

Herzhaft und Lecker: Metzgerei in Reiskirchen feiert Wiedereröffnung

Sonja Wagner und Frank Reinke eröffnen am 7. August ihre Metzgerei $\frac{1}{2}$ Herzhaft und Lecker $\rightarrow$ in Reiskirchen nach Brand. Regionales Fleisch!

Die Wiedereröffnung der Metzgerei $\frac{1}{2}$ Herzhaft und Lecker $\rightarrow$: Ein Lichtblick für Reiskirchen

Der 7. August 2024 wird ein besonderer Tag für die Gemeinde Reiskirchen sein, denn an diesem Tag eröffnet die Metzgerei $\frac{1}{2}$ Herzhaft und Lecker $\rightarrow$ nach einer viermonatigen Schließung aufgrund eines Brandes wieder ihre Türen. Die Metzgermeister Sonja Wagner und Frank Reinke freuen sich, ihren treuen Kunden frische, qualitativ hochwertige Produkte anzubieten.

Ein Rückblick auf die Herausforderungen

Die Metzgerei war erst im November 2023 neu eröffnet worden und bereitete sich auf eine vielversprechende Zukunft. Doch am 15. März kam es zu einem unerwarteten Vorfall: Ein technischer Defekt an einer Grillpfanne führte zu einer Verpuffung in der Vorbereitungsküche. Glücklicherweise kam es zu keinem Personenschaden, jedoch war die Metzgerei für einige Zeit außer Betrieb. Frank Reinke erinnert sich: $\frac{1}{2}$ Wir hatten an dem Abend für das Catering bei der Jahreshauptversammlung der Reiskirchener Feuerwehr gesorgt. $\rightarrow$ Nur eine Stunde später standen bereits mehrere Einsatzfahrzeuge vor der Tür. Dank einer guten Versicherung konnte das Paar schnell Maßnahmen

zur Wiederherstellung des Betriebs ergreifen.

Tradition trifft Innovation

Frank Reinke und Sonja Wagner haben sich nicht nur auf die Wiedereröffnung konzentriert, sondern auch auf eine moderne Gestaltung ihres Geschäfts. Die Bezahlung erfolgt jetzt über einen Kassenautomaten, der Bargeld, Karten und Smartphone-Zahlungen akzeptiert. Damit entfällt der Austausch von Geld über die Theke, was den Kontakt zwischen Kunden und Verkaufspersonal hygienischer gestaltet.

Fleisch aus der Region für die Region

Ein zentrales Anliegen des Betriebs ist es, regionales Fleisch anzubieten. Die Metzgerei bezieht ihr Fleisch von lokalen Züchtern, darunter die Alte-Busecker Fleischer-Zuchtgemeinschaft sowie Betriebe in Wetterau und Vogelsberg. Damit stärkt die Metzgerei die lokale Wirtschaft und sorgt dafür, dass die Qualität der Produkte stets höchsten Standards entspricht.

Ein Traum von Ausbildung und Handwerk

Sonja Wagner hat eine Vision für die Zukunft: „Mein Traum ist es, dass wir auch irgendwann einen Auszubildenden bekommen.“ In einer Zeit, in der viele Handwerksberufe unter Nachwuchsmangel leiden, setzt die Metzgerei „Herzhaft und Lecker“ auf die Ausbildung neuer Talente. Den zukünftigen Auszubildenden soll die Möglichkeit gegeben werden, das Metzgerhandwerk von der Pike auf zu erlernen, einschließlich Schlachtung, Zerlegung, Wurstherstellung und Verkauf.

Öffnungszeiten und Kundenservice

Die Metzgerei wird von Dienstag bis Freitag von 6 bis 13 Uhr geöffnet sein. Am Freitagnachmittag gibt es eine zusätzliche

Öffnungszeit von 16 bis 18 Uhr, und samstags kann von 7 bis 13 Uhr eingekauft werden. Diese flexiblen Öffnungszeiten sollen sicherstellen, dass die Kunden stets die frischen Produkte erhalten, die sie wünschen und schätzen.

Ein Zeichen der Hoffnung für die Gemeinde

Die Wiedereröffnung von ½Herzhaft und Lecker- ist nicht nur ein Meilenstein für das Paar, sondern auch für die gesamte Gemeinde Reiskirchen. Der Traditionsbetrieb steht für Qualität, Regionalität und ein starkes Gemeinschaftsgefühl, das in diesen Zeiten besonders wichtig ist. Die Metzgerei ist bereit, erneut durchzustarten und blicken optimistisch in die Zukunft.

Details

Besuchen Sie uns auf: n-ag.de