Saisonstart im WASGAU Frischemarkt: Bio-Schnittkräuter aus der Pfalz

Frische Schnittkräuter der WASGAU Natur Bio-Linie aus regionaler Produktion ergänzen ab sofort wieder das Sortiment an Topfkräutern um glatte und krause Petersilie, Koriander, Minze, Schnittlauch und Dill

**Pirmasens, 22. Mai 2017.** Immer knackig-frisch, aus der Region und in Bio-Qualität: Ab sofort sind in den WASGAU Frischemärkten neben den praktischen Bio-Topfkräutern zum Selberernten auch wieder fertige Bio-Schnittkräuter erhältlich. In der Obst- und Gemüseabteilung finden sich zum Start der Freiluftsaison die Sorten Petersilie glatt und kraus, Koriander, Minze, Schnittlauch und Dill aus der hauseigenen WASGAU Natur Bio-Linie. Für deren Produkte setzt WASGAU grundsätzlich besonders hohe Maßstäbe bei der Auswahl seiner Lieferanten. Dabei handelt es sich um ökologisch wirtschaftende Handwerksbetriebe nach Möglichkeit aus der Region. Diese definiert WASGAU als einen 120-Kilometer-Radius rund um die Zentrale des Handelsunternehmens im westpfälzischen Pirmasens.

Die frischen pfälzischen Schnittkräuter von WASGAU Natur Bio kommen von Fehmel & Steiger aus Lambsheim. Der Partnerbetrieb ist seit 2015 Naturland-zertifiziert und engagiert sich mit viel Leidenschaft und Know-how für die regionale Bio-Schnittkräuter-Produktion. Petersilie, Dill & Co. von Fehmel & Steiger zeichnen sich durch ihren natürlich-puren Geschmack aus, der einer Vielzahl von Speisen den richtigen Pfiff verleiht. Zugleich schonen die kurzen Transportwege und der konsequent ökologische Landbau nachhaltig die Umwelt.

Die Bio-Schnittkräuter gibt’s täglich frisch in den WASGAU Super- und Verbrauchermärkten jeweils in der 30-g-Schale.

**Hintergrund zu WASGAU Natur Bio: Der natürliche Genuss**

Eier, Honig, Milch und Milchprodukte, naturtrüber Apfelsaft, Teigwaren und Saucen sowie Obst, Gemüse und Kräuter: Das Sortiment der WASGAU-Eigenmarke WASGAU Natur Bio ist breitgefächert. Allen Produkten gemein ist, dass sie möglichst naturbelassen sind und durch ihren puren Geschmack überzeugen, denn ihnen werden grundsätzlich keine Aromen, Geschmacksverstärker oder sonstige künstliche Zusatzstoffe zugesetzt. Stattdessen kommen alle Zutaten aus kontrolliert biologischem Anbau. Zudem sind sie größtenteils Bioland- und teilweise Naturland-zertifiziert und erfüllen damit weit strengere Vorgaben als durch die „EU-Öko-Verordnung“ vorgeschrieben sind. Bei der Herkunft der Rohstoffe und der Auswahl der Hersteller setzt WASGAU seit jeher auf Regionalität mit meist kleinen, traditionell arbeitenden Handwerksbetrieben, die Idealismus und Liebe zum Produkt mitbringen.

**Hintergrundinformationen zur WASGAU Produktions & Handels****AG**

Die WASGAU Produktions & Handels AG mit Sitz im westpfälzischen Pirmasens zählt zu den wenigen selbstständigen Lebensmittel-Handelsunternehmen in Deutschland und hat einen Einkaufsverbund mit der REWE Markt GmbH, Köln. Die Märkte und Geschäfte finden sich mit regionalem Schwerpunkt in Rheinland-Pfalz und dem Saarland, im Nordwesten Baden-Württembergs sowie im südlichen Hessen. Den Kern der Handelstätigkeit bilden 76 WASGAU Super- und Verbrauchermärkte mit Verkaufsflächen zwischen 600 und 4.000 Quadratmetern; daneben betreibt WASGAU sieben Cash-und-Carry-Betriebe als Partner für Gastronomie und Großverbraucher. Über 85 Prozent des Umsatzes werden innerhalb dieser Vertriebsschienen erzielt. Darüber hinaus nutzen mehr als 40 selbstständige Einzelhändler die WASGAU AG als Einkaufs- und Dienstleistungszentrale. Die konzerneigene WASGAU Metzgerei und WASGAU Bäckerei versorgen die Märkte und Geschäfte mit Fleisch- und Wurstwaren sowie mit Backwaren und Konditorei-Erzeugnissen. Der Anteil der Frische-Warengruppen am Gesamtsortiment beträgt über 50 Prozent. Weitere Informationen sind unter <http://www.wasgau-ag.de> erhältlich. **20170522\_was**

**Begleitendes Bildmaterial:**

 

Knackig-frische Schnittkräuter von WASGAU Natur Bio Jochen Fehmel und Simon Steiger

WASGAU-Vertragspartner Fehmel & Steiger

[ Download unter <http://ars-pr.de/presse/20170522_was> ]

**Weitere Informationen: Ansprechpartner für die Presse:**

WASGAU Produktions & Handels AG ars publicandi GmbH

Isolde Woll Martina Overmann

Blocksbergstraße 183 Schulstraße 28

D-66955 Pirmasens D-66976 Rodalben

Telefon: +49(0)6331/558-281 Telefon: +49(0)6331/5543-13

Telefax: +49(0)6331/558-999-281 Telefax: +49(0)6331/5543-43

[isolde.woll@wasgau-dlog.de](mailto:isolde.woll@wasgau-dlog.de) [MOvermann@ars-pr.de](mailto:MOvermann@ars-pr.de)

<http://www.wasgau-ag.de> <http://www.ars-pr.de>