

# 80 Jahre Metzgerei Wesener in Lennestadt-Altenhündem

## 1 Jahr im neugestalteten Ladenlokal



Metzgermeister Thomas Wesener und seine Ehefrau Uschi (2. v. li.) freuen sich mit ihrem gesamten Team aufs Jubiläum. Im Bild re.: Mitarbeiterin Elisabeth Weber.

Jubiläum: 80 Jahre Metzgerei - Ein Jahr nach dem Umbau können Weseners positives Fazit ziehen

## Aus der Region: „Klasse statt Masse“

Altenhündem. 80 Jahre im Dienst des Kunden - wenn das kein Grund zum Feiern ist: Das dachten sich jedenfalls Thomas und Uschi Wesener, die die Metzgerei im Wiesenkamp 17 in Altenhündem in der 2. Generation führen, nachdem der Vater des heutigen Besitzers, Alfons Wesener, das Geschäft 1963 vom Firmengründer Peter Pöring übernommen hatte.

Die Weichen für die Zukunft wurden vor einem Jahr noch einmal auf „grün“ gestellt: Denn die Geschäftsräume - etwa 50 qm - präsentieren sich seither in neuem, modernem Outfit.

Zum Jubiläum wollen sich die Weseners mitsamt ihrem Team bei den Kunden bedan-

ken: Eine Rubbel-Rabattaktion findet vom 12. bis 17. November statt, am Freitag, 16. November, werden Rostbratwürste vom Grill im Brötchen für 1 Euro pro Stück angeboten, ein deftiger Erbseneintopf am Samstag, 17. November für 2 Euro. Die Aktionen laufen parallel zu den Öffnungszeiten - vor und in den Geschäftsräumen: Geöffnet ist das Geschäft montags bis freitags von 8.30 bis 12.30 Uhr sowie von 14.30 bis 18 Uhr und samstags von 8 bis 12.30 Uhr. Mittwochs schließen Weseners um 12.30 Uhr.

Thomas Wesener: „Mit diesen Aktionen möchten wir uns für die langjährige Treue der Kunden herzlich bedanken, denn nur durch das von ihnen entgegengebrachte Vertrauen hatten wir den Mut

### HINTERGRUND

#### Im Wiesenkamp seit 1927

- Der Beginn der heutigen Metzgerei im Wiesenkamp 17 ist eng verbunden mit dem Namen Pöring: Gründer des Betriebes war 1927 Peter Pöring.
- Alfons Wesener, seit 1959 als Meister im Betrieb Pöring beschäftigt, übernahm das Geschäft 1963 gemeinsam mit seiner Frau Thea.
- 1990 übernahm der Sohn von Alfons Wesener, Thomas, die Metzgerei. Er führt das Geschäft gemeinsam mit seiner Frau Uschi. Alfons Wesener verstarb 1996.
- Thomas Wesener: „Besonders der Knochen-schinken, die Hausmacher Leber- und Blutwurst, aber auch die Dauerwurst zählen zu unseren Spezialitäten.“
- Das Verkaufsteam besteht aus: Uschi Wesener, Christa Behle, Susanne Hanses, Marion Wesener, Lisa Weber, Elisabeth Hanses und Sonja Wrede.
- Zum Metzgereiteam gehören: Thomas Wesener, Jürgen Eckel, Olaf Schäfer, Hannes Fuhlen, Heinz Münker, Helmut Bankstahl und Götz Wegener.

zu einem solchen Bauprojekt. Und wir haben es nicht bereut. So können wir unser gesamtes Fleisch- und Wurstangebot, aber auch Sachen von der Heißecke und Fertiggerichte aus eigener Schlachtung sowie Salate und Käse endlich anschaulich präsentieren - nach dem Umbau auf vervierfachter Verkaufsfläche.“

Dank des neuen Hundem-Lenne-Centers, so die Weseners, sei man etwas näher an das Geschehen gerückt. Uschi Wesener: „Es finden jetzt neben unserer Stammkundschaft auch viele Neukunden den Weg zu uns. Somit bestätigt sich unsere traditionelle Firmenphilosophie: „Alles unter einem Dach, „Aus der Region für die Region“ und „Lieber Klasse statt Masse.“

### MASTBETRIEB ANDREAS HELLERMANN

- Aufzucht mit persönlichem Engagement von Anfang an
- 1a Futterqualität mit Herstellergarantie
- Licht- und luftdurchflutete Aufzuchtträume
- Extensive Grünlandschaft

Mühlenstr. 36 - 57399 Kirchhundem-Albaum  
Telefon: 0 27 23/7 35 35



### Top Qualität aus der Region!

Wir wünschen der Metzgerei Wesener weiterhin viel Erfolg und garantieren auch in Zukunft eine frische Rindfleisch-Lieferung, mit top Qualität.

Johannes Bender  
Ebbelinghagen 12 - 57439 Attendorf  
Telefon 0 27 22 / 73 00 10



Wiesenkamp 17 - 57368 Lennestadt  
Tel.: 0 27 23 - 53 47

- Hauseigen Schlachtung
- Hausmacher Fleisch-, Wurst- u. Schinkenspezialitäten
- Alles frisch aufgeschnitten
- Qualität, die sich auszahlt!

Aus der Region für die Region

#### Frisch vom Bauern

Suppenfleisch Brust und Flache Rippe.....kg	3,90€
Stielkotelett.....kg	4,50€
Kasselerkotelett.....kg	4,90€
Schweinenackenbraten mit Mett gefüllt.....kg	5,40€
Sauerländer Waidmannstopf aus magerem Schweinegulasch.....kg	6,40€
Festtagsbraten vom mageren Schweinerücken mit Backobst gefüllt.....kg	6,90€
Schweinefilet gefroren.....kg	9,90€

#### Aus unserer Würstküche

Frische Fleischwurst Donnerstag auch heiß.....100g	0,55€
Hausmacher Leber- und Blutwurst am Stück.....100g	0,75€
Roastbeefaufschnitt für Sie frisch aufgeschnitten.....100g	2,99€

Unser Aktionspaket - Dienstag und Mittwoch -  
4 frische Bratwürste + 400 g Sauerkraut **1,99**

**DONNERSTAG: HEISSER FLEISCHWURSTTAG! Mittwoch Nachmittag geschlossen**

Unsere Lieferanten diese Woche: Georg Geuecke, St. Claas, Andreas Hellermann, Albaum, Franz-Josef Gerbe