



Schäfer's
Mit Liebe backen. Seit 1898.



„UNSER GEHEIMNIS IST DIE 7-PUNKTE-GARANTIE. HIERZU GEHÖREN SICHERHEIT, BESTE ZUTATEN, BEHEIMATET IN DER REGION, MEHL AUS REGIONALEN MÜHLEN, TRADITIONELLE SAUERTEIFGÄHRUNG, QUALIFIZIERTE MITARBEITER & GARANTIERTER GENUSS.“

Eine starke Kooperation:
EDEKA und Schäfer's, das sind zwei Partner, die zusammengehören und sich ideal ergänzen.

„Heimat ist dort, wo wir uns wohlfühlen, verstanden werden und uns nach unseren Möglichkeiten entfalten können. Alle Ziegen-Käse tragen in der Produktbezeichnung Ihren Heimatort Petershagen-„lbe“. Der Name MecMuh kommt von dem „meckern“ der Ziege und dem „muhen“ der Kühe.“

neu **Café Lenz**
Made by



„Heimat, das ist dort wo unser Herz schlägt. Unser Geheimnis: Auch wenn das Rezept immer gleich bleibt, probieren wir täglich, um sicher zu gehen, dass es genau so gut schmeckt wie immer.“



„WIR VOM E-CENTER FABIG LIEBEN REGIONALE KÖSTLICHKEITEN!“

E center Fabig
Weinberg 10
31675 Bückeburg

Öffnungszeiten:
Mo. – Sa.
8.00 – 21.00 Uhr

Wir ♥ regionalen Genuss.

AUS MAXIMAL
30 km
UMKREIS



E-CENTER FABIG -
KÖSTLICHES AUS DER REGION





„Das Geheimnis meines Erfolges ist meine Familie. – Nach einem großen Hagelschaden, vor ein paar Jahren, haben wir sehr viel Apfelsaft hergestellt. Das war so viel, dass ich nicht wusste, wie ich diese Menge verkaufen sollte. In dem Jahr war die Nachfrage plötzlich so hoch, dass wir zur nächsten Ernte ausverkauft waren.“



Der regionalen Geologie hat Extaler eine hervorragende Qualität und die ernährungsphysiologisch hochwertige Mineralisierung zu verdanken. „Regionalität ist uns wichtig, denn wir pflegen das Vertrauen unserer Kunden, denen die Herkunft immer wichtiger wird. So wie uns.“



Beste Qualität, Frische und die Nähe zu unseren Kunden – das sind die Ansprüche, die wir täglich aufs Neue an uns selber stellen. Seit mehr als 25 Jahren steht Bauerngut für ausgezeichnete Fleisch- und Wurstspezialitäten. Bei Bauerngut in Bückeburg legen wir besonderes Augenmerk auf eine traditionelle Verarbeitung und Herstellung unserer Produkte.



„Wir wollen die leckersten Vitamine aus der Region in sinnvollen Produkten verpacken und den Kunden damit eine Freude machen.“

Eine spannende Anekdote: Die Unternehmensidee des sog. Lohnmostens entstand bereits 1925, als der Gründer der Firma, Ludwig Löffler im Alter von 6 Jahren auf dem elterlichen Bauernhof die herbstlichen Äpfel in einen Kaffeepott schnipselte und so lange mit dem Löffel rührte, bis es ein trinkbarer Apfelsaftbrei war. Hieraus entstand dann im Jahre 1950 die Süsmosterei Löffler.



„Zuhause im Barre-Land“ sagen wir – denn auch Bier braucht Heimat und die findet unser Bier im Barre-Land.“

Als eine der letzten Privatbrauereien in der Region stehen für uns bereits seit über 170 Jahren Unternehmensgeschichte der Mensch und die Region im Mittelpunkt. Das ist ebenso Bestandteil unserer Firmenphilosophie wie ein kompromissloses Bekenntnis zu Qualität und zum Schutz der natürlichen Ressourcen! Hiernach richtet sich unser tagtägliches Streben.



„Den Landwirt zu kennen, und zu wissen von wo unser Ausgangsmaterial zur Wurstherstellung stammt, und daraus mit gutem Gewissen Produkte nach alten Rezepturen mit modernsten Produktionsverfahren herstellen zu können, ist unser Geheimnis.“

Es ist für uns eine Wohltat zu sehen, wie Kunden beim heimischen Grillfest herzhaft in unsere Bratwurst beißen oder Kinder genüsslich unsere Wurst verlargen.“

