Nachfolger für Familienbetrieb gefunden

Familie Mevenkamp übergibt Arnsberger Fleischerei an "Genussfreunde" aus Ense

VON REBECCA WEBER

für einen alteingesessenen Handwerksbetrieb zu finden, ist in der heutigen Zeit gar nicht so leicht. Genau dies ist der Familie Mevenkamp aus Arnsberg nun gelungen. Zum 1. April übergibt sie ihren Fleischereifachbetrieb an die "Genussfreunde Alteköster & Taprogge" aus Ense.

Arnsberg – Einen Nachfolger

gründe, zum anderen gibt es in der Familie keinen Nachfolger, der die Fleischerei übernehmen möchte", begründen Stephan und Sabine Mevenkamp diesen durchaus emotionalen Schritt. Vater

Rudi Mevenkamp hatte die

"Zum einen sind es Alters-

Fleischerei 1968 mit seiner Frau Gerda an der Schlossstraße in der Arnsberger Altstadt eröffnet. 1992 folgte das Geschäft an der Rumbecker Straße, das seit der Schließung des Geschäftes in der Altstadt im Jahr 2002 die erste Anlaufstelle für die zahlreichen Stammkunden ist. "Wir sind froh, dass wir einen Nachfolger gefunden haben

und dass das Geschäft hier in



Freuen sich über die gelungene Übergabe: Stefan Alteköster, Sabine und Stephan Mevenkamp und Peter Taprogge (v.li.)

Arnsberg in zentraler Lager erhalten werden kann", so die Eheleute.

Der Kontakt zu den "Genussfreunden" aus Ense war im vergangenen Jahr entstanden, als Stefan Alteköster und Peter Taprogge mit ihrem Team bereits das Catering für den Knappensaal auf dem Schlossberg von Stephan Mevenkamp übernahmen. "Das Echo ist bisher

sehr positiv, es gibt viele Gratulationen, denn heutzutage für eine Fleischerei einen Nachfolger zu finden, ist etwas absolut Besonderes", resümiert Peter Taprogge.

Die Mitarbeiter der Fleischerei Mevenkamp – zwei in der Produktion und zwei im Verkauf – werden übernommen und sind somit auch weiterhin für die Kunden da. Darüber hinaus stehen auch Stephan und Sabine Mevenkamp ihren Nachfolgern künftig noch unterstützend zur Seite. "Viele der Klassiker der Fa-

milie Mevenkamp werden

wir übernehmen, aber wir

werden auch neue Produkte mit nach Arnsberg bringen",

kündigt Stefan Alteköster an,

der den eigenen Familienbetrieb bereits in der dritten Generation führt. Viel Wert legt auch sein Betrieb auf die Qualität und Herkunft des verarbeiteten Fleisches und kurze Transportwege. So stammt Schweinefleisch von Strohschweinen aus Ense-Höingen und das Rindfleisch direkt aus der Soester Börde. Der Name Alteköster dürfte im Stadtgebiet Arnsberg übrigens bereits durch den Imbiss "Zur kurzen Rast" in Müschede bekannt sein.

Weitere Informationen

Der letzte Öffnungstag für Familie Mevenkamp ist der 23. März. Für eine kleine Renovierung wird das Geschäft bis zur Eröffnungsfeier der "Genussfreunde" am 18. April geschlossen.