

Am 1. Oktober 1960 übernahmen Fleischermeister Rolf Eisenhuth und seine Frau Agnes die Fleischerei in der Robert-Koch-Straße 22, die heute von Sohn Peter Eisenhuth weitergeführt wird. Damals wie heute standen zwei Grundsätze im Mittelpunkt: Qualität und Frische.

Für Peter Eisenhuth ist es selbstverständlich, dass nur Fleisch von artgerecht aufgezogenen, gesunden Schweinen und Rindern von Vertragslandwirten aus der heimischen Region verwertet wird - nicht nur aus Gründen des Tierschutzes, sondern auch aus Qualitätsgründen.

„Original made in Dortmund“ lautet das Motto der Fleischerei, die jährlich mit großem Erfolg an den Qualitätsprüfungen teilnimmt. Zahlreiche Auszeichnungen haben Peter Eisenhuth und sein Team schon erhalten. Neben den jährlichen DLG-Prämierungen ist hier vor allem der Gewinn des Fleischwurstpokals im Jahr 2009 und aktuell auch der „Landesehrenpreis für Lebensmittel NRW“ zu nennen, der in der Branche eine recht hohen Stellenwert besitzt. „Wir sind stolz auf unsere Produkte und betonen mit unserer Qualitätsstrategie unsere regionalen Wurzeln und tragen damit zu einem besseren Image der NRW-Produkte bei“, so Fleischermeister Peter Eisenhuth. Außerdem hat die Fleischerei Eisenhuth das EU-Zertifikat erhalten.



Seit 50 Jahren geht es für das Eisenhuth-Team um die Wurst



Michael Blech (l.) überbringt die Glückwünsche der Werbegemeinschaft Kaiserstraße.

Der Dortmunder Handwerksbetrieb verbindet handwerkliche Tradition mit modernsten Produktionsverfahren. In der Robert-Koch-Straße wird täglich frisch produziert. Daher sind die Wege von der Produktion zum Kunden sehr kurz. „Das wissen unsere Kunden sehr zu schätzen“, so Peter Eisenhuth.

Das Angebot der Fleischerei Eisenhuth ist sehr vielfältig. Hier erhält der Kunde auch gluten- und lactosefreie Produkte, die am Welt-Zöliakie-Tag in Dortmund vorgestellt wurden. Bisher konnte man zwar glutenfreie Getreideprodukte, Kartoffeln und Reis, aber eine glutenfreie Bratwurst ist für die meisten schon recht ungewöhnlich. Betroffene können sich im Geschäft in der Robert-Koch-Straße beraten lassen.

Die Fleischerei Eisenhuth erfüllt auch individuelle Kundenwünsche auch in großen Mengen und setzt dabei auf äußerste Hygiene und Einhaltung der Kühlkette durch effiziente Logistik und Überwachung der Temperaturen. Die Rohstoffe und verarbeiteten Produkte werden durch regelmäßige mikrobiologische und lebensmittelchemische Kontrollen neutral überprüft.

Peter Eisenhuth schaut optimistisch in die Zukunft, denn „einen Markt für Qualitätsprodukte wird es immer geben - insbesondere dann, wenn neben Spitzenqualität auch Kundenservice großgeschrieben wird“, so Peter Eisenhuth abschließend. Als Mitglied der Dortmunder Qualitätsroute unterstützt die Fleischerei Eisenhuth auch die Philosophie des inhabergeführten Einzelhandels.

www.fleischerei-eisenhuth.de