

# Ein Stück Italien in Kleve

Eröffnung der neuen Bedientheke des E-Centers Schroff mit Live-Kochshow von 10 bis 19 Uhr

KLEVE. „La Dolce Vita“ – ein Stück Italien erwartet die Kunden des E-Centers Schroff am kommenden Freitag und Samstag, 19. und 20. Februar, von 10 bis 19 Uhr auf der Hoffmannallee 35 in Kleve. Denn dann wird die neue Bedientheke des E-Centers mit einer Kochshow und kleinen Verkostungen feierlich eröffnet. Ein absolutes Highlight soll dabei die einzigartige „Dry-Aged-Beef“-Spezialkühlkammer mit Himalaya-Salzwand, die erstmals in Kleve in Betrieb genommen wird, sein.

„Mit der neuen Bedientheke wollen wir unser Angebot an frischen Produkten erweitern. Deshalb haben wir uns entschieden, ein einzigartiges Konzept in Kleve umzusetzen“, sagt Axel Schroff, Geschäftsführer des E-Centers. Dazu gehört unter anderem die neue Reifekammer für Fleisch wie Steaks, Rib-Eye und T-Bone-Steak, die von der Firma Schrutka-Peukert aus Kulmbach hergestellt worden ist. „Im Gegensatz zu üblichen Kühlkammern für reifendes Fleisch verfügt die Reifekammer im E-Center über eine Himalaya-Salzwand, die nicht nur der Reifung des Fleisches, sondern auch dem Geschmack zu Gute kommt“, betont Markus Cox, Gebietsverkaufsleiter von Schrutka-Peukert. Denn durch die Luftfeuchtigkeit und die Wand aus Speisalz werden



Zwei italienische Köche richten ihre Pasta-Spezialitäten in einem Laib Parmigiano Reggiano an. Foto: privat

Temperaturen wie in einer Salzgrotte geschaffen, ergänzt er. Zudem wirke das Salz antiseptisch.

Vor allem sei die neue sechs Quadratmeter große begehbare Kammer wie eine Art „Showroom“ aufgebaut, denn die zugeschnittenen Salzblöcke werden von hinten beleuchtet und so kann der Kunde der Reifung des Fleisches vor Ort zuschauen. „Hier lagert deutsches Fleisch von regionalen Bauern mindestens sechs Wochen bis über einem halben Jahr“, ergänzt Schroff.

### Regionales Food-Konzept

Aber nicht nur die Reifekammer soll am Freitag und Samstag vorgestellt werden, sondern auch die zahlreichen anderen An-

ordnungen, die während der vierwöchigen Umbauphase unter der Leitung der Edeka Bauabteilung Rhein Ruhr vorgenommen wurden. „Den Umbau hatten wir bereits Anfang letzten Jahres geplant“, erinnert sich Schroff. Dafür begab sich die Familie Schroff gemeinsam mit Markus Cox auf eine zehnstündige Reise nach Mailand. Angelehnt an das nachhaltige regionale Food-Konzept „Eatally“ entstand hier die Idee, für die Neueröffnung ein wenig italienisches Flair nach Kleve zu holen.

Daher erwarten die Besucher am 19. und 20. Februar unter dem Motto „La Dolce Vita“ italienische Köstlichkeiten wie Pasta-Spezialitäten, die von zwei italienischen Köchen direkt vor

Ort zubereitet und in einem Laib Parmigiano Reggiano angerichtet werden. Zudem können die Edeka-Besucher italienische Salamis, Weine und Antipasti probieren. Auch an die kleinen Besucher ist gedacht: Edeka-Mitarbeiterin Sandra Lippe schminkt die Kinder am Samstag während der Feierlichkeiten und der hausgemachte Koch wird an beiden Tagen Steaks braten. „Es ist ein kleines Dankeschön an unsere Kunden, die während der Umbauphase die provisorische Bedientheke nutzen mussten“, betont der Geschäftsführer.

Bei der Umsetzung des neuen Konzeptes für die neue Bedientheke spielte das alte Industriegebäude, in dem sich das E-Center befindet, eine wichtige Rolle. „Das alte Industriegebäude mit dem Schornstein hat uns inspiriert, die Rückwand der Bedientheke im Industriedesign zu gestalten“, sagt er. Das heißt, die ehemalige Fabrikhalle wird mit Betonelementen, roten Ziegeln und Baustahl hervorgehoben. Die Thekenfronten sind dabei an die einzelnen Warengruppen angelehnt.

### Neue Thekenfronten

So bekommt das Fleisch eine Marmorfront, der Käse eine Front aus dunklem Massivholz und die Wurstspezialitäten werden mit Betonelementen betont. Für den Fisch ist eine „Vintage“-



Die „Dry-Aged-Beef“-Kammer mit einer Himalaya-Salzwand sorgt nicht nur für die optimale Reifung des Fleisches, sondern auch für einen einzigartigen Geschmack. Foto: privat

Optik vorgesehen: Die Thekenfront besteht hier aus einzelnen Holzelementen von alten Fischerbooten. Und für die Heiße Theke, wo es Snacks wie Frikadellen und Würstchen gibt, wird auf Stahl mit Rostoptik zurückgegriffen.

Das gesamte Fleisch wird mit einem speziellen „Meet-Light“ der Firma Bär ausgeleuchtet. Zudem ist die neue Theke für die Warenpräsentation höher gebaut worden. Neu ist vor allem auch die Imbissstheke, die zwi-

schen den Abteilungen Fleisch und Wurst integriert worden ist. Sie befindet sich in der Mitte der neuen 34 Meter langen und geschwungenen Theke.

Auch für die Präsentation des Käses gibt es einen speziellen Käseschrank für die optimale Lagerung. Im Fischbereich sorgen Bilder von Fischerbooten für die mediterrane Optik und die Nebenzugänge werden durch bestimmte Industrietore betont.

Nach den Feierlichkeiten plant Schroff, weitere Produkte ins Sor-

timent aufzunehmen. „Mit der neuen Bedientheke soll vor Ostern das Angebot noch einmal erweitert werden, nämlich um das regionale Bentheimer Schwein vom Klever Landwirt Hannen. Es ist eine kleine Schweinerasse aus artgerechter Haltung, deren Fleisch aber sehr geschmackvoll ist“, erzählt der Geschäftsführer. „Vor einem halben Jahr haben wir bereits die naturbelassenen Hähnchen von Kikok ins Angebot aufgenommen.“

Anastasia Borstrik

### Lachsfilet (mit Haut)

frisch aus den klaren Fjorden Norwegens. Ideal für Grill, Backofen oder Pfanne, 100 g **0.99**

### Schweinefiletköpfe

100 g **0.49**

### Käsemeister Gouda

deutscher Schnittkäse, jung, 48% Fett i. Tr., 100 g am Stück **0.33**

### Hähnchenschenkel

mit Rückenstück, Handelsklasse A, 100 g **0.15**

Geplant  
Gebaut  
Gemalt  
Gestaltet  
Gearbeitet  
Geschwitzt  
Geschafft!

## La Dolce Vita - Ein Stück Italien im E-Center Schroff

Nach vierwöchigem Umbau feiern wir am 19. und 20.02.2016 die Neueröffnung der Bedientheken unter dem Motto „La Dolce Vita“.

Sie finden uns wieder an gewohnter Stelle jedoch in neuem Glanz.

Bewusst haben wir uns dafür entschieden ein ganz neues und einzigartiges Konzept unserer Bedientheken umzusetzen.

Ganz neu hinzugekommen ist der Dry Aged Beef Schrank mit Himalaya Salzwand, der das traditionelle Verfahren der trockenen Fleischreifung aufgreift.

Mehr Informationen hierzu erfahren Sie an der Fleischtheke, wir beraten Sie gerne.

Feiern Sie mit uns, es erwarten Sie viele tolle Angebote und kulinarische Highlights in toller Atmosphäre. Lassen Sie sich verzaubern von italienischen Pasta Spezialitäten, die durch einen Live-Koch frisch zubereitet und in einem Laib Parmigiano Reggiano angerichtet werden.

Außerdem erwarten Sie neben einem á la minute gebratenem Steak noch eine exklusive Verkostung an Parmaschinken, Salami und einem reichhaltigen Käseangebot sowie ausgefallene Salatvariationen und Antipasti, die Sie mit nach Italien nehmen.

Das Ganze wird durch eine Weinverkostung mit ausgesuchten Weinen und süßen Nachspeisen abgerundet. Seien Sie dabei, wenn es beim E-Center Schroff heißt: *La Dolce Vita*.

**NEUERÖFFNUNG: Freitag 19.02.2016**