



Kundeninformation der LandJuwel Fleischer aus Berlin und Brandenburg

"Für die Pommersche Lungwurst bei Vogel reisen die Kunden an" Meister und Geselle bei der 50-Jahrfeier: Alexander hat seinen Traumberuf gefunden. Er ist Fleischergeselle im ältesten Fleischerfachgeschäft in Britz... [weiter](#)



"Alle versuchen engagiert, mir die bestmögliche Ausbildung zukommen zu lassen" Kristina Götzcek, Azubi im 3. Lehrjahr als Fleischer-Fachverkäuferin, Mitglied der LandJuwel-Jugendredaktion, über ihre Ausbildung in der Fleischererei Genz [weiter](#)

- Über uns
- LandJuwel
- Aktuell
- Start, 16.01.03
- Freitag, 17.01.03
- Samstag, 18.01.03
- Sonntag, 19.01.03
- Montag, 20.01.03
- Mittwoch, 22.01.03
- Donnerstag, 23.01.03
- Freitag, 24.01.03
- Samstag, 25.01.03
- Sonntag, 26.01.03
- Service

Zwei Ausgaben Aktuell gestaltete die Jugendredaktion: Sonntag 19.01. und Samstag 25.01.03



Mitglieder der Jugendredaktion:
Kristina Götzcek,
Sven Oesker,
Alexander Freitag

• JUGENDREDAKTION „FLEISCH IST EIN STÜCK LEBEN“

„Und wir als Fachleute müssen es nach bestem Wissen und Gewissen behandeln“, sagten seine Lehrmeister in der Firma Vogel zu Alexander. Er fand seinen Traumberuf. Mein Meister „vermittelt mir nicht nur einfach fachliches Wissen. Er vermittelt mir auch ein Gefühl für die Sorgfalt, die man dem Fleisch angedeihen lassen muss, wenn man erstklassige Qualität erzielen will“, schreibt Kristina, Azubi in der Firma Genz. Sven – Fleischergeselle, ist „Sülze-Verantwortlicher“. Er erprobt besonders gern neue Gewürze, neue Rezepte, um den Kunden das Beste zu bieten. Bei der Bundeswehr fand seine Sülze bundesweiten Absatz. Sie sind alle drei Mitglieder der Jugendredaktion von LandJuwel-online. Gemeinsam ist ihnen die Liebe zu ihrem Beruf, der so vielseitig ist und die Freude über die Anerkennung, die sie für ihre Arbeit von ihren Kunden und ihrer Geschäftsführung bisher bekamen. Alle sind sicher, in ihrem Betrieb „die bestmögliche Ausbildung“ erhalten zu haben. Jörg Staroske, Vorsitzender des Gesellenprüfungsausschusses der Fleischer-Innung: „Die betriebliche Ausbildung ist wichtig wie nie!“. Ohne qualifiziertes Fachpersonal können die Fleischerfachbetriebe in der Großstadt im Wettbewerb nicht bestehen. Seine Hoffnung an die Jugendredaktion hat sich erfüllt: „Wenn es von den Jugendlichen selbst kommt, können sie vielleicht besser gegenüber Gleichaltrigen rüberbringen, wie schön und vielseitig unser Berufsstand ist“.

• LANDJUWEL – KÖCHE „WEIL ES SCHMECKT“

Wegen der guten Küche ist er Stammgast im traditionsreichen Familienhotel in Zeven. Bei der Grünen Woche kochten sie zusammen, mit sichtlichem Vergnügen: Reinhard Grindel, für die CDU Mitglied im deutschen Bundestag und Hotelbesitzer Ralph Paulsen. Das Rezept, eine Spezialität aus Niedersachsen, können Sie im Internet nachlesen oder sich von Ihrem LandJuwel-Fleischer geben lassen: Grünkohl mit Medaillons aus LandJuwel-Filet. Wir fragten Herrn Grindel, aber auch erfahrene Gastronomen, warum sie LandJuwel-Fleisch verwenden, offen damit werben und empfehlen.

Herr Grindel, Verbraucher und Genießer

- Das schmeckt.
- Da weiß man, woher das Fleisch kommt und wie es produziert wird.
- Ein Produkt der Region – viele LandJuwel-Bauern stammen aus Niedersachsen.

Olli (Oliver Lücke), Küchenchef im Hotel Paulsen

Ein gutes Gericht hat mehrere Erfolgsfaktoren

- Wie das Fleisch beim Bauern produziert wird,
- Wie man es schneidet, wie man es abhängt,
- Wie man es zubereitet.

„Ein Koch, der nicht alle Einflussfaktoren bedenkt, bringt sich um den eigenen Erfolg.“

Gastronom Schroers „Es schmeckt“ –

bei Schroers, ob bei der Grünen Woche oder in seinem Restaurant am schönen Müggelsee in Berlin-Köpenick. Seit 40 Jahren arbeitet er in der Gastronomie und verwendete schon hochwertiges Markenfleisch, als die Marken erst im Entstehen und unbekannt waren. Warum? Die Kunden merken es, es schmeckt einfach besser.



Spaß beim Kochen:
Reinhard Grindel (MdB, CDU) und Hotelbesitzer Ralph Paulsen



Jörg Staroske, LandJuwel-Fleischer, Vorstand der Fleischer-Innung Berlin und Vorsitzender des Gesellenprüfungsausschusses

