

# Geschäftsbeziehungen mit Tradition

## Fleischerei Köhler setzt auf vertraute Lieferanten

Nicht nur landwirtschaftliche Betriebe, auch Geschäfte aus dem Handwerklichen Bereich können auf eine lange Familientradition zurückblicken. So auch die Fleischerei-Feinkost Köhler aus Hofgeismar. Seit vielen Jahren pflegt das Unternehmen geschäftliche und freundschaftliche Beziehungen zu seinen Lieferanten aus der unmittelbaren Umgebung.

1846 erwarb Heinrich Köhler das Gebäude in der Bahnhofstraße 2 in Hofgeismar und gründet die Fleischerei, die sich seitdem ununterbrochen in Familienbesitz befindet. Heute ist Fleischermeister Uwe Köhler in fünfter Generation Inhaber des traditionsreichen Betriebs. Er ist nicht nur stolz auf die lange Familiengeschichte, sondern auch auf die langjährigen Beziehungen zu den Lieferanten. „Seit über 70 Jahren beziehen wir Schweine von der Familie Hofmeyer“, erklärt der Obermeister der Fleischerinnung, „1945 hatten die noch einen Hof bei Grebenstein, seit 1950 sind sie in Carlsdorf.“ Damals belieferte der Betrieb die Fleischerei auch noch mit Rindern, Kühen und Bullen.

Vom Hof Ludwig-Morell aus Carlsdorf bezieht die Fleischerei seit 1955 Tiere. Zunächst noch auf Kälber und Großvieh spezialisiert, liefert der Hof seit 1970 ebenfalls Schweine ins benachbarte Hofgeismar. „Einst haben wir im Jahr 1000 Kälber und 1000 Schweine verarbeitet“, so Uwe Köhler, „heute sind es nur noch 5 Kälber und 4000 Schweine.“ Früher war die Aufzucht von Kälbern billiger als die von



Lange Familientradition: Felix Köhler arbeitet inzwischen auch als Fleischermeister im Betrieb seiner Eltern, Gita und Uwe Köhler.

Schweinen, was vor allem daran lag, dass es kein Futter für die Tiere gab.

Qualität ist Uwe Köhler sehr wichtig. Daher beschloss er bereits vor 30 Jahren, branchenunüblich einen Festpreis mit den Landwirten zu vereinbaren. „Ich möchte Speck bei den Schweinen sehen und kein wässriges Muskelfleisch. Der Rohstoff Fleisch muss für mich passend zum Verarbeiten sein - ich brauchen keinen Standard wie die Industrie.“

Die „Wursteschweine“ kommen vom Hof Rüdtenklau aus Ersen. Diese wiegen mindestens 200 kg lebend und stellen somit das benötigte Rohmaterial für die preisgekrönte Ahle Wurst der Fleischerei Köhler dar.

Alle Tiere werden bereits am Vortag der Schlachtung in die eigenen Ställe der Fleischerei gebracht, wo sie in den sechs geräumigen Ställen samt Tränke und Fußbodenheizung in der Gruppe die Nacht verbringen. Das geschieht ebenso wie die eigentliche Schlachtung völlig stressfrei für die Tiere. „Wir schlachten fünfmal in der Woche“ erläutert Uwe Köhler, „und das machen bei uns nur die besten Leute mit der größten Sorgfalt. Das Sterben gehört für meinen Berufsstand dazu - aber Freude macht es mir bis heute nicht.“

(zgi)



Gewaltig: Das schwerste Schwein im deutschen Reich wurde 1903 nachweislich von der Fleischerei Köhler anlässlich des Kaisers Geburtstag geschlachtet. Es wog 1132 Pfund und wird hier stolz von Heinrich Köhler präsentiert. (Fotos: Privat / Repro: Hoffmann)



**So schmeckt hausgemacht:**  
**Vom Bauern zum Kunden,**  
**alles aus einer Hand!**

Hofgeismar • Bahnhofstr. 2 Tel.: 05671/ 2224  
[www.feinkost-koehler.de](http://www.feinkost-koehler.de)