

## Nicht »alles Essig« bei der NAL

*Neue Arbeit Lahr steigt in die Essigproduktion ein / Im Möbelgeschäft erhältlich*



**Geschäftsführerin von »Jo & Co.« Katharina Haverkamp (vorn) mit Joachim Schmelzer, Diplomingenieur für Weinbau und Getränketechnologie und Becky McDonald, die die beiden am Stand von »Huse jazzt« unterstützte. Seit November finden Menschen, die Schwierigkeiten haben, auf dem Ersten Arbeitsmarkt unterzukommen, bei der Neuen Arbeit Lahr auch bei der Essigproduktion eine Chance.** Foto: Claudia Ramsteiner Hausach (red/ra). Vielen viel es bereits bei »Huse jazzt« auf, der Stand mit den Essig-Drinks im Möbelladen der Neuen Arbeit Lahr in der Gartenstraße. »Essig trinken?«, fragten die Gäste. Und »Ja«, sagte Katharina Haverkamp. Zunächst höre es sich merkwürdig an. »Aber bereits in der Antike wusste man, dass Essig eine gesundheitsfördernde Wirkung hat. Da Essig der Gruppe der fermentierten Lebensmittel angehört, hat er eine darmreinigende und verdauungsfördernde Wirkung«, erläuterte sie.

In den USA sei es schon seit geraumer Zeit Trend (insbesondere bei Stars und Sternchen), diesen gesundheitlichen Aspekt beim Feiern zu berücksichtigen. In jeder angesagten Bar gebe es dort alkoholische und nichtalkoholische Cocktails mit Essig. Und so startete die NAL damit, den Trend auch hier im Kinzigtal zu etablieren!

Der Hintergrund: Seit Ende vergangenen Jahres konnte die Neue Arbeit Lahr Joachim Schmelzer, Diplomingenieur für Weinbau und Getränketechnologie, für sich gewinnen.

Daraufhin wurde das Projekt »Jo & Co.« ins Leben gerufen. Die Essig-Manufaktur soll Menschen, denen der Zugang zum regulären Arbeitsmarkt erschwert ist, eine neue Chance geben.

Zudem will die Neue Arbeit Lahr den vielen Menschen, die an der Herstellung, dem Abfüllen, Verpacken und Versand von Jo & Co. beteiligt sind, ein Gesicht geben. Das Co. steht für alle, die sonst weder genannt noch gesehen werden. »Bei der Neue Arbeit Lahr steht der Mensch im Mittelpunkt. Alle sind wichtig und keiner bleibt im Hintergrund«, sagt Katharina Haverkamp, Geschäftsführerin von »Jo & Co.« Auch die Namen der Produkte stünden dafür. Jeder Essig erhalte einen Namenspaten, der für die Mitwirkung am Endprodukt etwas beigetragen hat.

### **Feinste regionale Zutaten**

Die Neue Arbeit Lahr verwendet für die Produktion dieser hochwertigen Digestif-Essige ausschließlich feinste regionale Zutaten. Mit den Essigen, den Cocktails und der eigentlichen Idee bleibt die Neue Arbeit Lahr sich Ihrem Motto treu: »Sozial und regional«.

Derzeit beschäftigt Jo & Co. fünf Menschen, vornehmlich mit Behinderung. Es sollen noch mehr werden, Haverkamp will noch in diesem Jahr einen Balsamico und einen Weißweinessig auf den Markt bringen. Und all diese Essige werden ab sofort auch im Möbelladen der Neuen Arbeit Lahr in der Gartenstraße angeboten.

Powered by **TECNAVIA**

Copyright © 23/03/2016 Reiff Medien