

# GENIESSERSEITEN

Jubiläums Ausgabe

# 175

JAHRE



Direkt zur Fleischerei Weber?  
Einfach QR-Code einscannen  
und schon kann's los gehen!



Besuchen Sie uns auch bei Facebook:  
[www.facebook.com/weber.natuerlich.fleisch](http://www.facebook.com/weber.natuerlich.fleisch)

Seite 3

**TEAM**  
EIN GANZ  
DICKES DANKE

Seite 4 / 5

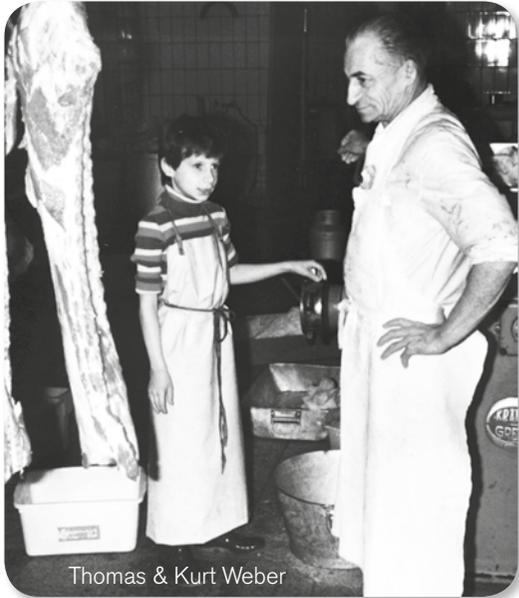
**175 JAHRE WEBER.**  
EINBLICK GESCHICHTE UND  
AUSBlick BÜRGERFEST

Seite 7

**HERBSTLICH**  
LECKERES KÜRBIS-  
3-GÄNGE-MENÜ



# VORWORT



## LIEBE LESERINNEN UND LESER,

gerne erinnere ich mich an meine Kindheit in unserer Fleischerei zurück. Schon als kleiner Junge half ich oft meinem Vater aus, stand neben ihm in der Wurstküche und beim Wurstmachen und lernte so viel von seinem Können. Er war ein geduldiger Lehrer, der mir jede Frage eindrucksvoll beantwortete. Ich glaube, dass ich ihn manchmal schon ein bisschen damit genervt habe, das hat er sich jedoch nicht anmerken lassen.

Ob nach der Schule oder auch am Wochenende - es war mir nie zu viel für die Familie und unser Geschäft da zu sein und einzuspringen. So bekam ich schon in jungen Jahren die Familienrezepte und Traditionen

mit und kann diese heute mit viel Erfahrung an unsere Kinder weiter geben. Besonders stolz bin ich darauf, dass unser jüngster Sohn Benedikt im September seine Fleischer-Ausbildung bei uns angefangen hat. Jetzt haben sich die Rollen gewandelt und ich bin derjenige, der schlaue Antworten wissen muss, um den Wissensdurst von Benedikt zu stillen. So ändern sich die Zeiten :-)

Die Zeiten ändern sich nicht nur, sondern vergehen auch ziemlich schnell. Wahnsinn - wir haben dieses Jahr unser 175-jähriges Jubiläum!!! Darauf sind wir total stolz und wollen dies gemeinsam mit Ihnen am Bürgerfest in Geisweid feiern.

In dieser Jubiläums-Ausgabe unserer „Genießerseiten“ nehmen wir Sie ein Stück in unsere Vergangenheit mit und zeigen Ihnen unvergessliche Momente aus den letzten Jahren.

Aber ohne Sie, liebe Kunden, hätten wir diesen Meilenstein „175“ nicht erreicht. Herzlichen Dank!!!

Mit den besten Wünschen (wir sehen uns am Bürgerfest)

Ihr Thomas Weber mit Familie & Team

Jubiläums Ausgabe

# 175 JAHRE

# IMPRESSUM

**Herausgeber „Genießerseiten“  
WEBER | NATÜRLICH FLEISCH**

57078 Siegen-Geisweid | Röntgenstraße 21  
Tel: 0271 81126 | Fax: 0271 8706109

**Geschäftsführung**  
Thomas Weber

**Konzeption, Grafik, Text & Realisation**

**B+P** | Die Werber GmbH  
Brust+Partner Unternehmensgruppe  
Hauptstr. 47 | 76669 Bad Schönborn  
Tel. 07253 97770 | Fax. 07253 977799  
Mail: [contact@brust-partner.de](mailto:contact@brust-partner.de)  
Home: [www.brust-partner.de](http://www.brust-partner.de)

© **Copyright**

Alle Inhalte, Fotos und Texte sind urheberrechtlich geschützt. Sie dürfen ohne vorherige schriftliche Genehmigung weder ganz noch auszugsweise kopiert, vervielfältigt oder veröffentlicht werden.

**Fotos**

[www.fotolia.de](http://www.fotolia.de) und eigene Fotos



# DANKE FÜR 175 JAHRE

Diese Seite wollen wir komplett unseren Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern widmen. Denn sie sind es, die täglich ihr Bestes geben, um die Fleischerei immer wieder weiter voran zu bringen. Und das schon seit 175 Jahren!!! Herzlichen Dank an Euch für Euren unermüdlichen Einsatz und Euer Engagement! Ihr seid die Besten!

**WEBER**  
 Wir verabschieden unseren einzigartigen  
 Herrn Müller in seinen wohlverdienten Ruhestand.  
 Für seinen unermüdlichen Einsatz sagen wir  
 von Herzen Danke!  
 Team der Fleischerei Ueber



Laden in Oberschlesien 1920



Thomas und Kurt Weber 1975



Laden in Geisweid 1950

# MEILENSTEINE

## FRÜHER GUT. HEUTE GUT.

**1839**

wurde das erste Fleischerei-Fachgeschäft der Familie Weber eröffnet. Über drei Generationen hinweg wuchs der Betrieb im schlesischen Namslau zu einem kleinen erfolgreichen Familienunternehmen heran.

**1948**

ging mit Kurt Weber die 4. Generation an den Start. Allerdings nicht mehr im schlesischen Namslau, sondern im nordrhein-westfälischen Siegen, wo die Familie nach dem Krieg neu begann. Mit der Übernahme der ehemaligen Metzgerei Ludwig, die in einer Garage untergebracht war, fand die Fleischerei Weber eine neue Heimat.

**1950**

schlug Kurt Weber bereits ein neues Kapitel in der Unternehmensgeschichte auf: Er zog aus dem provisorischen Garagen-Gebäude in die Röntgenstraße nach Geisweid um und baute hier in fast 50 Jahren eine der angesehensten Fleischereien der Region auf.

**1995**

übernahm sein Sohn Thomas Weber das Unternehmen. Seither führt er die Fleischerei in der 5. Generation fort.

**2009**

eröffnete das komplett neu gestaltete Hauptgeschäft in Geisweid. Im gleichen Zug wurde der komplette Unternehmensauftritt neu aufgestellt.

**2013**

erscheint die erste Kundenzeitung „Genießerseiten“.

**2014**

feiern wir 175-jähriges Jubiläum und Benedikt Weber startet seine Ausbildung zum Fleischer im elterlichen Betrieb.

# NATÜRLICH FLEISCH.

## FLEISCHGENUSS SEIT 1839.

Wer unser Geschäft betritt, merkt schnell, was uns von anderen Fleischereien unterscheidet: Da sind zum Beispiel die respektvolle Art, mit der wir mit dem Lebensmittel Fleisch umgehen, die besonders hohen Ansprüche, die wir an Natürlichkeit, Qualität und Frische stellen oder die Vielfalt an beliebten Klassikern, die wir immer wieder mit kreativen, hausgemachten Spezialitäten bereichern. Dies alles können wir machen, weil wir als Familienunternehmen klein genug geblieben sind, um Klasse über Masse zu stellen. Und weil jeder in unserem 15-köpfigen Team seinen bzw. ihren Teil dazu beiträgt, dass die Geschichte der Fleischerei Weber auch in der 5. Generation erfolgreich fortgeführt werden kann.

Bis heute stellen wir 95% unserer Produkte selbst her und erweitern unser Sortiment nur um wenige (internationale) Spezialitäten von ausgewählten Lieferanten. In unserer Fleischerei verwenden wir überwiegend ganze Tiere, die wir selbst zerlegen. Dies gibt uns die Sicherheit, dass jedes einzelne Stück Fleisch unseren Ansprüchen gerecht wird, was Herkunft, Qualität und Frische angeht.

Solch hochwertige Zutaten wie Fleisch, regionales Gemüse oder ausgewählte Kräuter und Gewürze bilden die Basis für alle unsere Fleisch- und Wurstwaren. Für den guten Geschmack, der bis über die Stadtgrenzen hinweg bekannt ist, sind natürlich auch die streng gehüteten und zum Teil fast zweihundert Jahre alten Familienrezepte verantwortlich.

Neben den vielen alten Rezepturen entstehen jedoch auch laufend neue Produktideen, die Thomas Weber mit seiner ganz eigenen Kreativität, Spontanität und Innovationskraft so lange verfeinert, bis wirklich keiner mehr widerstehen kann. Probieren Sie es selbst, wenn Sie das nächste Mal bei uns vorbeischauen.

# BÜRGERFEST

**SONNTAG - 12.10.2014 - IN GEISWEID**

Schon über 15 Jahre machen wir bei unserem Bürgerfest in Geisweid mit, das wollen wir uns auch nicht mehr nehmen lassen! Wir verwöhnen Sie mit bekannten Köstlichkeiten aus eigener Herstellung. Feiern Sie dieses Jahr zusammen mit uns das 175-jährige Jubiläum! Wir freuen uns auf Sie!

## UNSER PROGRAMM:

- Spezialitäten aus eigener Herstellung
- warme Köstlichkeiten
- Stückware aus eigener Herstellung
- verkaufsoffen von 13-18 Uhr
- gemütliche Atmosphäre im Weinzelt
- Württemberger Weinspezialitäten
- Treckerfreunde Hahnhof
- Blumen & Kürbisse

Wie lustig und herbstlich bunt es bei den letzten Bürgerfesten zu ging, haben wir hier in unserer Bild-Collage für Sie zusammen gestellt.

Schon Johann Wolfgang von Goethe sagte:  
„Der Herbst ist immer unsre beste Zeit.“

Wir sehen uns am Bürgerfest!



# DIE 6. GENERATION



Das Fleischer-Gen wurde uns schon in die Wiege gelegt. Alle Weber-Söhne fanden ihren Weg in die Fleischerei. Auch das jüngste Küken Benedikt startete im September 2014 mit 17 Jahren seine Ausbildung als Fleischer im elterlichen Betrieb. Wie schon sein Großvater Kurt und sein Vater Thomas Weber ist Benedikt von herausragender Qualität und handwerklichem Geschick begeistert. Seine große Liebe zur Landwirtschaft verbindet er nun mit seinem Beruf.

In 3 Jahren Ausbildung geht's bei Benedikt nun um die Wurst. „Wurst“ ist ihm das Fleisch aber auch nicht. Lieber Benedikt, wir freuen uns riesig auf die kommenden Jahre mit Dir! Viel Erfolg!

## BENEDIKT WEBER

**Warum ich Fleischer werden will:**  
Weil es mir Spaß macht.

**Welche beruflichen Ziele habe ich:**  
Eigener Betrieb mit Rinderzucht.

**Was ich gut finde an unserem Familienbetrieb:**  
Die Fleischerei ist nicht nur Arbeitsplatz, sondern auch ein Stück Familie und Zusammenhalt.

**Was ich mag:**  
Landwirtschaft, Sport, nette Menschen

**Was ich nicht mag:**  
Langeweile, Streit, Unehhrlichkeit

**3 Worte, die mich beschreiben:**  
fleißig, hilfsbereit, ausgeglichen

**Meine Lieblingsprodukte von Weber:**  
Fleischwurst, Frikadellen, Zitronenpfefferbraten

**Wenn ich mir im Flugzeug einen Sitznachbarn wünschen könnte:**  
Neben einem interessanten Menschen, mit dem ich ein gutes Gespräch führen kann.

**Es ist ein guter Tag, wenn:**  
Ich bei meinem Freund auf dem Hof im Trecker bei der Heuernte dabei bin.

# HERBSTMENÜ (4 Pers.)

## KÜRBISCREMESUPPE

Zutaten:

750 g Kürbis (Speisekürbis), 1 kleine Zwiebel, 125 ml Weißwein, 250 ml Schlagsahne, ein paar Tropfen Kürbiskernöl

Den geschälten Kürbis in grobe Würfel schneiden und mit der gehackten Zwiebel andünsten. Mit Weißwein und evtl. etwas Wasser bzw. Gemüsesuppe aufgießen und weich kochen, salzen, Schlagsahne hinzugeben und Kürbis mit dem Pürierstab fein pürieren. Beim Anrichten mit gerösteten Kürbiskernen und ein paar Tropfen Kürbiskernöl beträufeln.



## POCHIERTE RINDER- ROULADE MIT KÜRBISGEMÜSE

### Zutaten:

300 g Rinderfilet oder Roastbeef von Weber,  
200 g Kalbsschulter oder Putenbrust von Weber,  
100 ml Sahne, 2 Eier, Olivenöl, Kürbiskernöl, Salz,  
Pfeffer, Gemischte Kräuter (frisch), Ingwer,  
1 Kürbis (z.B. Hokkaido), 2 große Kartoffeln (mehlig)  
Weißwein

Zu Beginn den Kürbis halbieren und die Kerne mit einem Löffel herausholen. Beim Hokkaido kann die Schale dran bleiben. Den halbierten Kürbis dritteln und dünne, gleichmäßige Scheiben schneiden. Die Kartoffeln schälen, in grobe Würfel schneiden und in kochendem Salzwasser ca. 5 Min. blanchieren. Danach die Kartoffelwürfel abgießen und beiseite stellen. Die Rouladen werden mit einer Farce gefüllt. Dazu die Putenbrust in grobe Würfel schneiden und in die Moulinette geben, mit Salz und Pfeffer würzen und zusammen mit den Eiern und der Sahne ganz fein zu einer Farce zerkleinern (alle Zutaten sollten gut gekühlt sein). Die Kräuter kleinhacken und unter die Farce mengen.

Aus dem Rinderfilet eine Roulade schneiden, indem Sie das Filet von der Seite her dünn aufschneiden. Wichtig kein Rouladenfleisch verwenden, da dies eine längere Garzeit benötigt. Das Rindfleisch von innen mit Salz und Pfeffer würzen, mit der Farce bestreichen und zusam-



menwickeln. Die Roulade in Klarsichtfolie einpacken und in Alufolie wickeln. Diese ca. 25 Min. pochieren, d.h. in einem Topf mit Salzwasser ganz leicht köcheln lassen. Für das Kürbisgemüse etwas Ingwer fein schneiden und zusammen mit den Kürbisscheiben in einer Pfanne mit Olivenöl anbraten. Mit Weißwein ablöschen und schmoren bis der Kürbis gar ist.

Für die Würfelkartoffeln noch eine Pfanne mit Olivenöl aufstellen und die Kartoffeln darin anbraten bis sie leicht Farbe nehmen. Die Roulade aus dem Wasser holen, die Folien entfernen und in 1–2 cm dicke Scheiben aufschneiden. Den Kürbis und die Kartoffelwürfel auf die Teller geben und je eine Rouladenscheibe darauf anrichten. Etwas von dem Kürbiskernöl außen herum träufeln und servieren.

## KÜRBIS-MOUSSE AUF HIMBEERSAUCE

### Zutaten:

300 g frische oder gefrorene Himbeeren, 1 EL Honig,  
200 g Kürbis, 1 EL Honig, 1 EL Grand Marnier oder  
1 EL frisch gepresster Orangensaft, Schlagsahne,  
Melissenblättchen

Kürbis schälen, klein schneiden, weich kochen und pürieren. Himbeeren pürieren, Honig darunterühren. Für die Mousse Honig und Grand Marnier unter das Kürbispüree rühren. Mit der Himbeersauce auf großen Glastellern einen Spiegel machen. Einen Klecks Schlagsahne in die Mitte geben diese mit einem Holzstäbchen sternenförmig ausziehen. Von der Kürbismousse mit dem Eisportionierer Kugeln abstechen und diese auf den vorbereiteten Tellern anrichten. Mit der Melisse garnieren.

# KINDER

## LIEBE KINDER,

das Beste kommt zum Schluss! Denn diese Seite ist nur für Euch. Hier sammeln wir lustige Dinge, Spiele oder Rätsel mit denen Ihr Euch die Zeit vertreiben könnt, bis das nächste Heft erscheint.

Wir wünschen Euch viel Spaß dabei!

ZUM AUSMALEN

# RÄTSEL

WELCHER SCHATTEN  
GEHÖRT ZU WELCHEM  
MÄDCHEN?



## WEBER | NATÜRLICH FLEISCH

57078 Siegen-Geisweid | Röntgenstraße 21

Tel: 0271 81126 | Fax: 0271 8706109

info@fleischerei-weber.de

www.fleischerei-weber.de



BESUCHEN SIE UNS BEI FACEBOOK:

[www.facebook.com/weber.natuerlich.fleisch](http://www.facebook.com/weber.natuerlich.fleisch)

