

Bestes Fleisch, das „veredelt“ wird

METZGEREI STRODTKÖTTER

Der erste Betrieb mit zwei Meisterinnen.

„Wir sind ein von Frauen geführtes Unternehmen. Das soll man auch im Laden merken durch die ganz besondere Wohlfühl-Atmosphäre“, sagt Conny Strodtkötter. Sie ist in „Deutschlands erster Metzgerei mit zwei Meisterinnen“ – so nennt sich seit 2000 der Traditionsbetrieb an der Ohligser Forststraße – für Fleischveredelung und Außendarstellung zuständig. Ihre Schwester Heike Berger managt den kaufmännischen Bereich. Beide haben übrigens neben ihrem Beruf zwei Kinder großgezogen.

SERIE IN FRAUENHAND

Ihren Meistertitel machte Conny Strodtkötter sozusagen als „Spätberufene“. Nach dem Besuch der Realschule und Frauenfachschule erlernte sie im elterlichen Betrieb den Beruf der Fleischfachverkäuferin und schloss 1978 als Jahrgangsbeste ab. Eigentlich wollte sie danach Ökotrophologin (Ernährungsberaterin) werden. Doch als ihr Vater Ewald 1980 plötzlich starb, stand fest: „Ich musste im Geschäft bleiben. Es hieß, ich könne ja auch später weiter lernen...“

Dies wurde nach knapp 20 Jahren wahr: Ab 1998 sammelte Conny Strodtkötter neben ihrer Tätigkeit im Laden praktische Erfahrung in der Wurstküche: Es war die Vorbereitung auf den



Conny Strodtkötter hat Freude an ausgefallenen Formen – auch bei der Essenszubereitung.

Foto: Uli Preuss

neunwöchigen Vollzeit-Meistkurs an der 1. Bayerischen Fleischerei-Fachschule in Landshut. Er begann im August 2000. Zu den Prüfungsaufgaben zählte neben der Zerlegung eines halben Rindes und dem Wurstmachen die Zubereitung und Präsentation von fünf küchenfertigen Gerichten. Für letzteres bekam die Solingerin eine glatte „Eins“.

„Was mir am meisten Freude macht, ist die ‚Veredelung‘ von Fleisch“, betont Frau Meisterin. Und erklärt, was sie damit meint, nämlich Fleisch koch- und brat-

fertig vorzubereiten. So entstehen Hähnchenbrustfilets mit Pfifferling-Frischkäse-Füllung, Kohlrouladen, gefüllte Champignons, Schlemmerpfännchen, Variationen von Geschnetzeltem oder von Grillspießen.

Kunden selbst aus Düsseldorf

„Mit dieser speziellen Art von Veredelung haben wir eine Nische besetzt“, freut sich Strodtkötter. Und sie betont: „Wir sind bemüht, nicht nur Spitzenqualität zu bieten, sondern diese ständig in ausgefallener Form!“ Das hat

sich auch bei Kunden aus Solingens Umland bis nach Düsseldorf rund gesprochen. Fazit: „Wir haben uns den Erfolg hart erarbeitet. Inzwischen trägt uns Mundpropaganda weiter.“

Seit 18 Jahren sind die beiden Schwestern selbstständig, nachdem sie ihrer Mutter den Betrieb abgekauft hatten. Seit sechs Jahren ist Strodtkötter Vorsitzende der Ohligser Werbegemeinschaft. „Meine Motivation ist, den Standort zu stärken. Mein Herz hängt an der Stadt, in der ich groß geworden bin.“ w.p.g.