RP ONLINE

09. November 2021 NRW / Städte / Viersen

Regional und nachhaltig einkaufen:

Das geht jetzt im neuen Hofladen der Metzgerei ESSER

Viersen Die Metzgerei Esser ist an die Freiheitsstraße 200 gezogen. Dort hat Max Esser auf 300 Quadratmetern einen modernen Hofladen eröffnet. Er setzt voll auf regionale Produkte. Es gibt auch eine heiße Theke.

Foto: Ja/Knappe, Joerg (jkn)

In seinem neu eröffneten Laden mit einer Fläche von rund 300 Quadratmetern setzt Inhaber Max Esser auf Modernität, mehr Auswahl und frische Ideen: „Wir wollen den Einzelhandel durch verstärkte Regionalität revolutionieren.“ So befinden sich unter den rund 5000 Produkten jetzt auch vegane Gerichte und allerlei Regionales: Von Molkereiprodukten über Süßigkeiten, Saucen bis hin zum Schwerpunkt Fleischwaren. „85 Prozent unseres Sortiments ist regional“, sagt der 31-Jährige stolz.

Eine Ausnahme macht er bei Mittelmeer-Spezialitäten wie Antipasti oder Serrano-Schinken: „Wir möchten nicht auf La Dolce Vita verzichten“, sagt er mit einem Schmunzeln.

Was ESSER am neuen Standort am besten schmeckt: „Es ist alles auf einem Fleck. Bei uns findet man viel Regionales, Obst und Gemüse kann im gegenüberliegenden Biomarkt besorgt werden und Backwaren gibt es gleich nebenan bei Stinges.“
Im Hofladen besteht die Möglichkeit, sich auf einen der 16 Sitzplätze niederzulassen und etwas von der warmen Theke zu essen.
„Wir setzen aber vor allem auf To-Go-Gerichte.“ Bislang sei die Resonanz der Kunden durchweg positiv, der Inhaber empfiehlt bei Neugierde: „Einfach reinkommen und sich selber überzeugen.“

INFO
Hofladen mit heißer Theke und To-Go-Verkauf

Hofladen: *Am 3. November hat ESSER den neuen Standort an der Freiheitsstraße 200 in Viersen eröffnet.*

To-Go: *Für die To-Go-Gerichte hat ESSER ein Pfandsystem mit Mehrwegdosen eingeführt, um die Speisen nachhaltig zu verpacken.*

Bildrechte: Rheinische Post