

Wirtschaft

Westerwald-Metzgerei Hüschs Landkost feiert 60. Geburtstag

Im Jahr 1959 gründeten Hermann und Marlene Hüsche die Westerwald-Metzgerei. Nach 60 Jahren ist der Familienbetrieb in der dritten Generation angekommen. Nachhaltigkeit und Zufriedenheit der Kunden sind der Grundstock für die positive Entwicklung der Metzgerei in den letzten 60 Jahren. Lieferanten sind ausschließlich Landwirte aus dem heimischen Westerwald.



Rosenheim. Seit 60 Jahren steht die Westerwald-Metzgerei Hüschs Landkost für höchste Qualität und Frische. Der Gourmetpreis zuletzt aus dem Jahr 2018 und viele weitere Auszeichnungen belegen dies. Christiane Hüsche berichtet: „Wir setzen alles dran, unseren Kunden gesundes und natürliches Fleisch von sicherer Herkunft und bester Qualität anzubieten. Hierzu gehört insbesondere die vertrauensvolle Zusammenarbeit mit den Lieferanten, mit denen wir größtenteils seit der Gründung zusammenarbeiten.“

Lieferanten sind ausschließlich Westerwälder Landwirte. Dadurch gibt es nur kurze Transportwege. Verbunden mit der hauseigenen fachgerechten und schonenden Schlachtung sowie der täglichen Weiterverarbeitung nach Familienrezepten mit Rohstoffen aus dem

Westerwald, ergibt sich für den Kunden eine gleichbleibend hohe Qualität.

In einer Metzgerei spielt Wasser eine große Rolle. Dabei konnten die Inhaber feststellen, dass Wasser nicht gleich Wasser ist, denn die Qualitätsverbesserung des Leitungswassers durch „GRANDER“ leistet einen positiven Beitrag für Mensch, Haustechnik und Natur. Seit Einbau der GRANDER Wasserbelebung konnte die vorteilhafte Wirkung geschmeckt und gefühlt werden.

Wer das Ladenlokal in Rosenheim in der Wissener Straße zum ersten Mal betritt, ist von dem für eine Metzgerei untypischen Flair beeindruckt. Die große Fleisch- und Wursttheke bietet eine reichhaltige Auswahl. Ein großzügiger Bereich für Gäste lädt zum Verweilen und Speisen ein. Eine große Auswahl hierfür hält die Snacktheke, auch mit warmen Speisen, bereit. Insgesamt 18 Mitarbeiter, davon zwei Auszubildende, sorgen dafür, dass der Kunde sich wohlfühlt und seine Wünsche erfüllt werden. Die Kunden kommen teilweise von weit her um einzukaufen.

Ein Verkaufswagen fährt die ganze Woche durch die umliegenden Dörfer des Westerwaldes. Es gibt daneben auch die Möglichkeit sich die Waren deutschlandweit liefern zu lassen. Zum Beispiel hält die Metzgerei ein riesiges Sortiment an Wurst, Braten, Wild und mehr in Dosen vor. Abgerundet wird dies unter anderem durch Nudeln oder edle Tropfen. Präsentkörbe gibt es fertig zu kaufen oder sie können individuell zusammengestellt werden.

Weitere Angebote des Geburtstagskindes sind der Partyservice und das Catering. Hier reicht das Angebot von der rustikalen Bauernplatte über Eintöpfe bis zum Feinschmecker-Buffer. Leihinventar und Servicepersonal können mitgeordert werden. Es bleiben keine Wünsche für ein gelungenes Fest offen.

Die Kinder von Christiane und Thomas Hüsche, Carina und Peter sind beide im Unternehmen mittätig und haben die Fleischermeister-Prüfung erfolgreich abgelegt. Carina Hüsche ist daneben noch Fleischerei-Fachverkäuferin. Peter Hüsche hat noch eine Ausbildung als Koch und Betriebswirt absolviert. So ist das Unternehmen für die kommenden Jahre sehr gut aufgestellt.

Am Samstag, den 14. September steigt es von 9 bis 13 Uhr eine große Geburtstagsfeier mit den Kunden und vielen Angeboten. Weitere Informationen gibt es auf der [Homepage](#).

Nachhaltigkeit ist für die Unternehmerfamilie wichtig

Seit 2016 bezieht die Metzgerei ausschließlich Ökostrom. Über eine Photovoltaik-Anlage werden bis zu 40 KW eigener Strom produziert. Zwei Blockheizkraftwerke liefern ebenfalls Strom und warmes Wasser. Durch diesen umweltfreundlichen Energieeinsatz werden jährlich 116 Tonnen CO2 eingespart. woti

