

100 JAHRE

FLEISCHEREI UND PARTYSERVICE FÜHRMANN

Twete 7 · Peine | Duttonstedter Straße 8 · Wendeburg-Meerdorf

**Wir gratulieren zu 100 Jahren
Fleischerei Führmann!**



Erich Riske
Inh. Nils Riske
KFZ-Meisterbetrieb

Grete
Landbäckerei **125 Jahre**
Wir gratulieren ganz herzlich zum **100sten!**



100 mal alles Gute!
Wir gratulieren herzlich zum Jubiläum.

Öffentliche

Geschäftsstelle Jens Keller
Raiffeisenstr. 1 · 38176 Wendeburg-Meerdorf
T 0 51 71 / 7 16 71 · jens.keller@oeffentliche.de

**Liebe Familie Führmann,
wir wünschen Euch alles Gute zum Jubiläum!**

Auf weiterhin gute Zusammenarbeit!

Unser Cafe hat von
Mittwoch - Sonntag von 14 - 18 Uhr
für Sie geöffnet

Genießen Sie eine schöne Zeit im
Café Duo · Teichstr. 1 · 31228 Stedderorf
Telefon 0 51 71 29 33 33 · www.cafeduo.de

PHC

Dr. Paul, Hartmann & Coll. GmbH
Wirtschaftsprüfungsgesellschaft | Steuerberatungsgesellschaft

Wir gratulieren der
Fleischerei Führmann
ganz herzlich zum
100-jährigen Jubiläum!

Bleicherwiesen 14, 31224 Peine
Telefon: 05171 7762-0 | www.phc-peine.de



Die Filiale in der Twete in Peine führt Wurst nach Familienrezepturen.



Dina Führmann verkauft im Hauptgeschäft in Meerdorf mit Leib und Seele.

100 Jahre Schwein gehabt

Bei der **Fleischerei Führmann in Meerdorf** geht es seit 1923 um die Wurst



Meerdorf. Schon in der Antike war das Borstenvieh beliebtes Nahrungsmittel und die Herdenhaltung von Schweinen für Europa belegt. Der Geschichte nach hütete der Schweinehirt Eumaios 600 Säue und 360 Eber für seinen Herren, den Helden Odysseus. Auch die Essgewohnheiten der Römer brachten der Schweinezucht einen Aufschwung. Ebenso für eine Aufwärtentwicklung sorgte das Schwein als Volksnahrungsmittel bereits vor mittlerweile 100 Jahren bei der Meerdorfer Fleischerei Führmann – es brachte die ursprüngliche Landwirtschaft und Tierhaltung des Familienbetriebs zum Florieren.

Schweinefleisch ist vielseitig, einfach zuzubereiten und lässt sich gut konservieren. Das 100-jährige Jubiläum der Fleischerei Führmann ist deshalb nicht nur eine Familiengeschichte über drei Generationen, sondern zugleich ein Anlass, den Veränderungsprozess der Ernährungsgewohnheiten damals und heute genauer zu betrachten. Denn seit 100 Jahren steht die Fleischsorte Schwein im Fokus der Fleischerei Führmann, und erlebt jetzt unter der Leitung von Dina und Frank Führmann immer neue Zubereitungsvarianten, die den Zeitgeist treffen.

Die Großeltern des heutigen Inhabers Frank Führmann, Alwina und Gustav Führmann, begannen 1923 ihre selbstproduzierten und

geernteten Produkte aus dem Stall und aus dem Ackeranbau in die Stadt zu fahren. Die Stadtbevölkerung hatte zwar keine Lebensmittelnot, doch eine Ergänzung mit frischen Produkten war bereichernd. Duft, Genuss und Qualität mit Bekömmlichkeitsgarantie waren es, was das Angebot mit Grundprodukten vom Schwein seinerzeit ausmachte.

Ende der 1940er Jahre kamen die Vertriebenen auch zu Führmanns. Es gab viele fleißige Hände auf dem Hof. Gustav Führmann, seine spätere Frau Ilse aus Breslau und sein Bruder Gustav Führmann freuten sich über die Verstärkung auch im Fleischerladen. So überstanden Führmanns mit eigenen Produkten aus der Landwirtschaft und Tierhaltung schwierige Zeiten. „Besonders in der Nachkriegszeit war es eine große Herausforderung, die Bevölkerung zu ernähren, obwohl meine Schwiegermutter sagte, dass es auf dem Land immer zu essen gebe“, erinnert sich Dina Führmann und ergänzt: „Eine Kundin der Fleischerei Führmann lebte in den Hungerzeiten in Braunschweig. „Sie erzählte oft, wie sie einen Rettich gehegt und gepflegt hatte, und was ihr dann dessen Ernte bedeutet hatte.“

Wer in den Nachkriegsjahren in Meerdorf und Umgebung Wurst und Fleisch vom Feinsten wollte, der ging in der Ortschaft gerne in die Duttonstedter Straße zu Flei-



Für Dina und Frank Führmann geht es in der dritten Generation um die Wurst.

FOTOS: PRIVAT

schermeister Gerhard Führmann. Er verstand sein Handwerk- und seine Fleischerei – und legte den Grundstein für die Beliebtheit der Fleischerei Führmann mit Hauptgeschäft in Meerdorf und Filiale in der Twete in der Peiner Innenstadt. Daran hat sich bis heute nichts geändert.

Anfang der 1960er Jahre tat sich wiederum viel bei Führmanns. „Heimische Schweineprodukte waren immer noch das A und O für den Speiseplan - als Sonntagsbraten, Gulasch, Schnitzel und kamen in die Wurst“, berichtet Dina Führmann und betont: „Das Feiern zu Hause oder im Saal war groß angelegt und sogar bis zu unserem Polterabend im Jahr 1990 war es noch üblich, dass wir einige Frauen hatten, die Brötchen schmierten und belegten.“ Konfirmationen, Hochzeiten und andere Familienfeiern wurden oft von Kochfrauen beglei-

tet, die bei den Menschen zu Hause am Herd standen. „Die Menükarte für die Konfirmation meines Schwagers bot Zunge in Madeira, damals etwas ganz Edles“, weiß Dina Führmann.

Auf den Dörfern war das Hauschlachten von Schweinen üblich. „Vom Rind wurden Suppenknochen und Suppenfleisch gern genommen und standen für nahrhafte Eintopfgerichte hoch im Kurs. Heute sind vom Rind Teilstücke wie Rouladen oder Schmorbraten mehr gefragt“, sagt Dina Führmann.

Der Fleischkonsum nahm zu, obgleich das Nahrungsmittel heute weniger besonders ist. Dennoch schätzen viele Grilllustige das Brutzeln unter freiem Himmel, sind zum Beispiel Smoker für große Barbecue Fleischstücke beliebt und junge Männer experimentieren daheim mit der Wurstmacherei. Der

Seit mit Frank Führmann die dritte Generation das Geschäft 1990 übernommen hat, ist der Party Service der Fleischerei sehr gewachsen. Keine weiß es besser als seine Frau Dina Führmann, die sich um den Verkauf kümmert und sagt: „Wir haben damit die Kochfrauen ersetzt. Und wo früher nur ein Braten genommen und Beilagen selber organisiert wurden, ist zunehmend Bedarf für das ganze Essen durch uns.“ So haben Führmanns in diesen 33 Jahren die Palette an Fleisch, Fisch, Gemüse und Kartoffelvariationen stets erweitert.

„Das Interesse an ethnischen Küchen, ob italienisch, asiatisch, oder arabisch ist groß. Das merken wir selber an unserem Essverhalten. Diese Küchen beinhalten Fleisch, doch in anderen Mengen“, berichtet Dina Führmann. Hauptzeiten für Fleisch sei die Grillsaison im Sommer, ebenso Feiertage wie Ostern und Weihnachten. „Unsere Wurst geht immer, und natürlich unser Stülzkotelett nach traditioneller Familienrezeptur“, freut sich die Fleischereifachverkäuferin. Für Führmanns heißt es also weiterhin – Schwein gehabt! Die Filiale der Fleischerei Führmann in der Twete in Peine, hat ab 19. August aus persönlichen Gründen nur vormittags geöffnet. bik

Getränke-Vertrieb
HANS OTTO NEDDERMEYER
Meerdorf

Duttonstedter Straße 18, 38176 Wendeburg
Telefon (0 51 71) 1 36 18, Fax (0 51 71) 06 75

KKS WULFES
PROFI FÜR KÜHLMÖBEL, KÄLTE-TECHNIK UND SCHANKANLAGEN
30 Jahre 1988-2018

Wir gratulieren zum 100-jährigen Jubiläum!

Bültener Straße 19 B
31226 Peine

Telefon: 0 51 71 - 58 06 66
Mobil: 0171 - 35 80 405
Mail: info@kks-wulfes.de

24 h - Notdienst

Herzlichen Glückwunsch!

Wir gratulieren zum Firmenjubiläum und wünschen weiterhin viel Erfolg.

Weil's um mehr als Geld geht.



AF Elektro - Heizung - Sanitär
www.af-elektrotechnik.de
Asche & Fuhrmeister GbR

- Elektroinstallation
- Heizungstechnik
- Sanitärtechnik
- Lüftungstechnik
- Kundendienst

Ilsestr. 37 d - 31226 Peine
Telefon 0 51 71 - 7 27 58

LÜCKE TROCKENAUSBAU

J. + G. Lücke GbR
Duttonstedter Straße 14
38176 Wendeburg - Meerdorf
Internet: www.luecke-trockenausbau.de
Tel.: 05171/790120
info@luecke-trockenausbau.de

- Akustikbau
- Dachgeschossausbau
- Wärmedämmung
- Brandschutzverkleidung

Eine Sonderveröffentlichung von »hallo wochenende«



Tradition & Qualität
stehen an erster Stelle!
Seit 1923

Twete 7 · Peine / Duttonstedter Straße 8 · Wendeburg-Meerdorf

Wir bedanken uns herzlich bei unseren Kunden & Geschäftspartnern für die langjährige Treue und Zusammenarbeit.

Aus personellen Gründen haben wir ab dem 19. August in unserer Filiale in Peine nur noch vormittags geöffnet.

Fleischerei & Partyservice
Führmann
www.partyservice-fuehrmann.de · Tel.: 0 5171-1 7588