

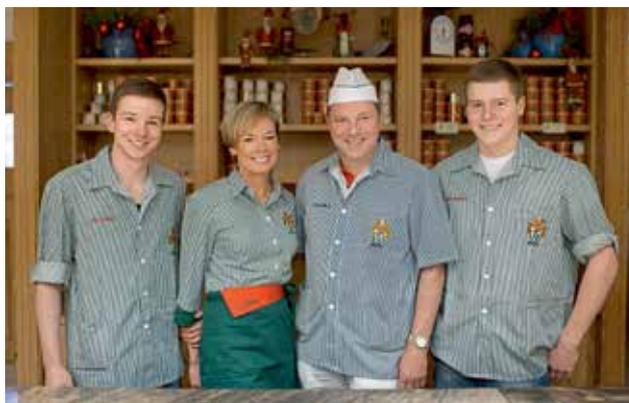
## Abonnent des Monats: Fleischerei-Feinkost Köhler, Hofgeismar

„So schmeckt Heimat“: Unter diesem Slogan ist bei der Fleischerei-Feinkost Köhler in Hofgeismar der gute nordhessische Geschmack zuhause – und das nunmehr in der fünften Generation. Seit der Gründung im Jahr 1846 produziert das Familienunternehmen nach alten, überlieferten Rezepten und ist sich seiner Herkunft treu geblieben.

Stolz sind die Köhlers auf ihre reichhaltige Produktpalette mit 178 Wurst- und Schinkensorten aus eigener Herstellung. Bekannt ist der Traditionsbetrieb unter anderem für seine schlachtwarm verarbeitete nordhessische Ahle Worscht. Sie wird ausschließlich in der kalten Jahreszeit von Oktober bis März produziert. Jede Wurst reift mindestens acht Monate in den über 700-jährigen Mauern der Steinmühle in Hofgeismar. „Wir geben der rustikalen, lehm-mühlengereiften Delikatesse mit unserem speziellen, über Generationen hinweg überlieferten Familienrezepten und der besonderen Lagerung die unvergleichliche ‚Köhler‘-Note“, sagt Fleischermeister Uwe Köhler.

Noch hat der Obermeister der Fleischer-Innung Hofgeismar-Wolfhagen zusammen mit seiner Frau Gita die Zügel des Familienbetriebs in der Hand, doch mit Sohn Felix, der 2015 an der Fleischerschule Augsburg als Bester seine Meisterprüfung ablegte, steht schon die sechste Generation in den Startlöchern. Während Uwe Köhler sich um das Handwerkliche kümmert, ist Gita Köhler als Diplomkauffrau unter anderem für die Verwaltung zuständig. Sohn Felix verantwortet die Produktion und wächst kontinuierlich in die Unternehmensführung hinein. „Ich wollt schon als Kind Fleischermeister werden. Es ist ein schönes Gefühl, die Familientradition weiterzuführen“, sagt der junge Fleischermeister, der auch die Ausbildung zum Betriebswirt (HwO) absolvieren will, um die Balance zwischen traditionellem Handwerk und modernem Lebensmittelbetrieb zu schaffen.

Mit vier Schlachttagen in der Woche garantieren die Köhlers ein Höchstmaß an Frische. Die Tiere kommen von ausgewählten Bauernhöfen aus der Region, wo sie in natürlicher Umgebung aufwachsen, ausschließlich Naturfutter erhalten und mindestens sechs Monate alt sind. „So können wir eine hochwertige Fleischqualität garantieren“, sagt Uwe Köhler, der ein schmackhaftes Entrecôte mit Rosmarinkartoffeln und Bohnen sein Leibgericht nennt.



Max, Gita, Uwe und Felix Köhler (v.l.) leben für das Firmenmotto „So schmeckt Heimat“. *Die Fleischerei* lesen sie, um bei maschinellen Neuheiten und Trends stets up to date zu sein.

privat

Rund 70 Mitarbeiter in fünf Geschäften sorgen für das vielseitige, saisonal abgestimmte Angebot, das auch Catering und Partyservice beinhaltet. Außerdem werden im Hauptgeschäft in der gemütlichen Reinhardswaldstube auch Frühstück, Kaffee, hausgebackene Kuchen und zur Mittagszeit frisch gekochte Hausmannskost serviert.

„Sauberes, echtes Fleischer-Handwerk heißt für uns konsequent traditionelle Herstellung, höchste Qualität, bester Geschmack und lückenlose Transparenz in allen Schritten der Produktion“, sagt Uwe Köhler, der unter anderem ein großes Augenmerk auf entlastende Arbeitsbedingungen für die Mitarbeiter legt. Um dem schnellen Wandel der Fleischbranche in der heutigen Zeit gerecht zu werden, liest Köhler in seiner Freizeit gerne das Fachmagazin *Die Fleischerei*, deren Abonnent der Betrieb bereits seit 1. Januar 1967 ist. In jeder Ausgabe interessieren den traditionsbewussten Fleischermeister besonders die Themen Hygienetechnologie, maschinelle Neuheiten und Trends der Fleischbranche. So gelingt es, auf Marktveränderungen schnell zu reagieren und stets up to date zu sein.

cs

[www.feinkost-koehler.de](http://www.feinkost-koehler.de)