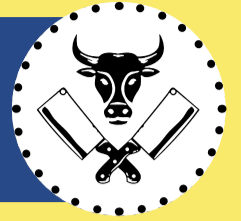


# Alles frisch aus Meisterhand!



## Handwerk mit Leidenschaft!



Vereint durch Handwerk, Tradition und Leidenschaft: Vier Betriebe aus dem Bereich Flensburg und Umgebung stehen für ihre Gewerke ein. FOTOS: KURTZ

Gemeinsam zählen sie fast 400 Jahre; die Fleischerfachgeschäfte A. Lassen & Sohn, Jacob Clausen, Kai-Jürgen Bruhn und Bernd Carstensen. Gut, mittlerweile stehen andere Persönlichkeiten hinter dem Tresen und in geschäftsführender Position, aber eines hat sich nicht verändert: Der Qualitätsanspruch und immer das Beste erreichen zu wollen. Sowohl für das Tier, für den landwirtschaftlichen Betrieb und im Endeffekt natürlich für den Kunden.

Seit Jahrzehnten setzt man hier auf Individualität in der Rezeptur von hauseigenen Spezialitäten, spezifischer und vor allem verbraucherorientierter Beratung und

und Müllvermeidung sind eben Mode und kein Trend mehr. Das Bewusstsein für hochwertige Nahrungsmittel ist gestiegen.“

Es gibt einen Grund, weshalb diese vier Betriebe ein Zeichen setzen. Es liegt auf der Hand, dass regionale Fachbetriebe immer seltener werden. Und dazu trägt nicht nur die aktuelle Corona-Krise bei. Aber der Impuls, eine Kampagne für ihr Handwerk zu starten, kam in der Akutphase der Pandemie. Sie haben den Mut aufgebracht und zeigen Gesicht, Charakter und ihre hausgemachten Spezialitäten.

Thies und Nina Lassen, Dirk und Anne Hammann, Kai-Jürgen Bruhn sowie Bernd und Marion Carstensen be-

haben. Es beginnt bei der Aufzucht und Haltung der Tiere, die in der Region geboren werden, dort heranwachsen und durch Fleischware aus dem Discounter noch etwas anderes gibt: Nämlich Lebensmittel von Qualität, die den Begriff Nahrungsmittel mehr als verdient

haben. Es beginnt bei der Aufzucht und Haltung der Tiere, die in der Region geboren werden, dort heranwachsen und durch

lokale landwirtschaftliche Betriebe später an die Schlachter veräußert werden.

### Qualität von der Aufzucht bis zur Schlachtung

„Es ist für uns nicht nur eine Frage der Verantwortung, sondern auch des Verstandes und des Herzens, dass wir eng mit unseren heimischen Landwirten zusammen arbeiten, um das beste Basisprodukt für die von uns hergestellten Produkte auszuwählen. Damit unterstützen wir aktiv die Region und sichern auch die Existenzen der lokalen Landwirte“, unterstreicht Bernd Carstensen, der selbst Rinder für die hauseigene Schlachtung hält.

Detaillierte Dokumentation über jedes später verarbeitete Nutztier, bieten größtmöglichen Verbraucherschutz und zeigen Transparenz.

Durch hauseigene Schlachtungen bleibt den Tieren die Strapaze von langen Transportwegen erspart. Massenschlachtungen, wie die der Fleischindustrie, sind tabu. Durch Einzeltierschlachtung verläuft selbst dieser Prozess für das Tier schonend und weitestgehend stressfrei. Dies macht sich später in der Qualität des Fleisches bemerkbar, ebenso wie die liebevolle und artgerechte Aufzucht bei lokal ansässigen

zu verwandeln. Neben dem guten Gefühl hochwertige Lebensmittel zu konsumieren, ist es für den Verbraucher am Ende auch noch günstiger. Denn häufig landen Reste von Großpackungen im Müll und damit bares Geld im Abfall.

Im Fachgeschäft vor Ort zu kaufen zeugt von gesellschaftlicher Verantwortung, auch nachfolgenden Generationen gegenüber. „Wir gehen im Treisenverkauf auf jeden Kunden speziell ein und bieten direkte Zerlegung eines erworbenen Produktes an. Passgenau, so wie es der Kunde benötigt“, betont Anne Hammann.

Gerade für ernährungsbewusste Verbraucher ist der Kauf im Fachbetrieb ein großes Plus. Denn die Erstellung der regionalen Produkte erfolgt ohne Zusatzstoffe. So sind Marinaden, Salate im Catering, Kräuterbutter oder gewürzte Grillartikel allergenfrei. Bei Unsicherheiten und



Präsentkörbe gehören ins Portfolio der Betriebe.

Fragen steht das kompetente Personal aller Betriebe mit Fachwissen jeder Frage Rede und Antwort.

Hausgemachte Leckereien

Das zarte Fleisch vom Angler Rind

**LASSEN**

**A. Lassen & Sohn**  
Der Landschlachter aus Ahneby

Wir sind für Sie da in unserem Hauptgeschäft in Ahneby und im EDEKA-Markt Carstensen, Böklund.

Tel. 04637-350

[www.lassenahneby.de](http://www.lassenahneby.de)

**Fleischerei Partyservice**  
**Jacob Clausen**  
Tradition schmeckt man

**Unsere Grillspezialitäten - einfach lecker!**

Einkaufszentrum Engelsby | facebook.com/fleischerei.clausen  
[www.fleischerei-clausen.de](http://www.fleischerei-clausen.de)

und gern beraten wir Sie auch persönlich! **Tel. 0461/63259**

**DER FEINSCHMECKER**  
DAS LEBEN GENIEßEN - REISEN - ESSEN - TRINKEN

**Die besten Metzger Deutschlands 2019/20**

Dieses Haus wurde als eine von 500 Metzgereien in Deutschland von DER FEINSCHMECKER ausgezeichnet

*Andreas Jahn*  
Moderator Jahn & Chefproduzent  
DER FEINSCHMECKER

**Frisch, regional, fair - immer für Sie da!**

**Über 100 Jahre Tradition und Qualität von Bruhn**

Fleisch- u. Wurstspezialitäten aus der Landschlachterei  
[www.schlachtereibruhn.de](http://www.schlachtereibruhn.de)  
Telefon: 0 46 32 / 3 29  
Röhrmooser Weg 1  
24395 Niesgrau

Alte Familienrezepte gepaart mit heutigen Erfahrungen - Spitzenqualität die man schmeckt!

dem persönlichen Umgang mit den Kunden. „Wir stellen zunehmend fest, dass unsere Kundschaft deutlich jünger wird“, weiß Dirk Hammann zu berichten. „Nachhaltigkeit, Ressourcenschonung

geschlossen, ihre Handwerks-tradition und die hiermit verbundene Leidenschaft mit gebündelter Energie nach außen zu präsentieren. Unter einem Label, das für Nachhaltigkeit und Wertschätzung steht.

Ideologie der sieben engagierten Protagonisten ist, die gesellschaftliche Bedeutung des echten Handwerks hervorzuheben und dass es neben verpackter



Hausgemachte Köstlichkeiten!

**Bernd Carstensen**  
Schlachtereie · Partyservice

- Wissen, wo es herkommt
- aus der Region
- aus eigener Schlachtung

Dorfstraße 7  
24963 Tarp  
Telefon 04638/451

Landwirten. „Uns geht es um Wertschätzung.“ Landwirtschaft und das Fleischerhandwerk sind eng miteinander verknüpft und definieren gemeinsame Wertschöpfung. Denn nur gesunde Tiere, die in artgerechter Haltung groß werden, liefern die Basis für ein Lebensmittel, welches den hohen Ansprüchen der hier genannten Betriebe genügt. Die enge Verbindung und das fein abgestimmte Netzwerk machen es allen möglich, das beste Basisprodukt auszuwählen und in eine Spezialität

wie der am Knochen gereifte Holsteiner Katenschinken – von Hand gesalzen und wochenlang in Salz geruht – oder die Mettwurst aus dem Rauch, Sauerfleisch und Schnüsch. „Viele Kunden kommen in unsere Läden und fragen nach speziellen Fleischsorten. Das zeigt uns, dass die Kunden sich mit dem Herstellungsprozess und der Herkunft auseinandersetzen. Veränderter Lifestyle und Lebenskonzepte führen zu einem neuen Konsumverhalten“, so Kai-Jürgen Bruhn. kur