



## Pressemitteilung

### 1.000 Euro Spende für die Tafel Rosenheim von EM-Chiemgau

Im Rahmen der 11. Fischer's EM-Tage sammelte EM-Chiemgau Spenden für die Rosenheimer Tafel. Durch die Eisausgabe sind dabei 1.000 Euro zusammengekommen, die nun an Tafelleiter Dr. Horst Steppi übergeben wurden. Die Spende kommt den rund 800 Tafelkunden in der Stadt Rosenheim zu Gute.

Stephanskirchen/Högering, den 05.09.2023

### Eisausgabe für den guten Zweck bei Fischer's EM-Tage

Mit einer Spende in Höhe von 1.000 Euro unterstützt EM-Chiemgau und seine Kund\*innen die Tafel Rosenheim. Der Verein versorgt Bedürftige wöchentlich mit Lebensmitteln.

Die Spendensumme stammt von der erfolgreichen Spendenaktion bei den 11. Fischer's EM-Tage Anfang August. Hier wurde das Rinser Natur-Eis aus Söchtenau auf Spendenbasis ausgegeben.

„Uns ist es wichtig regionale Initiativen zu unterstützen und die Rosenheimer Tafel leistet außergewöhnliche Arbeit. Die Freude ist groß, dass auch unsere Kund\*innen unser soziales Engagement schätzen und durch die Eisausgabe so viel Geld zusammengekommen ist.“, erklärt Christoph Fischer, Geschäftsführer von EM-Chiemgau.

Tafelleiter Dr. Horst Steppi nahm mit Freude den Scheck entgegen und bedankte sich herzlich für die Unterstützung: „Jede Spende ist wichtig, um die wöchentliche Lebensmittel-Ausgabe zu ermöglichen.“

### Einzigartiges Engagement der Tafel Rosenheim

Etwa 65 Ehrenamtliche versorgen rund 800 Kund\*innen wöchentlich mit Lebensmitteln bei der Rosenheimer Tafel.

Pressefotos stehen [zum Download](#) zur Verfügung.



### HERZLICHE GRÜßE AUS DEM CHIEMGAU

Elisabeth Walther | Unternehmenskommunikation  
Kontakt: E-Mail: [elisabeth.walther@em-chiemgau.de](mailto:elisabeth.walther@em-chiemgau.de) | Tel: +49 80 36 - 30 31 527



*Bild: Spendenübergabe mit Dr. Horst Steppi (Tafel Rosenheim) und Christoph Fischer (Geschäftsführer EM-Chiemgau)*

## Über EM-Chiemgau

Seit fast 30 Jahren entwickelt EM-Chiemgau natürliche Lösungskonzepte für die unterschiedlichsten Bereiche des täglichen Lebens. Von Gärtnern ohne Gift über Reinigung ohne Chemie bis hin zu Wohlfühlprodukten aus der Natur. Die Effektiven Mikroorganismen sind ein Partner, die uns auf diesem Weg begleiten.

In Stephanskirchen/Högering werden die Produkte nicht nur hergestellt, sondern auch verpackt und verschickt. Zudem gibt es einen Laden, einen Schaugarten, Ausstellungsräume und die Chiemgau Akademie für Vorträge und Workshops. Enormen Zuspruch findet auch das landwirtschaftliche System für eine enkeltaugliche Landwirtschaft, mithilfe dieser unsere Böden wieder humusreicher werden.