

Ausgabe zum 85. Jubiläum der Metzgerei Schmitt

Schmitt'sche Zeitung



Für Hilchenbach und Umgebung zur Festwoche vom 14. bis 18. September 2020

Liebe Kunden, liebe Freunde,

im Jahr 2020 dürfen wir in der Metzgerei Schmitt ein besonderes Ereignis feiern: unser 85-jähriges Jubiläum.

Voller Stolz und Dankbarkeit blicken wir auf eine Ära des ehrlichen Handwerks und Generationen zufriedener Kunden zurück. Die Metzgerei hat sich weiterentwickelt, neue Produkte sind hinzugekommen. Daneben haben unsere altbewährten Spezialitäten weiterhin ihren Platz in der Kühlteke. Und auch während dieser schwierigen Zeit haben wir mit guten Neuigkeiten gepunktet: Im März konnten einige unserer Produkte bei der Qualitätsprüfung „Meisterstücke-Wettbewerbe für Fleisch- und Wurstkultur“

glänzen. Wir haben siebenmal Gold und zweimal Silber ergattert. Das macht uns sehr stolz.

Doch ohne unsere treuen Kunden, Freunde und tollen und motivierten Mitarbeiter wären uns diese Erfolge wahrscheinlich nicht vergönnt gewesen. Dafür sind wir sehr dankbar. Gerade im Angesicht der globalen Coronakrise wird uns wieder neu klar, wie schön und wie wichtig die Treue und der Zusammenhalt in einer Gemeinde wie Hilchenbach immer waren und heute noch sind. Hier hilft noch jeder jedem und auch wir als mittelständischer Metzgereibetrieb hätten uns dieser Krise ohne Sie, unsere treue Kundschaft, nicht ohne Weiteres entgegenstellen können.



Wir möchten Danke sagen! Danke für 85 Jahre der nachhaltigen und hochwertigen Fleischerzeugung. Danke, dass wir uns zusammen mit Hilchenbach entwickeln konnten und auch nach so vielen Jahren immer noch frische und leckere Fleischwaren anbieten dürfen.

Es grüßen Sie herzlich

Jörg und Caro Schmitt

Programm der **Festwoche**

Montag, 14. September 2020

Schätzwettbewerb: Wie viele Deckel sind im Glas?

- | | |
|----------------|--------------------------------------|
| 1. Preis | 100-Euro-Gutschein für die Metzgerei |
| 2. Preis | 50-Euro-Gutschein für die Metzgerei |
| 3. Preis | 30-Euro-Gutschein für die Metzgerei |
| 4. – 10. Preis | 10-Euro-Gutschein für die Metzgerei |

Dienstag, 15. September 2020

Angebot aus der Mittagsküche: Nackensteak mit Bratkartoffeln & Salat für 5 Euro

Mittwoch, 16. September 2020

Probieren Sie unsere Schinkenspezialitäten – geschnitten auf der original historischen Berkel-Aufschnittmaschine

Donnerstag, 17. September 2020

Probieren Sie unsere Käse- und Salatspezialitäten

Freitag, 18. September 2020

Erhalten Sie **10% Rabatt** auf Ihren Einkauf



Die Geschichte der Metzgerei Schmitt



- 1935** Der Gründervater der Metzgerei, Fritz Schmitt, besteht im Alter von 25 Jahren die Prüfung zum Fleischermeister vor der Handwerkskammer Arnsberg. Zusammen mit seiner Frau Ida pachtet er das Haus in der Hilchenbacher Straße Nr. 4 und sie eröffnen die Metzgerei
- 1939-1945** In den Kriegsjahren ist Ida Schmitt durch den Kriegsdienst Fritz Schmitts gezwungen, das Geschäft alleine zu führen
- 1952** Wiederaufbau und teilweiser Umbau des Ladens
- 1956** Der Sohn Walter Schmitt legt die Gesellenprüfung ab
- 1960** Walter Schmitt besteht mit Erfolg seine Meisterprüfung
- 1976** Walter Schmitt und seine Frau Lore übernehmen das Geschäft
- 1982** Erneuter Umbau des Ladens mit Einführung der Großküche, des Mittagstisches und des Partyservice
- 1985** 50-jähriges Jubiläum der Metzgerei
- 1991** Der Sohn Jörg Schmitt legt die Gesellenprüfung ab
- 1994** Jörg Schmitt besteht mit Erfolg seine Prüfung zum Fleischermeister in der Fleischerfachschule Heyne in Frankfurt am Main
- 2003** Jörg Schmitt und seine Frau Caroline übernehmen das Geschäft
- 2006** Gründung des Schlemmertreffs
- 2009** Erhalt und Bestätigung der EU-Zulassung für Hygienevorschriften im Bereich "Schlachtung" – Umbau des Ladens mit einem barrierefreien Zugang
- 2010** 75-jähriges Jubiläum. Übernahme der kompletten Wildvermarktung des Regionalforstamtes Siegen-Wittgenstein
- 2020** 85-jähriges Jubiläum. Walter Schmitt bekommt den diamantenen Meisterbrief verliehen





HILCHENBACH Leben am Rothaarsteig

Sehr geehrte Familie Schmitt, liebe Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter der Metzgerei Schmitt!

„Erfolg besteht darin, dass man genau die Fähigkeiten hat, die im Moment gefragt sind.“ Diesen Ausspruch kennen Sie vielleicht, er stammt von Henry Ford. Diese Definition passt zu dem heutigen Jubiläum Ihrer Metzgerei.

Es zeichnet Sie aus, dass Sie seit ihrer Firmengründung vor nun 85 Jahren die Zeichen der Zeit erkennen, Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter an sich zu binden, die genau das können, worauf es gerade ankommt – um zielgenau das anzubieten, was im Moment gefragt ist.

Das hat Ihren Erfolg ausgemacht, das ist der Grund, dass die Metzgerei Schmitt in Hilchenbach heute ihr 85-jähriges Bestehen feiern kann.

Ich freue mich, dass ich Ihnen, liebe Familie Schmitt, zusammen mit Ihrer Belegschaft zu diesem stolzen Jubiläum im Namen der Stadt Hilchenbach und auch ganz persönlich herzlich gratulieren darf.

Sie haben alle dazu beigetragen, dass der Familienbetrieb über mehrere Generationen das Auf und Ab des 20. und 21. Jahrhunderts überlebt hat.

Vor allem heute, in einer Zeit, in der ein Großteil des Fleisches aus Großschlachthöfen stammt und in Plastik verpackt verkauft wird, halten Sie als Traditionsbetrieb an der lokalen und frischen Schlachtung fest, was Ihre Kunden zu schätzen wissen.

Auch wenn meine Amtszeit im Oktober auf eigenen Wunsch nicht mehr fortgeführt wird, überstehen doch die Hilchenbacher Traditionsbetriebe wie Ihre

Metzgerei die nächsten Jahrzehnte. Als Bürgermeister an der Seite der Hilchenbacher Wirtschaft konnte durch gegenseitige Stärkung viel erreicht werden. Lokaler Zusammenhalt stärkt auch die lokale Wirtschaft und macht unsere Gemeinschaft stark.

Ich hoffe und wünsche, dass das, was sich erfolgreich entwickelt hat, weiter wachse, blühe und gedeihe.

Ich wünsche Ihnen, liebe Familie Schmitt, alles erdenklich Gute und weiterhin viel Erfolg.

Holger Menzel

Bürgermeister



85 Jahre Metzgerei Schmitt in Hilchenbach ist etwas ganz Besonderes. Ein Familienbetrieb, der über drei Generationen hinweg erfolgreich durch turbulente Zeiten geführt worden ist, ragt in jeder Hinsicht heraus. Der Markt für Fleisch und Fleischwaren und das wirtschaftliche Umfeld haben sich in den langen Jahren dramatisch verändert. Dennoch ist der Betrieb immer auf der Höhe der Zeit geblieben.

Ein solcher Erfolg kommt nicht von ungefähr. Die Grundlagen dafür sind der unternehmerische Weitblick der jeweiligen Generation, das richtige Team und das Gespür für die sich ändernden Kundenwünsche. Auch heute ist die Metzgerei Schmitt vielseitig und modern aufgestellt. Eigene Schlachtung

von Vieh aus dem Umland, ein breites Sortiment traditioneller handwerklicher Spitzenprodukte und das Spektrum an Dienst- und Serviceleistungen prägen den Betrieb. Dies sind Eigenschaften, die dauerhaft geschätzt werden und die viele Menschen in der aktuellen Corona-Krise wieder neu zu schätzen gelernt haben.

Wir wünschen der Familie Schmitt und ihren Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern für die kommenden Jahre persönlich alles Gute, Gesundheit und weiterhin betrieblichen Erfolg.

Der Deutsche Fleischer-Verband ist stolz darauf, die Metzgerei Schmitt in seinen Reihen zu wissen.

Herbert Dohrmann – Präsident



DEUTSCHER FLEISCHER-VERBAND

Unser Frisches Wild

Wir haben einige Spezialitäten aus hiesiger Jagd auf Vorrat:

Landesbetrieb Wald und Holz
Nordrhein-Westfalen



Wildmettwurst, Wildmettwurst im Glas, Wildsalami, Wildgerichte, Rehschinken, Wildschweinschinken, Hirschschinken, Wildfrikadellen, Wildbratwurst, Wildpfefferbeißer



Bilder: Deutscher Fleischer-Verband e. V.

Ein Gruß vom Forstamt

Liebe Familie Schmitt,

zu Ihrem Jubiläum gratulieren wir Ihnen als langjähriger Partner im Bereich der Wildvermarktung recht herzlich.

Wildbret ist ein besonders hochwertiges Lebensmittel. Wildtiere wachsen in freier Natur auf, ernähren sich natürlich im jahreszeitlichen Zyklus ohne Aufzucht-mittel, Medikamente oder Hormongaben. Ungesteuert von dauerhaften Einwirkungen auf ihre Verhaltensweisen ist ihr Leben ungebundener und viel stressfreier als das von Masttieren. Auch wenn das Wild selbst auf der Flucht vor dem Jäger erlegt wird, erlebt es selten Stress – was wiederum zu einer Qualitätseinbuße

führen könnte – weil es die Tragweite der ihm drohenden Gefahr nicht fassen kann. All die genannten Vorzüge des in den Wäldern des Rothaargebirges aufgewachsenen Wildes übertragen sich damit auch auf die Qualität dieses Lebensmittels.

Wildfleisch ist aufgrund der artgerechten Muskelentwicklung durch die viele Bewegung von kerniger Struktur, fettarm, aromatisch im Geschmack und reich an Eisen, Phosphor, Kalium und Vitamin B2. Es ist frei von chemischen Substanzen und deren Abbauprodukten und stellt damit eines der hochwertigsten fleischlichen Lebensmittel dar, die wir in der Region erwerben können. Die Firma Schmitt ist langjähriger Vermarktungspartner für den Staatswald Siegen-Wittgenstein. Die größte Menge unseres in der heimischen Region erlegten Wildfleisches

geben wir zur weiteren Verarbeitung und Vermarktung an den Endverbraucher an die Metzgerei Schmitt ab, die dieses portionsgerecht und küchenfertig zubereitet.

Wildfleisch von der Firma Schmitt aus dem Staatswald des Regionalforstamtes Siegen-Wittgenstein bürgt daher für Qualität und Frische.

Wir freuen uns, diese gemeinsame Marktpartnerschaft zu besitzen, und wünschen der Firma Schmitt für die kommenden Jahrzehnte alles Gute und kräftiges Waidmannsheil.

Im Auftrag

Manfred Gertz

Unsere Mitarbeiter

Das Fundament des Betriebes



JÖRG SCHMITT



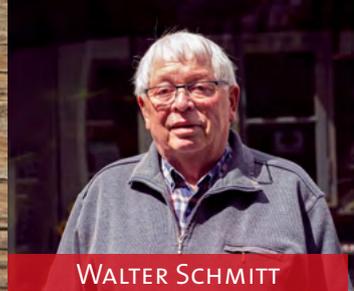
CARO SCHMITT



MAX SCHMITT



LORE SCHMITT



WALTER SCHMITT



KARIN BUBLITZ



CLAUDIA BÜLOW



BRIGITTE FETT



REINHILDE HEIMES



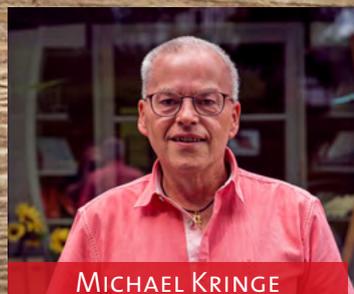
ANNETTE HOFFMANN



SUSANNE HOFFMANN



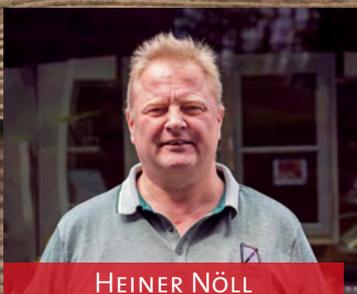
ANETTE KOCH



MICHAEL KRINGE



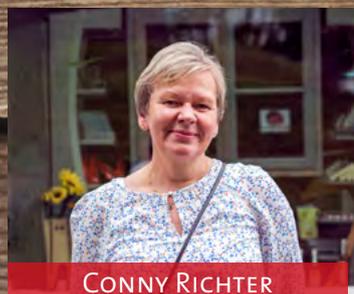
ANNETTE LANGENBACH



HEINER NÖLL



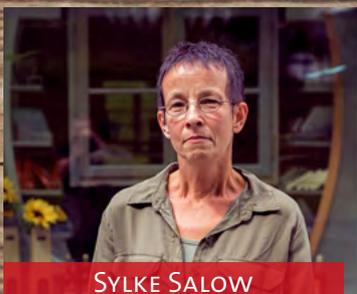
JULIANE REDLIN



CONNY RICHTER



ANKE ROTH



SYLKE SALOW



KATHRIN SCHLABACH



NICOLE SEIFFARTH



HEIKE SIEBER



JUTTA WILL



MELISSA ZECHEL



EILEEN ZECHEL

**Wir sind übrigens
auch Ausbildungs-
betrieb!**

WIR FREUEN UNS AUF IHRE
BEWERBUNG!

Unser **Schlemmer- treff & Partyservice**

Der Speiseraum für das tägliche Frühstück und den Mittagstisch: Unser 2006 gegründetes Lokal ist perfekt dazu geeignet, in gemütlicher, ungezwungener und netter Atmosphäre unsere gut-

bürgerliche Küche zu genießen. Alle Mahlzeiten werden täglich mit frischen Zutaten gekocht und haben so den unnachahmlichen „Hausmacher-Geschmack“!

Feiern Sie doch mit uns Ihre Feste:
Ob kleine Feier oder große Festlichkeit!

- **Geschenkbretter**
- **Geschenkkörbe**
- **Präsentkartons**
- **Geschenkgutscheine**

- **Festlichkeiten von 5 bis 500 Personen**
- **Partyraumvermietung**

Für Ihre Grillparty stellen wir Ihnen gerne ein Sortiment unserer Grillspezialitäten zusammen. Deftig gewürzt oder mild mariniert – wie Sie es sich wünschen!

Wir beraten Sie gerne, sprechen Sie uns an!

Grußwort des Obermeisters der **Fleischerin- nung Siegen- Wittgenstein**

„Eine 85 Jahre währende Tradition liegt hier in besten Händen“

Es ist kein Geheimnis: Für einen langjährigen Erfolg über Jahrzehnte und Generationen hinweg bedarf es eines besonderen Rezeptes. Die Zutaten dafür sind persönliches Engagement, fachliches Wissen verbunden mit dem Mut

zur Selbstständigkeit und der Wille, seinen Kunden tagtäglich Produkte in einer hervorragenden Qualität anzubieten. Natürlich braucht es von jeder dieser Zutaten die größtmögliche Menge.

Und ganz wichtig: Es muss Menschen geben, die bereit sind, dieses Rezept auch immer wieder den sich ändernden Gegebenheiten anzupassen. All diese Dinge findet man bei der Metzgerei Schmitt in Hilchenbach in nachahmenswerter Art und Weise, der ich als Obermeister im Namen der Fleischerinnung und aller Kollegen meinen Respekt zolle.

„Gesund – appetitlich – schmackhaft. Metzgerei Schmitt – die Adresse für höchste Ansprüche!“, heißt es auf Eurer

Internetseite. Euer Team und natürlich Ihr selbst füllt diese Aussage Tag für Tag engagiert und mit vollem Einsatz mit Leben und haltet so eine nunmehr 85-jährige Tradition aufrecht.

Dafür darf ich Euch im Namen der Fleischerinnung Siegen-Wittgenstein den herzlichsten Dank aussprechen.

Für die Zukunft wünsche ich Euch weiterhin viel Erfolg und Freude bei Eurem Tun.

Euer Günter Janson

Eine **Kunden- stimme**

Liebe Familie Schmitt!

Zum so hohen Geschäftsjubiläum gratuliere ich Ihnen allen recht herzlich.

Als höchstzufriedener Kunde über drei Jahrzehnte hin möchte ich dieses Jubiläum gerne zum Anlass nehmen, die hervorragend gute Versorgung Ihrer Kundschaft mit hochwertigen Fleischerzeugnissen aus unserer Region, insbesondere auch Wildspezialitäten aus

den heimischen Wäldern, sowie sonstigen Feinkostwaren zu loben und zugleich Ihnen und Ihren Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern für die stets freundliche und zuvorkommende Bedienung sowie Beratung zu danken. Ihre weiteren Angebote, u.a. leckere Schnittchen - Platten, fertige Mittags- sowie Festtagsmahlzeiten, außerdem der Bringedienst, lassen mich ernährungsmäßig getrost in die Zukunft blicken, denn schon meine Eltern stärkten sich bis ins sehr hohe Alter gerne mit Ihren Waren und dem Mittagessen!

Gerade in der jetzigen Zeit der immer größer gewordenen Schlachthöfe (mit ihren erneut ans Licht gekommenen

Schattenseiten) genieße ich, auch mit meinen Gästen, bei Ihnen stets die Vorteile der örtlichen, familiär – in vier Generationen – geführten, traditionsreichen Metzgerei, die nach alledem richtigerweise häufig mit Goldmedaillen der Innung ausgezeichnet worden ist. Freilich kann ich nun gar nicht mehr so viel essen, wie ich angesichts der vielerlei Köstlichkeiten Ihres breitgefächerten Angebots kaufen möchte!

In langjähriger Verbundenheit und mit allen guten Wünschen bis zum nächsten Jubiläum daher ein kräftiges:
GLÜCK AUF und WEITER SO!

Ihr Burkhardt Asbeck

Nachhaltigen Fleischkonsum GIBTS NUR LOKAL UND REGIONAL

Globalisierung, wachsende Nachfrage und der Wunsch nach immer niedrigeren Preisen haben in der Fleischindustrie zu einem immer stärkeren Wechsel von lokaler oder regionaler Produktion auf großindustrielle Produktion von Fleischprodukten geführt. Auch wenn in vielen Großbetrieben die „messbaren“ Werte der Fleischwaren durchaus mit denen der Metzgerei vergleichbar sind, gibt es doch eine Fülle an Argumenten, die für die Waren aus der Fleischerei sprechen.

Ein vordergründig emotionales Problem der zentralisierten Fleischproduktion ist, dass hier nicht mehr für den individuellen Kunden produziert wird, sondern immer nur die Wünsche und Bedürfnisse einer anonymen Konsumentengruppe beachtet werden. Es geht schlichtweg darum mit welchem Produkt am einfachsten die größten Profite erzeugt werden können. Der handwerklich ausgebildete Fleischermeister geht mit einer anderen Motivation an die Arbeit – natürlich ist der Faktor Profit auch hier nicht unwichtig, jedoch fließt ständig das Herzblut des Handwerkers in das Produkt. Hier gibt es ein persönliches Streben nach Anerkennung der Kunden

und deren Zufriedenheit mit dem Produkt – der Metzger produziert einfach, was er auch selber gerne essen möchte und steht persönlich für alle Aspekte seines Produktes ein.

Ein weiterer der Preisgestaltung geschuldeter Faktor ist die Auswahl des Lieferanten und die Handhabung der Haltung und schlussendlichen Schlachtung der Tiere. Ein lokal angesiedelter Metzger wird sich natürlich auch im direkten Umfeld nach dem attraktivsten Preis umschaun, dabei aber niemals seine persönlichen Standards außer Acht lassen.

Je anonym der Umgang mit den Lieferanten wird, desto unübersichtlicher wird auch die Lieferkette. Der Fleischer hat jederzeit im Auge, wie und woher seine Waren kommen – er hat ein Auge auf alles, vom Einkauf der lebenden Tiere über den Prozess des Schlachtens bis hin zur Herstellung der verschiedenen Fleischwaren. Es werden keine Kompromisse gemacht, da auch hier eine viel größere persönliche Leidenschaft und Verantwortung herrscht als bei einem Großkonzern, dessen Entscheidungsträger der Kunde niemals zu Gesicht bekommen wird.

Hierdurch werden gleichzeitig auch im Vergleich extrem kurze Lieferwege und um ein Vielfaches niedrigere Schadstoffemissionen ermöglicht, was ganze nebenbei eine hohe Entlastung für Mensch,

Tier und Umwelt darstellt. Dieser Punkt spielt auch eine wichtige Rolle in der Vermeidung von unnötigen Abfällen – es muss nicht zimal umverpackt werden, um die Qualität zu erhalten und es können viel unkompliziertere Verpackungstechniken verwendet werden. Genau der Menge und dem Zweck des Produktes entsprechend.

Weiterhin darf nicht vergessen werden, dass die Metzgerei als mittelständisches Unternehmen eine enorme Bereicherung für den Arbeitsmarkt darstellt. Für eine vergleichbare Menge an Umsatz wird hier ein Vielfaches an Mitarbeitern benötigt und die heimische Wirtschaft wird unterstützt und gestärkt.

Es ist also eine Tatsache, dass der Fleischer auch ohne ein Sammelsurium an Biosiegeln und -zertifizierungen in der Realität um einige „biologischer“ arbeitet als es der Großkonzern jemals könnte. Hier wird kein „Greenwashing“ betrieben und der Kunde erhält ein ehrliches und echtes Produkt.

Unterstützen Sie also weiterhin Ihre lokalen, mittelständischen Unternehmen. Fleischer, Bäcker, Eisdiele, Spielzeugläden oder Blumenladen – wer Qualität und Nachhaltigkeit in allen Bereichen möchte, der muss lokal einkaufen und nicht nur im Supermarkt.

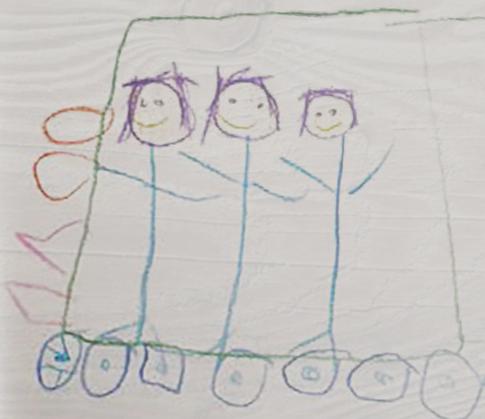
– WK



Bilder: Adobe Stock



Kita Hannes



Da wir unsere eigentlichen Pläne für unser Jubiläumsjahr 2020 ja wie die meisten anderen wieder über den Haufen werfen mussten und unser Jubiläum in deutlich abgespecktem Rahmen stattfindet, haben wir uns entschieden, stattdessen einen Betrag an die KiTa Hannes in der Bruchstraße zu spenden. 500 Euro fließen nun in die Anschaffung von einem ordentlichen Satz neuen Holzspielzeugs – das ist auch etwas Schönes und wir freuen uns die Einrichtung so unterstützen zu können.

Wir wünschen den Kindern und der ganzen KiTa Hannes viel Freude mit dem neuen Spielzeug und für die Zukunft alles Gute.



Nicht vergessen...

Auch 2020 gibt es wieder unsere allseits beliebten Specials zu Weihnachten und zu unserem Schlachtfest – verpassen Sie nicht unsere besonderen Schlacht-Spezialitäten und die für den Ofen fix und fertig vorbereiteten Gerichte. Einfach frühzeitig bei uns im Laden bestellen und im November Ihr Wunsch-Schlachtpaket einsammeln und/oder ohne Stress das Weihnachtsfest genießen.

Genauere Infos zum Schlachtfest und zum Weihnachts-Special **2020** folgen zeitnah



Bilder: Deutscher Fleischer-Verband e. V.

Impressum

Metzgerei Walter Schmitt
Hilchenbacher Straße 4
57271 Hilchenbach
Telefon 0 27 33 - 44 49
Telefax 0 27 33 - 87 58

Öffnungszeiten:
Montag bis Freitag: 6.00 bis 18.00 Uhr
Samstag: 6.00 bis 12.30 Uhr

www.metzgerei-schmitt.info

Verantwortlich für den Inhalt:
Familie Schmitt

Layout und Druck:
WILKE Family, Hilchenbach