo. bis Fr.: 8 - 19 Uhr
Sa.: 8 - 14 Uhr

