

# Rollmöpfe und **Remoulade**

Bei Reuter ist feine Kost noch heute echte Handarbeit.



Firmenwagen um 1920.

Engagement vieler fleißiger Hände. Anfangs besorgte man Salzheringe für Freunde und Nachbarn, später für Kunden auf den Wochenmärkten und in den 60er-Jahren kamen zum Angebot die ersten Fischsalate nach alten Familienrezepten hinzu. In den 70er-Jahren überarbeitete Irmgard Reuter diese Rezepte und erweiterte das Sortiment auf leckere Feinkostsalate, wie beispielsweise den Kartoffelsalat nach Hausmacher-Art. Es wurden Rollmöpfe gerollt und in selbstgemachter Mayonnaise angeboten. Dips, Soßen und Kräuter-Remoulade begeisterten Feinschmecker der Region.

Ein fast 100 Jahre altes Schwarzweiß-Foto der Familie Reuter zeigt ein Grundstück mit Reihen von Holzfässern, in denen Salzheringe lagern. Ein Zeitdokument vom Beginn der heutigen Reuter GmbH, die mittlerweile in vierter Generation von Bernd und Andreas Reuter geführt wird. Obwohl – so ganz genau kann man den Startschuss für den Familienbetrieb nicht bestimmen. Er entstand durch Zufall und durch guten Geschmack, durch Ideen und durch das

Noch heute arbeitet Irmgard Reuter mit in der Feinkost-Manufaktur und noch heute gibt es bei Reuter von Hand gerollte Rollmöpfe in Mayonnaise. Und das nicht nur im kleinen Ladengeschäft in der Odenkirchener Straße, sondern auch in großen Supermärkten – bei REWE, EDEKA oder HIT sowie in den Filialen von vier verschiedenen Großbäckereien. Die heimische Gastronomie wird über einen Großhändler versorgt. „Wir füllen als Familienbetrieb eine ge-

schmackliche Nische aus, die große Hersteller mit maschinell hergestellten Produkten nicht bedienen können“, so Bernd Reuter. „Die Leute lieben die traditionellen Rezepte. Früher haben Kunden, die aus Mönchengladbach weggezogen sind, sogar lange Anfahrtswege auf sich genommen, um bei uns einzukaufen. Die haben dann gleich einen großen Vorrat an Remoulade mitgenommen. Heute können wir ihnen im Umkreis von etwa 100 Kilometern alternative Adressen nennen, bei denen unsere Produkte erhältlich sind.“ Trotz des großen Erfolgs bleibt die Reuter GmbH auch in Zukunft ein Familienunternehmen, das die Schwerpunkte auf die Qualität der Zutaten und die traditionelle Herstellung legt, erklärt Bernd Reuter: „Manche Anfragen von Handelsunternehmen müssen wir einfach deshalb ablehnen, weil wir die Kapazitäten nicht haben. Wir sind jetzt 24 Mitarbeiter im Betrieb. Unsere Lieferanten kennen wir teilweise schon seit über 30 Jahren. Jeder Fisch aus unserem Haus war in der Hand mindestens eines Mitarbeiters. Diese Qualität wollen wir nicht durch Quantität aufs Spiel setzen“.

**Tipp:** Reuter setzt zwar auf traditionelle Rezepte, hat aber auch brandaktuelle Produkte im Programm. Im Fischhaus Reuter können Sie jetzt schon den „Nachbrenner“ probieren – eine fruchtig-scharfe Mango-Chili-Mayonnaise.

.....  
**Fischhaus Reuter**, Odenkirchener Str. 265, 41236 MG  
 Tel. 02166/41329, [www.feinkost-reuter.de](http://www.feinkost-reuter.de)

FOTO: REUTER

Der **MARKETINGCLUB MÖNCHENGLADBACH E.V.** trifft Business – trifft Sie!

## Die Bühne für kreativen Meinungs austausch!

Der Marketingclub Mönchengladbach e.V. ist seit mehr als 25 Jahren eine starke Gemeinschaft marketingorientierter Praktiker mit dem zentralen Anliegen der kontinuierlichen Förderung von Unternehmensentwicklungen unter Marktaspekten. Der Marketingclub Mönchengladbach e.V. lädt Sie ein zu unseren monatlichen Veranstaltungen unter dem Motto:

**Dialoge. Wissen. Synergien.**

Mit Vorträgen und Diskussionen, mit Marketing-vor-Ort-Veranstaltungen und mit der Verleihung des „Marketing-Förderpreises“.

**Seien Sie unser Gast.  
Wir freuen uns auf Sie!**

**MARKETINGCLUB MÖNCHENGLADBACH E.V.**

Marketingclub Mönchengladbach e.V. · Postfach 101604 · 41061 Mönchengladbach · Tel. 02161 40 25 71 70  
 Fax 02161 40 25 72 57 · [info@marketing-moenchengladbach.de](mailto:info@marketing-moenchengladbach.de) · [www.marketingclub-moenchengladbach.de](http://www.marketingclub-moenchengladbach.de)



Dialoge

Wissen

Synergien