

50 Jahre Erfolg mit Fleisch und Wurst



Die Familie Kralemann und ihre 14 Mitarbeiter freuen sich über die Glückwünsche der Kreis-Handwerkerschaft zum 50-jährigen Firmenbestehen.

Pferdefleisch in der Lasagne. Antibiotika im Putenschnitzel. Oder Farbstoff im Schweinesteak. Ein Fleischskandal jagt seit Monaten den nächsten. Und die Verbraucher reagieren. Sie gehen wieder verstärkt zum Fleischer ihres Vertrauens. Sehr zur Freude von Veronika Kralemann und ihrem Ehemann Hermann. Das Paar betreibt an der Jahnstraße in Heil den gleichnamigen Fleischereibetrieb.

„Die Leute fragen wieder mehr nach, was im Fleisch oder in der Wurst drin ist“, erzählt die Chefin. Und so ist es kein Wunder, dass nach dem frisch durchgedrehten Hackfleisch der Kochschinken oder Kassler die Renner sind – nur gewürzt mit Salz und Pfeffer. „Weitere Zusatzstoffe gibt es da nicht“, versichert Veronika Kralemann. Diese Information sei letztendlich auch für Allergiker sehr wichtig. „Viele vertragen ja kein Glutamat“, sagt sie – und ergänzt streng: „Glutamat gehört da ja eh nicht rein.“

Seit genau 50 Jahren ist die Fleischqualität das Erfolgsrezept der Kralemanns. Im März 1963 hatten sich Karl-Heinz und Margarete Kralemann mit einer Fleischerei in Dortmund selbstständig gemacht und das Geschäft von Onkel und Tante gepachtet. Als deren Sohn dort einsteigen wollte, suchten sich die Kralemanns etwas Eigenes – und wurden 1968 in Heil an der Jahnstraße fündig.

Dort gehören seitdem nicht nur die Heiler und die direkt benachbarten Oberadener zur Stammkundschaft. Auch in Lünen setzt man sich gern ins Auto, um an die „Dicken Heiler“, die beliebten Riesenbockwürstchen, zu kommen.

1990 übernahm Sohn Hermann mit seiner Frau Veronika den Betrieb. Und sie haben im Laufe der Zeit nicht nur einen höheren Qualitätsanspruch ihrer Kunden festgestellt, sondern auch ein geändertes Kaufverhalten. „Gefragt wird immer mehr die küchenfertige Ware“, sagt Veronika Kralemann. Fix und fertig gewürzt – oder wie bei den Suppen, sofort genießbar. Auch gefragt: Fertige Platten mit belegten Brötchen oder das Essen für eine ganze Familienfeier. „Heutzutage muss man flexibel sein“, sagt Chefin, die keine Angst für der Zukunft hat: Supermarkt hin, Discounter her. Der Beweis steht neben ihr. Sohn Sven, bereits selbst Fleischermeister und bereit, den Betrieb in der nächsten Generation fortzuführen.

Für das 50-jährige Bestehen dieses Drei-Generationen-Betriebes gab es am Montag (25.) die Glückwünsche und eine Ehrenurkunde vom stellvertretenden Innungs-Obermeister Wilhelm Scharbaum (Lünen) und von Volker Stein (Geschäftsstellenleiter Unna der Kreishandwerkerschaft Hellweg-Lippe).