



Fleischerei und Partyservice

60 Jahre

Bollweg



In zweiter Generation führen Bernd Bollweg (2.v.r.) und seine Ehefrau Reinhild Bollweg (3.v.l.) das Team der Fleischerei, zu dem auch die dritte Generation des Familienbetriebes Bianca Bollweg-Kösterkamp (4.v.r.) gehört.

Handwerkliche Qualitäten

Familienbetrieb verzichtet bewusst auf Zusatzstoffe und setzt auf fundierte Ausbildung

Lippstadt. Ein Familienbetrieb mit Tradition feiert in diesen Tagen seinen 60. Geburtstag. Seit 60 Jahren steht die Fleischerei Bollweg im Lippstädter Norden für handwerklich einwandfreie Arbeit und das soll auch in Zukunft so bleiben. Mit Bianca Bollweg-Kösterkamp arbeitet die dritte Generation im Familienbetrieb mit: „Wir verlassen uns auf unser handwerkliches Können. Bei uns wird nichts industriell hergestellt. Wir wissen, wo unser Fleisch her kommt und wir verarbeiten es hier im Betrieb zu leckeren Fleisch- und Wurstwaren.“

Ob diverse Aufschnittsorten, Würste oder Salate: Die Fleischerei Bollweg kommt ohne Zusatzstoffe aus. Fleischermeister Bernhard „Bernd“ Bollweg: „Unsere Lebensmittel sind durchweg glutamatfrei. Und nach langen Tests und Prüfungen in einem unabhängigen Labor ist es uns gelungen, auch unsere Rostbratwurst phosphatfrei herzustellen“

Das ist aber nicht das einzige Standbein der Fleischerei Bollweg. Im Geschäft an der Bastionstraße können die Kunden montags bis samstags köstliche Mittagsgesamts genießen oder sie mit nach Hause nehmen. Außerdem betreibt die Fleischerei einen gefragten Partyservice. Vom zehner-Personen-Menü bis hin zum Büfett für 500 Gäste reichen die Kapazitäten des Handwerksbetriebes mit sechs Mitarbeitern. Natürlich kann auch der Komplettservice

mit Geschirr und Getränken gebucht werden. Bei zünftigen Festen ist oft der selbstgebaute Spanferkelspieß von Bernd Bollweg sehr gefragt. Wer Salate dazu haben möchte, bekommt auch diese handgemacht aus der Fleischerei. Wer den Partyservice der Fleischerei Bollweg buchen möchte, sollte frühzeitig seinen Wunschtermin durchgeben. Die konkrete Speisenauswahl kann dann später erfolgen. Seit einiger Zeit sorgt das Bollweg-Team auch für das Mittagessen in einigen Lippstädter Schulen und Kindergärten. Bianca Bollweg-Kösterkamp: „Wir achten beim Schul- und Kindergartenessen nicht nur auf Frische und Ausgewogenheit, sondern auch darauf, laktose-, hülsenfrüchte- und glutenfreie Gerichte anzubieten sowie Alternativen für diejenigen, die kein Schweinefleisch essen möchten.“

Vor 60 Jahren begann die Erfolgsgeschichte der Fleischerei Bollweg. Damals eröffneten Fleischermeister Bernhard Bollweg sen. und Ehefrau Maria ihren Betrieb an der Bastionstraße 15. Sohn Bernhard Theodor – der heute besser bekannt ist als Bernd Bollweg – lernte in einer Paderborner Fleischerei das Handwerk von der Pike auf. Seine Gesellenzeit verbrachte Bernhard Bollweg jun. in verschiedenen Fleischereien. 1964 krönte er seine Lehrzeit mit dem Abschluss an der Landshuter Meisterschule. Als Firmengründer Bernhard Bollweg sen. 55-jährig starb,

fürte Maria Bollweg gemeinsam mit ihrem Sohn das Familienunternehmen weiter. 1971 wurde der Betrieb dann an die zweite Generation übergeben. Gemeinsam mit Ehefrau Reinhild weitete Bernhard Bollweg jun. den Erfolg der Fleischerei aus. Tochter Bianca begann 1996 ihre Ausbildung als Fleischerfachverkäuferin und beendet diese nach zweieinhalb Jahren im elterlichen Betrieb. In dieser Zeit stellte sie sich der beruflichen Konkurrenz und nahm am Kammerwettbewerb teil und belegte Platz 1. Auf Landesebene in Essen erreicht Bianca Bollweg den vierten von insgesamt 20 Plätzen.

Eine Ausbildung als Fleischergehilfin schloss sich an. Die inzwischen verheiratete Bianca Bollweg-Kösterkamp besucht als Mutter von drei kleinen Kindern von 2009 bis 2011 die Meisterschule in Münster. Im Februar dieses Jahres bestand sie die Prüfung mit der Gesamtnote „gut“. Bis heute ist der Handwerksbetrieb seinem Standort im Lippstädter Norden treu geblieben. Auf eine gute Ausbildung wird nicht nur im Familienkreis Wert gelegt. So erlernen regelmäßig junge Nachwuchskräfte den Beruf des Fleischers oder der Fleischerin sowie des/er Fleischerfachverkäufers/rin. Weil nach wie vor das handwerkliche Können im Mittelpunkt der täglichen Arbeit liegt, präsentiert sich die Fleischerei Bollweg tagtäglich mit einer breiten und leckeren Produktvielfalt.