SEIT 1914

100 JAHRE

EIKEMEIER

FLEISCHEREI & PARTYSERVICE

JUBILÄUMSZEITUNG

SEIT 100 JAHREN TREFFPUNKT DES GUTEN GESCHMACKS

INHALT

HANS-HERMANN EIKEMEIER 02

DIE HISTORIE 04

DAS LIEBLINGSREZEPT 06

DIE FLEISCHEREI 07

DER PARTYSERVICE 08

TANJA UND JULIA EIKEMEIER 10

UNSERE MITARBEITER 12

ARBEITEN BEI EIKEMEIER 19

LEBEN IN DÖHREN 20

EIN MANN – EIN WORT! 24

VOR 100 JAHREN 26

UNSERE PARTNER 27

IMPRESSUM 30

GESTATTEN: HANS-HERMANN EIKEMEIER

Er ist Hobbykoch – und hat über seinen Tellerrand schon immer sehr weit hinausgeschaut: Hans-Hermann Eikemeier, bekennender Döhrener und Inhaber der gleichnamigen Fleischerei und des Cateringservices am Fiedeler Platz, hat in seinem bisherigen Leben fast die ganze Welt mit dem Motorrad bereist. Sogar bis ins Basislager des Mount Everest in 5400 Metern Höhe hat er es mit dem Motorrad schon geschafft.
Und vielleicht wird er bald noch ein wenig mehr Zeit für die Erkundung der Kontinente haben. Noch in diesem Jahr, in dem das Unternehmen sein 100-jähriges Bestehen feiert, gibt er das Zepter in der Geschäftsführung endgültig an seine beiden Töchter Tanja und Julia ab. Zumindest formal. „Ich arbeite dann nur noch halbtags“, sagt er lachend. „An sechs Tagen die Woche jeweils zwölf Stunden.“ Ein Abschied für immer ist seine Sache nicht. Hans-Hermann Eikemeier, der im Jubiläumsjahr 70 Jahre alt geworden ist, hält es da ganz mit seiner Mutter Helmine. „Sie hat bis zu ihrem 87. Lebensjahr im Geschäft gestanden.“ So, sagt er, stelle er sich das für sich auch vor.
So wie andere Leute Souvenirs bringt der Fleischermeister von seinen Reisen übrigens Rezepte mit. Probiert wird von ihm in der Ferne fast alles. Und was ihm schmeckt, wird zu Hause dann nachgekocht und mitunter auch ins Angebot des Cateringservices aufgenommen. Wobei das Nachkochen schwerer ist als es klingt. Manchmal muss Hobbykoch Eikemeier sehr

lange tüfteln, um herauszufinden, was in einer Rezeptur wirklich steckt. Derzeit ist er der Würzmischung der kleinen Spieße aus Hühner- oder Schweinefleisch auf der Spur, die er mit seinen Freunden Anfang des Jahres auf einer Tour durch Indochina in Bangkok probiert hat. Einen Hauch von Knoblauch, etwas Honig und Kurkuma, auch Safranwurzel genannt, hat er bereits identifiziert. Aber ein Gewürz fehle noch. Er wird es finden.

Und auch wenn Hans-Hermann Eikemeier seinen Beruf heute über alles liebt, so wollte er als Jugendlicher niemals Fleischermeister werden. Eikemeier, der während des Zweiten Weltkrieges zur Welt kam und in Elze-Bennemühlen auf dem Land aufwuchs, liebäugelte damit, Landwirt zu werden. Doch eine Wahl hatte er nicht. „Ich war der Erstgeborene. Da war das Fleischerhandwerk vorgegeben", erzählt er. „Wehren konnte man sich nicht."

Anfang der Siebzigerjahre übernahm er dann den elterlichen Betrieb, der künftig von seinen Töchtern in der vierten Generation geführt wird. Schon sehr bald ließ er sich damals von dem Münchener Unternehmen Feinkost Käfer inspirieren, das mit seinem exklusiven Partyservice von sich reden machte. Hans-Hermann fuhr nach München und informierte sich. Seine Kollegen in Hannover schüttelten den Kopf angesichts dieser Geschäftsidee. Doch Hans-Hermann Eikemeier ließ sich nicht irritieren. Danach sollte es drei Jahre dauern, bis sich das neue Angebot etabliert hatte. „Ich habe Trends schon immer früh erkannt", sagt er. „Andere springen auf einen Zug auf, ich war immer der Lokführer."

Der Erfolg brachte es mit sich, dass Eikemeier die wirklich großen Partys in der Stadt dann schmiss. Den 60. Geburtstag von Altkanzler Gerhard Schröder vor zehn Jahren im Theater am Aegi zum Beispiel. Ja, er habe im Laufe seines Lebens wirklich bekannte Leute kennengelernt, erzählt er. Und auf der Expo war er im Jahr 2000 natürlich auch als Caterer mit von der Partie.

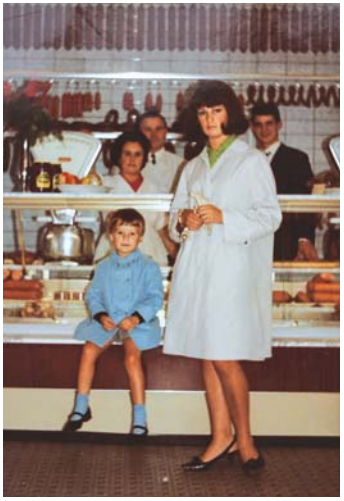
„Das war mir sehr wichtig, dass ich dieses Projekt mitgestalten durfte."

Privat mag er es heute allerdings lieber ruhig. Die großen Veranstaltungen möge er nicht mehr, sagt er. Gerne lädt er ein paar Freunde vom „Round Table" oder der Motorrad-Gruppe mit seiner Lebensgefährtin Ingrid Reinecke nach Hause zum Essen ein. Und da kocht er dann zum Beispiel seine beliebte „Kalbsschulter Lucia" , die er mal in den Bergen bei Lugano gegessen hat, oder geschmorten Ochsenschwanz. Vielleicht wird er bald auch die Spieße aus Hühner- oder Schweinefleisch nach thailändischer Art anbieten. Es fehlt ja nur noch ein Gewürz.

HANS-HERMANN EIKEMEIER VOR EINEM DER
ERSTEN AUTOS VOM PARTYSERVICE

FLEISCHEREI EIKEMEIER 1920

EIN HINGUCKER: DER EIKEMEIER-TRABBI



BRIGITTE EIKEMEIER IM ELTERLICHEN BETRIEB

100 Jahre DIE HISTORIE

HERMANN UND ELISABETH EIKEMEIER

HANS-HERMANN EIKEMEIER

HELMINE EIKEMEIER STAND NOCH MIT 87 JAHREN HINTERM TRESEN

SEIT 100 JAHREN EIN TREFFPUNKT DES GUTEN GESCHMACKS

DAS LIEBLINGSREZEPT

„CODA À LA ROMANA“,
EIN REZEPT AUS DER REGION UM SIENA IN DER TOSKANA
FÜR ACHT PERSONEN.

ZUTATEN FÜR DEN BRATEN:
3kg OCHSENSCHWANZ, IN STÜCKE GETEILT
1,5 GEMÜSEZWIEBELN, IN CA. 3 MM DICKE SCHEIBEN GESCHNITTEN
5 TOMATEN, GEACHTELT
3 MÖHREN, IN SCHEIBEN GESCHNITTEN
5 KNOBLAUCHZEHEN
3 NELKEN
1 LORBEERBLATT
0,5 LITER FLEISCHBRÜHE
0,5 LITER ROTWEIN

ZUTATEN FÜR DIE GEMÜSEBEILAGE:
750g FRISCHE ROSA CHAMPIGNONS, HALBIERT
750g HALBIERTE SCHALOTTEN
250g MÖHREN, LÄNGS HALBIERT UND IN 3 MM DICKE SCHEIBEN GESCHNITTEN
125g FEIN GEWÜRFELTER BAUCHSPECK

SONSTIGE BEILAGEN:
SALZKARTOFFELN ODER BESSER KARTOFFELPÜREE

ZUBEREITUNG:
Die Ochsenschwanzstücke salzen, pfeffern und in Mehl wälzen, anschließend im Bräter mit Schweineschmalz braun anbraten. Anschließend Ochsenschwanz entnehmen und beiseitestellen. In dem Bräter nun alle Gemüsesorten anschwitzen, bis sie eine leichte Bräunung haben. Mit dem Wein und der Brühe aufgießen und leicht aufkochen lassen. Nun die angebratenen Ochsenschwanzstücke hinzugeben und im geschlossenen Bräter rund drei Stunden bei 150 Grad garen lassen. Wenn das Fleisch weich ist und sich ganz leicht vom Knochen lösen lässt, entnehmen und bei 80 Grad warm stellen. Danach den kompletten Fond durch ein Sieb geben und entfetten. Die Nelken und das Lorbeerblatt entfernen, das Gemüse durch ein Sieb passieren und den Fond wieder zugeben. In der Regel ist kein Nachwürzen oder Andicken notwendig. Zur Verfeinerung noch einen Becher Sahne und etwas Rotwein hinzugeben.

GEMÜSEBEILAGEN:
Bauchspeck auslassen und an die Seite stellen. In dem Fett die Champignons anschmoren und ebenfalls an die Seite stellen. Anschließend Schalotten andünsten, an die Seite stellen. Möhren in einem Topf mit etwas Zucker und Salz dünsten. Zum Schluss alles zusammenfügen und servieren. Das Fleisch in Tranchen schneiden und alles servieren. Die Kartoffeln nach eigenem Gusto machen.

Buon appetito wünscht Hans-Hermann Eikemeier

DIE FLEISCHEREI
HAUSGEMACHT UND GANZ BESONDERS

Hausgemacht. Natürlich, das behaupten viele. Aber hausgemacht ist hier eben hausgemacht. Das sieht man beim Blick auf die Lebensmittel in der Auslage – und das schmeckt man vor allem. Die Rezepte, die Soßen, die Herstellung – das alles hat mit Erfahrung, mit einer hohen Qualität der Zutaten und einem Schuss Individualität zu tun. Die Fleischereien in den Städten sind quasi ausgestorben. In den Fünfzigerjahren gab es im Stadtteil Döhren an die zwei Dutzend eigenständige Fleischereifachgeschäfte. Geblieben sind nur noch Eikemeier und zwei weitere Fleischereien. Seit nunmehr 100 Jahren wird in diesem Familienbetrieb das Handwerk Fleischer gepflegt, werden Rezepte noch selber entwickelt und ausprobiert. Der individuelle Service am Tresen, die Mitarbeiter im Verkauf wie in der Fleischerei, die teilweise seit Jahrzehnten im Betrieb sind, runden das Bild eines besonderen Unternehmens ab. Dazu ist aus der Fleischerei längst auch ein Feinkostgeschäft geworden, in dessen Regalen auch hochwertige Spirituosen und andere Spezialitäten angeboten werden.

15
H D 1713H

DER PARTYSERVICE FÜR JEDEN NUR DAS BESTE

Das Besondere: Dieser Partyservice beliefert alles. Ob kleine Runden zu einem Geburtstag zu Hause, eine große Firmenveranstaltung oder das Event auf dem Messegelände.

Familienfeiern wie Geburtstage, Konfirmationen, Taufen, Hochzeiten oder Trauerfeiern. Betriebsfeste aller Art, wie ein Sommerfest, eine Weihnachtsfeier, Empfänge oder das nächste Firmenjubiläum. Oder eine Seminarverpflegung? Kein Problem.

„Das wissen viele immer nicht, dass wir unseren Partyservice wirklich für jedermann anbieten“, sagt Julia Eikemeier, die mit ihrer Schwester Tanja für diesen Bereich zuständig ist.

DER KOMPLETTSERVICE BESTEHT AUS:

- geschultem Personal
- komplettem Equipment wie Geschirr, Gläsern und mehr
- Mobiliar wie Tischen, Stühlen, Grills und Ähnlichem
- einem Zeltverleih, Pavillons/Grillpavillons
- einer Cocktailbar
- Getränken aller Art
- einem Durstlöschzug
- Oldtimerfahrdiensten zu Hochzeiten

„ALLES INDIVIDUELL AUF DEN KUNDEN AUSGERICHTET“, SAGT TANJA EIKEMEIER, „UND NATÜRLICH IN DER GESAMTEN REGION.“

GESTATTEN: TANJA UND JULIA EIKEMEIER

Sie haben das Konzept für ihr Leben nicht abgesprochen. Und dennoch ähnelt es sich bislang in weiten Teilen. Zumindest, was das Berufliche angeht. Julia und Tanja Eikemeier machten beide an der Waldorfschule ihren erweiterten Realschulabschluss und absolvierten anschließend ihre Lehren zu Hotelfachfrauen im damaligen Maritim Stadthotel an der Hildesheimer Straße. Im Anschluss an die Ausbildungen blieben sie eine Weile dort und sammelten Erfahrungen. Tanja Eikemeier sattelte dann noch ein Studium zur Betriebswirtin auf ihre Lehre drauf. Im Jahr 2006 stiegen die Schwestern schließlich in den elterlichen Betrieb ein. Als Geschäftsführerinnen. Nein, gedrängt hat sie der Vater dazu nie. „Das war einfach ein gemeinschaftlicher Beschluss“, sagen sie unisono.

Ob die Konzeption von Veranstaltungen, die Personalplanung, Kundengespräche, der Einkauf oder neue Angebote: Heute sind Tanja Eikemeier (38) und ihre sechs Jahre jüngere Schwester Julia für alles bei „Eikemeier“ zuständig, bei dem es buchstäblich nicht um die Wurst geht. „Die macht nämlich Papa“, sagt Tanja Eikemeier und lacht.

Und im Verkauf sind die jungen Frauen natürlich auch nicht anzutreffen. Warum US-Beef einzigartig in Aroma und Geschmack ist, was das Fleisch argentinischer Black-Angus-Rinder auszeichnet oder warum Lammfleisch aus Irland unbedingt zu empfehlen ist, verraten die Fachverkäuferinnen mit jahrelanger Erfahrung den Kunden in der Fleischerei.

„MIT UNS WOLLTEN IMMER ALLE MITSCHÜLER DIE BROTE TAUSCHEN, WEIL WIR SO GUTE WURST DRAUF HATTEN."

Tanja und Julia Eikemeier kümmern sich vorwiegend um den Party- und Cateringservice des Hauses, dem ihr Vater in den Siebzigerjahren den Weg bereitet hat. Es war der erste seiner Art in der Stadt. Die Töchter organisieren heute das Catering für Großveranstaltungen von Firmen und machen jeden Wunsch wahr, so er denn zu erfüllen ist. Mal realisieren sie eine Party auf einem Parkhausdeck und mal eine auf dem Flughafen. Das seien manchmal echte Herausforderungen und auch der Grund, warum ihre Arbeit niemals langweilig werde, sagen sie. Aber auch die Privatkunden lassen die Schwestern dabei nie aus dem Blick. „Wir schätzen auch denjenigen, der eine Schnittchenplatte für vier Personen bei uns bestellt", betont Tanja Eikemeier. „Bei uns ist jeder Kunde herzlich willkommen."

Aber ungeachtet ihrer abwechslungsreichen Tätigkeit: Was so richtig schmeckt, wissen die Töchter von Hans-Hermann Eikemeier selbstverständlich auch. Die Damen lieben Fleisch und Wurst. „Wenn wir Vegetarierinnen wären, würde uns unser Vater vermutlich schlachten", sagt Julia Eikemeier lachend. „Nein, ganz auf Fleisch verzichten könnten wir nicht." Sie liebt Leberwurst aus Kalbfleisch und Hackbraten als Aufschnitt und isst für ihr Leben gerne gebratenes Bauchfleisch. Ihre Schwester Tanja Eikemeier bevorzugt mariniertes Nackensteak Winzer Art. Tja, und dann gibt es da noch eine Leidenschaft von ihr, die schon aus Kindertagen herrührt. Sie liebt die Wiener Würstchen des Hauses. Früher aß sie die jeden Tag. Und in die Schule nahm sie gerne Pausenbrote mit Harzer Schmorwurst mit. Die anderen Kinder sahen das immer mit einem winzigen Anflug von Neid. „Mit uns wollten immer alle Mitschüler die Brote tauschen, weil wir so gute Wurst drauf hatten", sagen die beiden einmal mehr im Chor.

Das sind Erinnerungen aus Kindertagen. Heute ist Tanja Eikemeier selbst schwanger. Sie erwartet einen Jungen. Ob er auch einmal in den Familienbetrieb einsteigt? „Er wird nicht gezwungen, Fleischermeister zu werden", sagt die künftige Mutter. Und ihre Schwester nickt. Auch darin sind sie sich einig.

UNSERE MITARBEITER

BEATE HABEDANK (SEIT 1976 BEI EIKEMEIER)

WELCHE WURST HABEN SIE ALS KIND AM LIEBSTEN GENASCHT?
LEBERWURST.

UND HEUTE?
GROBE LEBERWURST.

DER GEHEIMTIPP AUS DEM EIKEMEIER-ANGEBOT?
WAMMEL (DAS IST GEFÜLLTER BAUCH).

WIE KÖNNEN SIE NACH EINEM ANSTRENGENDEN TAG AM BESTEN ENTSPANNEN?
MIT EINEM FUSSBAD UND DAMIT, DASS ICH EINFACH DIE BEINE HOCHLEGE.

WELCHES LIED PFEIFEN ODER SUMMEN SIE GERNE?
BEIM ARBEITEN, IN DER BADEWANNE ODER WO AUCH IMMER?
„VIVA ESPAÑA".

WELCHE SENDUNG IM FERNSEHEN WÜRDEN SIE NIEMALS VERPASSEN?
DER TATORT SONNTAGS IST MIR HEILIG.

WELCHEN SATZ WOLLEN SIE NIE WIEDER HÖREN?
„DAS KANN NICHT SEIN ..."

MANFRED SCHWEPP (SEIT 2011 BEI EIKEMEIER)

WELCHE WURST HABEN SIE ALS KIND AM LIEBSTEN GENASCHT?
ZWIEBELLEBERWURST.

UND HEUTE?
THÜRINGER-METT-BRÖTCHEN (MIT ZWIEBELN). :-)

DER GEHEIMTIPP AUS DEM EIKEMEIER-ANGEBOT?
WAS FÜR EIN TIPP? ES IST ALLES EMPFEHLENSWERT ... JETZT IST GRILLZEIT ... DIE LECKEREN GRILLSTEAKS (V. RÜCKEN „OHNE NAMEN") ODER DIE KLASSISCHEN NACKENSTEAKS.

WIE KÖNNEN SIE NACH EINEM ANSTRENGENDEN TAG AM BESTEN ENTSPANNEN?
MIT MEINER LEBENSGEFÄHRTIN.

WELCHEN SATZ WOLLEN SIE NIE WIEDER HÖREN?
IHR URLAUB IST NICHT GENEHMIGT! :-)

IHRE LIEBSTEN KUNDEN SIND DIE, DIE ...
... ZUFRIEDEN SIND UND WIEDERKOMMEN.

WAS WÜNSCHEN SIE DEN EIKEMEIERS FÜR DIE NÄCHSTEN 100 JAHRE?
DASS ES DIE FIRMA NOCH LANGE GEBEN WIRD UND UNSER CHEF ES WEITER MIT UNS AUSHÄLT. :-)

UND SONST SO?
EHRLICH? NEIN, ALLES OK.

CORNELIA METZLER (SEIT 2008 BEI EIKEMEIER)

WELCHE WURST HABEN SIE ALS KIND AM LIEBSTEN GENASCHT?
KNAPPWURST, GESCHLACHTET UND HERGESTELLT VON OPAS NACHBARN.

UND HEUTE?
HEIDEFRÜHSTÜCK UND HAUSGEMACHTE LEBERWURST, BELEGT MIT FRISCHEN APFELSCHEIBEN.

DER GEHEIMTIPP AUS DEM EIKEMEIER-ANGEBOT?
EINGELEGTES KASSLER, RINDERROLLBRATEN, BAUCHFLEISCH ZUM GRILLEN.
UND: DEN JOGHURT-KARTOFFELSALAT MIT GURKENSALAT MIXEN!

WIE KÖNNEN SIE NACH EINEM ANSTRENGENDEN TAG AM BESTEN ENTSPANNEN?
IM SOMMER AUF DEM BALKON. IM WINTER MIT BUCH UND TELEFON AUF DEM SOFA.

WELCHES LIED PFEIFEN ODER SUMMEN SIE GERNE? BEIM ARBEITEN, IN DER BADEWANNE ODER WO AUCH IMMER?
„DAS LIED DER SCHLÜMPFE".

WELCHE SENDUNG IM FERNSEHEN WÜRDEN SIE NIEMALS VERPASSEN?
DEN MÜNSTERANER TATORT UND THE VOICE OF GERMANY.

IHRE LIEBSTEN KUNDEN SIND DIE, DIE ....
... WISSEN, DASS MAN SICH HINTEN ANSTELLT!! :-)

WAS WÜNSCHEN SIE DEN EIKEMEIERS FÜR DIE NÄCHSTEN 100 JAHRE?
POSITIV AUF DIE ZUKUNFT VERTRAUEN, GUTE GESUNDHEIT FÜR DIE FOLGENDEN GENERATIONEN!

OLGA-JANINA SEIDL (SEIT 2011 BEI EIKEMEIER)

WELCHE WURST HABEN SIE ALS KIND AM LIEBSTEN GENASCHT?
DAMALS GAB ES IN POLEN KEINE GROSSE AUSWAHL. ICH HABE MICH IMMER GEFREUT, WENN MEINE MUTTER BOCKWÜRSTCHEN GEKAUFT HAT.
ES WAR KEINE SELBSTVERSTÄNDLICHKEIT, WELCHE ZU BEKOMMEN.

UND HEUTE?
KASSLER-BRATEN, AM LIEBSTEN DEN AUS UNSERER HERSTELLUNG.

DER GEHEIMTIPP AUS DEM EIKEMEIER-ANGEBOT?
DAS RUMPSTEAK DRY AGED, WUNDERBARES ZARTES FLEISCH MIT EXZELLENTEM GESCHMACK.

WIE KÖNNEN SIE NACH EINEM ANSTRENGENDEN TAG AM BESTEN ENTSPANNEN?
IN DER BADEWANNE.

WELCHES LIED PFEIFEN ODER SUMMEN SIE GERNE? BEIM ARBEITEN, IN DER BADEWANNE ODER WO AUCH IMMER?
„SUPERGIRL" VON REAMONN.

WELCHE SENDUNG IM FERNSEHEN WÜRDEN SIE NIEMALS VERPASSEN?
ICH WERDE NIEMALS EINEN THRILLER VERPASSEN.

WELCHEN SATZ WOLLEN SIE NIE WIEDER HÖREN?
„FRÜHER WAR ALLES BESSER!"

BRIGITTE WENGELEWSKI (SEIT 1987 BEI EIKEMEIER)

WELCHE WURST HABEN SIE ALS KIND AM LIEBSTEN GENASCHT?
SALAMI VON MILD BIS SCHARF, AUSSER TRÜFFELSALAMI.

UND HEUTE?
EBENFALLS SALAMI, IN SCHEIBEN UND AUCH AM STÜCK.

DER GEHEIMTIPP AUS DEM EIKEMEIER-ANGEBOT?
KASSLER, ZWIEBELFLEISCH, SCHNITZEL NACH SPANISCHER ART.
MEHR WIRD NICHT VERRATEN. :-)

WIE KÖNNEN SIE NACH EINEM ANSTRENGENDEN TAG AM BESTEN ENTSPANNEN?
FÜSSE HOCH AUF MEINEM SOFA ODER BEI EINEN EISKAFFEE
BEI BRUNO AM FIEDELERPLATZ.

WELCHES LIED PFEIFEN ODER SUMMEN SIE GERNE?
BEIM ARBEITEN, IN DER BADEWANNE ODER WO AUCH IMMER?
„DAS BISSCHEN HAUSHALT MACHT SICH VON ALLEIN, SAGT MEIN MANN".

WELCHE SENDUNG IM FERNSEHEN WÜRDEN SIE NIEMALS VERPASSEN?
FILME MIT CHRISTINE NEUBAUER ODER AUS DER FEDER VON ROSAMUNDE PILCHER.
IM PRINZIP LIEBESFILME ALLER ART ...

WELCHEN SATZ WOLLEN SIE NIE WIEDER HÖREN?
„IST DAS AUCH FRISCH VON HEUTE?".

WAS WÜNSCHEN SIE DEN EIKEMEIERS FÜR DIE NÄCHSTEN 100 JAHRE?
VOR ALLEM GESUNDHEIT, VIELE ENKEL UND UR-ENKEL.

SABINE NOLL (SEIT 2010 BEI EIKEMEIER)

WELCHE WURST HABEN SIE ALS KIND AM LIEBSTEN GENASCHT?
SALAMI MAILÄNDER ART.

UND HEUTE?
GOLFETTA, EINE ITALIENISCHE SCHINKENSALAMI, SPANISCHES SCHNITZEL.

DER GEHEIMTIPP AUS DEM EIKEMEIER-ANGEBOT?
DAS GEWÜRZTE BAUCHFLEISCH ZUM GRILLEN.

WIE KÖNNEN SIE NACH EINEM ANSTRENGENDEN TAG AM BESTEN ENTSPANNEN?
AUF DER RÜCKFAHRT IM AUTO BEI VOLL AUFGEDREHTER LAUTSTÄRKE HEAVY METAL HÖREN UND LAUT MITSINGEN.

WELCHES LIED PFEIFEN ODER SUMMEN SIE GERNE? BEIM ARBEITEN, IN DER BADEWANNE ODER WO AUCH IMMER?
ICH SINGE, WENN ES MIR GUT GEHT, DEN GANZEN TAG AUF DER ARBEIT; DANN GERNE SONGS VON BON JOVI, ROXETTE ODER MEAT LOAF.
HEAVY METAL LÄSST SICH OHNE BEGLEITUNG DURCH GITARRE SCHLECHT SINGEN ...

WELCHE SENDUNG IM FERNSEHEN WÜRDEN SIE NIEMALS VERPASSEN?
GAME OF THRONES, BING BANG THEORY UND SONS OF ANARCHY.

WELCHEN SATZ WOLLEN SIE NIE WIEDER HÖREN?
„ICH BIN MIT HANS-HERMANN ZUR SCHULE GEGANGEN."

TEREZA OBERMEYER (SEIT 2008 BEI EIKEMEIER)

WELCHE WURST HABEN SIE ALS KIND AM LIEBSTEN GENASCHT?
FLEISCHWURST.

UND HEUTE?
ROHEN SCHINKEN.

DER GEHEIMTIPP AUS DEM EIKEMEIER-ANGEBOT?
DIE FERTIG GEBRATENEN SPANISCHEN SCHNITZEL MIT KNOBLAUCH IN DER PANADE.

WIE KÖNNEN SIE NACH EINEM ANSTRENGENDEN TAG AM BESTEN ENTSPANNEN?
ZU HAUSE AUF DEM SOFA MIT EINEM GUTEN FILM UND MEINEM LIEBSTEN EHEMANN UND MEINEN ZWEI KATZEN.

WELCHES LIED PFEIFEN ODER SUMMEN SIE GERNE? BEIM ARBEITEN, IN DER BADEWANNE ODER WO AUCH IMMER?
„BIENE MAJA“ VON KAREL GOTT.

WELCHE SENDUNG IM FERNSEHEN WÜRDEN SIE NIEMALS VERPASSEN?
DANNI LOWINSKI, NAVY CIS, DER LETZTE BULLE.

WELCHEN SATZ WOLLEN SIE NIE WIEDER HÖREN?
„ICH HABE ES DIR DOCH GESAGT! FRÜHER HAT ES/WAR ES ...!“

IHRE LIEBSTEN KUNDEN SIND DIE, DIE ....
... LÄCHELN, FREUNDLICH SIND UND GUTEN TAG SAGEN, WENN SIE IN DEN LADEN REINKOMMEN.

DER SCHÖNSTE PLATZ IN DÖHREN AUSSERHALB DER FLEISCHEREI?
DER MASCHSEE.

WAS WÜNSCHEN SIE DEN EIKEMEIERS FÜR DIE NÄCHSTEN 100 JAHRE?
WEITERHIN VIEL ERFOLG UND NUR DAS BESTE!

UND SONST SO?
VIELLEICHT EIN ZWEITES GESCHÄFT, WO EINE FILIALLEITERIN GEBRAUCHT WIRD. :-)

„WEITERHIN VIEL ERFOLG UND NUR DAS BESTE!“

„POSITIV AUF DIE ZUKUNFT VERTRAUEN, GUTE GESUNDHEIT FÜR DIE FOLGENDEN GENERATIONEN!“

HORST HIRTE UND ANDREAS GASIOREK
BEI DER BULETTENPRODUKTION

KLAUS BOCK
BEI DER ZUBEREITUNG IN DER CATERING-KÜCHE

GROSSE CHANCE FÜR AUSZUBILDENDE

ARBEITEN BEI EIKEMEIER – MANCHMAL EIN LEBEN LANG

Wer bei „Eikemeier“ tätig wird, bleibt meist. Mitunter ein ganzes Arbeitsleben lang. Beate Habedank ist so eine Mitarbeiterin. Vor 38 Jahren fing sie in dem Unternehmen als Lehrling an. Fleischereifachverkäuferin wollte sie werden – und wurde es.

Das ist nun ganze 38 Jahre her. Nein, weg wollte sie nie. „Ich mache den Job doch gerne“, sagt sie. Ja, und sie fühle sich eigentlich wie ein Familienmitglied in diesem Familienunternehmen. Beate Habedank hat die Töchter von Hans-Hermann Eikemeier mit aufwachsen sehen, und ihre beste Freundin lernte sie einst auch im Laden kennen. Heute ist Beate Habedank die Patentante der Enkel ihrer Freundin. Auch das ist eine Verbindung fürs Leben.

Mit den älteren Kunden der Fleischerei verhält es sich im Grunde genauso. Mit „Frau Habedank“ wird die 53-Jährige so gut wie nie angeredet. „Ich werde mit Beate angesprochen, ich bin doch schon immer hier.“ Und weil das so ist wie es ist, möchte Beate Habedank bei „Eikemeier“ eigentlich auch einmal in Rente gehen.

Über die Zeit bis zur Rente denkt Tereza Obermeyer noch nicht nach. Die gebürtige Tschechin ist erst 25 Jahre alt und machte ihre Ausbildung zur Fleischereifachverkäuferin bei „Eikemeier“ vom Jahr 2008 bis zum Jahr 2011. Auch sie fühlt sich sichtlich wohl. „Ich bin hier einfach gut aufgenommen worden“, betont sie. Sie werde bleiben – so lange es die Familie Eikemeier eben wolle.

Manche Kunden lassen sich bei „Eikemeier“ übrigens auch gerne von der Verkäuferin ihrer Wahl bedienen. Vertrauen ist Vertrauen. Weshalb eigentlich jede Dame hinter dem Tresen ihre Stammkunden hat.

Die Mitarbeiterinnen kennen deshalb natürlich auch die Vorlieben der Kunden beim Wurst- und Käsekauf.

Immer samstags komme zum Beispiel ein Herr, der stets 100 Gramm Parma-Salami, 80 Gramm Eichsfelder Feldkieker und zwei Scheiben Heidefrühstück kaufe, erzählt Tereza Obermeyer. Beate Habedank lacht. „Du meinst den Herrn mit dem Halstuch?“

Doch so sehr die beiden Frauen von ihrer Tätigkeit auch schwärmen, eine Tatsache ist Fakt. Der Betrieb findet keine Auszubildenden. Dabei ist auch die Lehre durchaus abwechslungsreich. Die Azubis lernen bei „Eikemeier“ auch die Produktion kennen, weil das Unternehmen viele Wurstsorten selbst produziert. Auf Wunsch können sie auch für sechs Wochen ins europäische Ausland reisen und dort in andere Betriebe hineinschnuppern. Das Austauschprogramm wird von der Handwerkskammer organisiert. Und bei Eignung gibt es für die jungen Menschen eine Garantie: Sie werden übernommen. Vielleicht für die Dauer ihres Arbeitslebens.

Elbe-Obst

FIEDELERPLATZ

LEINEWEHR

LEBEN IN DÖHREN

EINMAL INDUSTRIALISIERUNG UND WIEDER ZURÜCK

Natürlich gehört Döhren zu Hannover. Offiziell ist es ein Stadtteil wie 52 andere in der Landeshauptstadt auch. Einer unter vielen, sozusagen. Doch das ist nicht einmal die halbe Wahrheit, eine solch bürokratische Sicht wird Döhren und seinen Einwohnern nicht gerecht. Auch wenn die Innenstadt quasi um die Ecke liegt, so ist Döhren andererseits doch ganz weit weg. Kommt die City hektisch, anonym und laut daher, bietet Döhren abseits der pulsierenden Hildesheimer Straße an vielen Stellen das perfekte Gegenstück: Hier ist es ruhig, gemütlich, manchmal beschaulich. Viele Menschen kennen sich, sie schätzen sich, und vielerorts fühlt man sich auch heute noch wie auf dem Dorf.

Dieses Gefühl hat sich Döhren seit mehr als 1000 Jahren ein Stück weit bewahrt, trotz aller Veränderungen, die seine Geschichte mit sich gebracht hat. Sie beginnt um das Jahr 983, lange bevor von Hannover erstmals die Rede war. Seinerzeit kamen auf Befehl des Kaisers Otto III. ein paar Männer zusammen, um die Grenze zwischen den Bistümern Hildesheim und Minden festzulegen. Mit dabei waren die Herren Poppo und Aedtelhard aus „Thurniti“, wie es damals protokolliert wurde – die erste geschichtliche Erwähnung und quasi die Geburtsurkunde Döhrens.

Im Laufe der Jahrhunderte wandelte sich der Name, der als „Stelle im Dornengestrüpp“ übersetzt wird, über Thornithe, Dorne und Dörnede bis zum heutigen Döhren.

Die Bezeichnung änderte sich, das Leben im eigenständigen, beschaulichen norddeutschen Bauerndorf aber blieb über lange Zeit hinweg ziemlich konstant. Dabei hatten die Bewohner bestimmte Privilegien: Die Bauern durften ihren Grund und Boden verkaufen und in den Wäldern der Gegend jagen, sie konnten Waffen tragen und Bier brauen. Ihre Töchter durften sogar ihr Haar offen auf den Rücken hängen und frei fliegen lassen – zumindest bei der Hochzeit. Was heute banal und selbstverständlich klingt, war in der damaligen feudalen Gesellschaftsordnung für die ein-

fache Landbevölkerung durchaus etwas Besonderes. Zu verdanken hatten die Einwohner ihre Rechte dem Umstand, dass Döhren neben Laatzen und Wülfel zum sogenannten „Kleinen Freien" gehörte. Es war wohl ein Geschenk des Herzogs Georg von Lüneburg an seinen Kollegen Herzog Johann Friedrich von Calenberg – als kleines Dankeschön für die Unterstützung bei der Einnahme der Stadt Braunschweig. Im Gegenzug hatten die Freien allerdings die Pflicht zum Kriegsdienst: Sie mussten dem Herzog eine eigene Kompanie stellen und ihre Waffen selbst unterhalten.

Erst zu Zeiten der Industrialisierung änderte sich das Leben in Döhren entscheidend. Die Wasserkraft der Leine, die schon seit dem 15. Jahrhundert die Döhrener Mühle angetrieben hatte, lockte 1867 eine mechanische Wollweberei an. Daraus wurde die Döhrener Wollwäscherei und Kämmerei AG, allgemein Döhrener Wolle genannt. Die Fabrik brachte Arbeitsplätze und lockte Zuwanderer an, die hier ihre Beschäftigung fanden. Unter anderen kamen viele Katholiken aus dem Eichsfeld ins protestantische Döhren. Mit der 1893 geweihten St. Bernwardkirche erhielten sie bald ein eigenes Gotteshaus.

Mit den Zuwanderern wurde es eng im alten Dorf am Rande der Leine. Um die Jahrhundertwende entstand deshalb ein Neubaugebiet, das sich bis zur Hildesheimer Chaussee, der heutigen Hildesheimer Straße, erstreckte. Zum Zentrum der neuen Siedlung wurde der Fiedelerplatz. Ein paar Jahre später gehörte das alles zu Hannover: 1907 wurde Döhren eingemeindet. Dafür bekam der neue Stadtteil Kanalisation und Wasserleitungen. Und Döhren bestand auf einigen Vergünstigungen für seine alten Dorfbewohner, etwa dass weiterhin ein „Schützenfest in althergebrachter Weise" gefeiert werden durfte oder dass die Stadt für das nächste Jahrzehnt nur zehn Mark pro Vierbeiner und Jahr als Hundesteuer kassieren durfte.

Spätestens mit der Eingemeindung war Döhren zum industriellen Vorort Hannovers geworden. Das sollte sich aber 1973 ändern. Ziemlich überraschend schloss die Wollwäscherei, die das Leben im Ort 100 Jahre lang bestimmt hatte. Und seither hat der Stadtteil seinen dörflichen Charme zurückgewonnen.

Die Fabrikgelände auf der Leineinsel wurden abgerissen, dort ist ein exklusives Wohnviertel entstanden. Umgeben vom Fluss und nahe der Leinewiesen der Döhrener Masch lebt es sich ruhig und nicht ganz billig. Das Rauschen des Wehrs im Süden der Anlage wirkt entspannend. Hier wird geangelt und am kleinen Sandstrand auch schon mal gegrillt.

Entspannt geht es auch auf dem „Döhrener Jammer" zu. Früher lebten in der Backsteinsiedlung die Arbeiter der Döhrener Wolle in ärmlichen Verhältnissen, die der Siedlung ihren Namen gaben. Heute stehen die Häuser unter Denkmalschutz; das Viertel hat sich zu einer kleinen Wohnoase gemausert.

Bei aller Ruhe hat Döhren auch geschäftlich einiges zu bieten. Es gibt zahlreiche Boutiquen, Restaurants aller Preisklassen und natürlich viele Läden für den täglichen Bedarf. Viele interessante Läden haben sich am Fiedelerplatz angesiedelt. Das eigentliche Zentrum des Stadtteils ist immer gut frequentiert. Besonders dienstags und freitags herrscht hier reger Betrieb, wenn Bauern- und Wochenmarkt viele Besucher anlocken.

Weil die Infrastruktur es auch an anderer Stelle an nichts fehlen lässt – es gibt unter anderem zahlreiche Sportvereine, Schulen, ein Jugendzentrum, eine Stadtbücherei und eine exzellente Verkehrsanbindung an Hannover – und weil Döhren auf eine einzigartige Lage zwischen Eilenriede und Maschsee und die direkte Nachbarschaft zur weitläufigen Auen- und Wiesenlandschaft der Leine verweisen kann, wird der Stadtteil bei Wohnungssuchenden und Touristen immer beliebter. Das Wirtschaftsmagazin Capital bescheinigt Döhren eine hohe Lebensqualität und prognostiziert anziehende Preise bei Eigentumswohnungen. Der Grund liege auf der Hand: „Wer eine Wohnmöglichkeit in einem der wunderschönen Altbauten ergattert hat, will diese oftmals nicht mehr hergeben."

WOCHENMARKT AM FIEDELERPLATZ

HARTE ZAHLEN, WEICHE FAKTEN

13473 Menschen leben in Döhren (Stand: 2013) – Tendenz leicht steigend. Auf jeden Zweiten kommt ein Auto – 6756 KFZ sind im Stadtteil zugelassen. Döhren erstreckt sich über eine Fläche von 330 Hektar und ist gut viermal so groß wie der Maschsee. Damit ist Döhren relativ dicht besiedelt: Auf einem Hektar wohnen 41 Menschen; im hannoverschen Durchschnitt sind es nur 25.

8217 Privathaushalte gibt es in Döhren. Die deutliche Mehrzahl – 60 Prozent – sind Einpersonenhaushalte, sodass jeder Haushalt gerade mal aus 1,6 Personen besteht, jedenfalls statistisch gesehen. Zum Glück gibt es einen solchen Haushalt in der Realität nicht. Im benachbarten Waldheim besteht ein Haushalt übrigens aus 2,4 Personen. Rein statistisch.

6,1 Prozent der Döhrener sind arbeitslos. Kein schöner Wert, aber immer noch deutlich besser als der hannoversche Durchschnitt, der bei 8,1 Prozent liegt. Bundesweit beträgt die Arbeitslosenquote übrigens derzeit 7,3 Prozent. 17,5 Prozent der Menschen im Stadtteil haben einen Migrationshintergrund. Zum Vergleich: Stadtweit sind es 26,2 Prozent.

Der Döhrener ist – statistisch – etwas älter als der durchschnittliche Hannoveraner. 27,2 Prozent sind 60 Jahre und älter, in ganz Hannover trifft das auf 24,6 Prozent zu. Nur 12,2 Prozent sind zwischen 0 und 17 Jahren alt. Das könnte sich aber bald ändern: Immer mehr junge Familien zieht es nach Döhren.

IM GESPRÄCH MIT HANS OTTO MEYER-SPELBRINK

„EIN MANN – EIN WORT!“

Genuss und Lebensart, die Leidenschaft für alte Autos und die Liebe zu Frankreich – ein vielleicht überraschender Blick auf Senior-Chef Hans-Hermann Eikemeier aus der Sicht eines langjährigen Freundes, Hans Otto Meyer-Spelbrink.

FaQ: Herr Meyer-Spelbrink, Sie sind Kunde der Familie Eikemeier, mit Hans-Hermann Eikemeier verbindet Sie aber mehr.

Hans Otto Meyer-Spelbrink: Wir lieben beide gutes Essen. Wie er führe ich ein sehr gastfreundliches Haus, das heißt, die Bude ist immer voll, und bei mir zu Hause wird immer sehr viel gekocht und getrunken. Das ist etwas Essenzielles, das mich mit Hans-Hermann verbindet, der auch sehr gerne gut isst und trinkt und Spaß am Leben hat. Wir beschäftigen uns beide schon unser Leben lang mit dem Thema Ernährung, er aus beruflichen Gründen und ich als täglich Kochender. Essen muss Freude machen, und man sollte keine Angst vor leckeren Sachen haben, da sind wir uns einig.

Gerade die leckeren Sachen sind für viele aber tabu.

Ich meine nicht, etwa wahllos Süßigkeiten zu essen. Nehmen wir das Thema Fette. Darüber reden Hans-Hermann und ich sehr oft. Er wird über seine Kunden immer wieder damit konfrontiert, die Fett meiden wollen. Aber umgekehrt – versuchen Sie mal, zur Spargelzeit saftigen Schinken mit Fettrand zu bekommen! Dabei sollte man sich nur vor raffinierten Fetten, den sogenannten Transfetten, wie sie in Margarine vorkommen, hüten. Gewachsene Fette oder ein Stück Butter dagegen tun einem gar nichts.
Was schätzen Sie sonst an Hans-Hermann Eikemeier?

Er ist jemand, der sein Handwerk meisterlich beherrscht, und er ist immer ehrlich. Oder man könnte auch etwas altmodischer sagen: Er ist ein aufrechter Mensch. Er ist sehr qualitätsbewusst und hält sich an die fast in Vergessenheit geratene Regel: ein Mann – ein Wort! Ich will jetzt nicht die Glorie vergangener Zeiten beschwören, aber in der heutigen Zeit ist das doch bemerkenswert.

Wie würden Sie den Privatmann Eikemeier beschreiben?

Ich bin mir nicht sicher, ob sich das trennen lässt (lacht). Er hat vor nichts Angst – vielleicht ist das auch ein Geheimnis seines Erfolges. Hin und wieder macht er seinen Gefühlen auch mal Luft, wenn er sich ärgert, aber das muss ja auch mal sein, das ist nur menschlich. Jedenfalls macht er keinem etwas vor, nur um gefällig zu sein. Er hat einen sehr starken, ausgeprägten Charakter. Ich denke, das zeigt sich auch in seinen Töchtern – er hat ja zwei wunderbare Töchter. Sie sind strebsam und machen einen guten Job, sie sind glücklich und haben keine Macken. Ihr Vater hat sie, kaum dass sie laufen konnten, auf Reisen und in feine Restaurants mitgenommen und über den Tellerrand gucken lassen.

Wie lange kennen Sie die Familie Eikemeier schon?

Seit ich denken kann, hat mich Hans-Hermanns Mutter bedient, auch schon lange, bevor ich ihren Sohn kannte. Sie war die Seele des Geschäftes, unglaublich herzlich und freundlich, obwohl sie bis ins hohe Alter täglich schwer gearbeitet hat. Näher kennengelernt habe ich Hans-Hermann, als ich ihm Mitte der 70er-

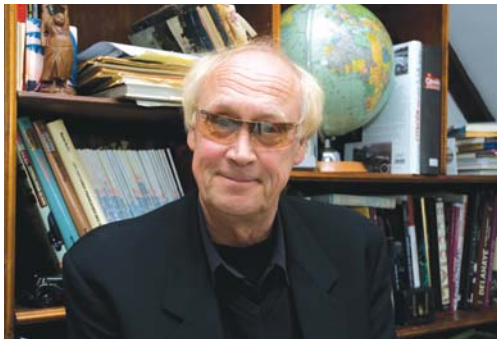
Jahre einen alten Citroën zum Kauf vermittelt habe. So entdeckten wir unsere gemeinsame Leidenschaft für alles Frankophile: französisches Essen, französische Produkte, französische Lebensart und das Land als solches natürlich. Er liebt es wie ich, Frankreich zu bereisen, ein paar Mal waren wir zusammen dort.

Gibt es eine Anekdote, an die Sie sich besonders gern erinnern?

Also, im Grunde fing unsere gemeinsame Geschichte schon an, bevor wir uns überhaupt kannten: Und zwar war ich als Junge öfter in Lugano in der Schweiz. Dort gab es einen alteingesessenen Feinkosthändler in der Altstadt, der hieß Gabbani. Bei Gabbani konnte ich nicht nur wundervolle Sachen im Laden entdecken, mich faszinierten im Besonderen seine Auslieferungsfahrzeuge, alte Citroëns HY, diese Wellblechkisten, und es gab 2CV-Lieferwagen. Putzigerweise war Hans-Hermann damals auch dort. Als Oldie-Fan konnte er sich natürlich auch für Gabbanis Fuhrpark begeistern. Er hatte schon das Geschäft und hat sich gesagt: Das mache ich zu Hause genauso. Also hat er sich dann solche charismatischen Vehikel als Lieferwagen angeschafft und seinem Unternehmen nach außen hin ein frankophiles Flair gegeben. Getroffen haben wir uns übrigens bei Gabbani nie. Ich habe erst später erfahren, dass die beiden befreundet sind. Die kennen sich jetzt auch schon 30 bis 40 Jahre.

Die Fleischerei Eikemeier ist nun schon seit 100 Jahren in Döhren beheimatet. Was sagen Sie persönlich zur Standorttreue des Unternehmens?

Hans-Hermann ist ein alter Döhrener, der wird da nie weggehen, auch wenn ihm die Auflagen der Behörden das Leben oft schwer machen. Dazu muss ich Folgendes sagen: Leider geht der Trend ja weg vom Einzelhandel, das ist sehr traurig. Ich kenne die Zahlen zwar nicht, und woran das liegt, sei jetzt mal dahingestellt … Aber der Einzelhandel trägt schließlich entscheidend zur urbanen Lebensqualität eines



Stadtviertels bei. Es geht ja nicht nur um die Verfügbarkeit von Lebensmitteln oder Dienstleistungen, es geht insbesondere um die Pflege sozialer Kontakte, die kann ein wöchentlicher Einkauf im Supermarkt nicht ersetzen.

Wenn Sie ein Produkt der Fleischerei Eikemeier bewerben dürften, welches wäre das?

Naja, aus dem vielfältigen Angebot fallen mir natürlich ein saftiges Kalbskotelett oder das fantastische US-Rumpsteak ein – es gibt nichts Besseres. Auch kommt man an den herrlich fetten Iberico-Schweinekoteletts nicht vorbei. Legende sind aber die frischen, groben Bratwürstchen. Ob in der Pfanne oder draußen auf dem Grill gegart – stets sind alle Leute total begeistert. Sie werden beinahe täglich frisch gemacht und haben mit Rummelplatz-Bratwürstchen nichts zu tun. Da sie ohne Konservierungsstoffe verarbeitet sind, halten sie sich nicht lange. Aber glauben Sie mir – sie werden grundsätzlich immer schnell aufgegessen!

Herr Meyer-Spelbrink, vielen Dank für das Gespräch.

1914

VOR 100 JAHREN ...

... führte Henry Ford in seinem Automobilbetrieb den Acht-Stunden-Tag sowie einen Mindestlohn von fünf US-Dollar pro Tag ein (5. Januar).

... wurde im hannoverschen Stadtteil Döhren von Hermann Eikemeier die gleichnamige Fleischerei gegründet (14. März).

... wird die spätere Schauspielerin Lilli Palmer geboren (24. Mai).

... sinkt der britische Passagierdampfer Empress of Ireland nach einer Kollision mit einem norwegischen Kohlefrachter im Sankt-Lorenz-Strom, dem drittgrößten Fluss in Nordamerika, in nur einer Viertelstunde. 1032 Menschen kommen ums Leben, nur 465 können gerettet werden (29. Mai).

... wird die SpVgg Fürth durch ein 3:2 gegen den VfB Leipzig Deutscher Fußballmeister (31. Mai).

... markiert die Kriegserklärung von Österreich-Ungarn an Serbien den Beginn des 1. Weltkriegs (28. Juli).

... überfliegt der Norweger Tryggve Gran als erster Mensch alleine die Nordsee. Er benötigt von Schottland nach Norwegen viereinhalb Stunden (30. Juli).

... durchfährt mit dem Paketboot Ancona erstmals ein Schiff den Panamakanal in voller Länge (15. August).

... wird der spätere Schauspieler Siegfried Lowitz geboren (22. September).

... wird in Bologna das Automobilunternehmen Maserati gegründet (1. Dezember).

... wird der spätere Bundespräsident Karl Carstens geboren (14. Dezember).

... gibt die International Amateur Athletics Federation als erste Organisation eine Liste mit Leichtathletik-Weltrekorden heraus. Da die Federation Frauensport ablehnt, sind dort lediglich 95 Männer-Weltrekorde enthalten.

EVENT-MIETSERVICE GMBH

„Man kann sie schon fast als Kollegen bezeichnen, wir arbeiten sehr gern mit ihnen zusammen, es macht Spaß – es ist einfach so!" Angesprochen auf die Zusammenarbeit mit der event-mietservice GmbH macht Tanja Eikemeier aus ihrer Begeisterung keinen Hehl. „Man ruft da an und bekommt binnen zwei Stunden 2000 Kaffeetassen – unkompliziert und reibungslos. Es ist schon eine große Arbeitserleichterung, wenn wir nicht erst drei Seiten ausfüllen müssen, um ein paar Teller auszuleihen."

Mit diesem Zulieferer verbindet Eikemeier seit 2006 eine partnerschaftliche Geschäftsbeziehung. Der Geschäftsführer der event-mietservice GmbH Hendrik Seigwasser: „Uns ist es sehr wichtig, langfristig mit unseren Kunden zusammenzuarbeiten. Der persönliche Kontakt, insbesondere zu den beiden ‚fleißigen Bienen' Julia und Tanja ist sehr gut, und es finden regelmäßig Treffen statt." Sein Unternehmen in Lehrte-Ahlten ist Deutschlands erster Mietgroßhandel für Veranstaltungszubehör, an einem Wochenende können problemlos bis zu 100 Veranstaltungen beliefert werden. „Dabei profitieren unsere Partner insbesondere von unserem sehr breiten Sortiment", sagt Seigwasser. „Als einziger Anbieter können wir Mobiliar, Küchengeräte, Geschirr sowie Pagoden- und Zeltequipment aus einer Hand zur Verfügung stellen. Unsere Reinigungstechnik ist auf dem modernsten Stand und sorgt dafür, dass alle Artikel schnell wieder einsatzbereit sind. Dabei wirken wir im Hintergrund und bleiben quasi für den Gastgeber unsichtbar."

Dass die event-mietservice GmbH mit ihrem Konzept nachhaltig überzeugen konnte, bestätigt Tanja Eikemeier: „Sie sind flexibel, schnell und helfen immer weiter."

event-mietservice GmbH
Mietgroßhandel für Veranstaltungszubehör
Mergelfeld 26 | 31275 Lehrte-Ahlten
Tel.: +49 5132/58 996-0 | Fax: +49 5132/58 996-29
www.event-mietservice.de

WINZERGENOSSENSCHAFT WEINBIET EG

Wo festlich getafelt wird, darf ein edler Tropfen nicht fehlen. Den passenden Wein zu Menü oder Büfett liefert Party-Service Eikemeier auf Wunsch gleich mit. Senior-Chef Hans-Hermann Eikemeier ist ein versierter Weinkenner. Bevor er die Weine an seine Kunden weitergibt, überzeugt er sich persönlich von deren Qualität. So war er von den ersten Kostproben, die ihm die Weinagentur der Winzergenossenschaft Weinbiet ins Haus brachte, schon sehr angetan. Dennoch, er ließ es sich nicht nehmen, die rheinland-pfälzische Winzergenossenschaft in Neustadt-Mußbach mehrmals zu besuchen. „Bei einer Kellerführung und Weinprobe konnte Herr Eikemeier die Qualitätsphilosophie unserer Winzergenossenschaft kennenlernen“, weiß Verkaufsleiter Andreas Stachel. „Während des Jahres wird das Unternehmen Eikemeier von unserer Agentur vor Ort betreut, und auch ich besuche ihn einmal im Jahr. Wir freuen uns, dass wir mit Party-Service Eikemeier einen Partner haben, der wie wir auf Qualitätsprodukte setzt und den Service für seine Kundschaft hochhält.“

„Die Winzergenossenschaft Weinbiet ist unser Haus- und Hoflieferant“, sagt Geschäftsführerin Tanja Eikemeier. „Von Weinbiet beziehen wir seit 2007 den größten Anteil unseres Weinsortiments; sowohl für das Ladengeschäft als auch für den Partyservice.“ Die Kunden wüssten das gute Preis-Leistungsverhältnis zu schätzen. „Sie freuen sich etwa schon immer sehr auf den frischen Pfälzer Federweißer (rot und weiß) und warten gespannt auf die erste Lieferung Anfang September.“ Hans-Hermann Eikemeier hat zum 100-jährigen Bestehen einen „2013er Rivaner QbA trocken“ aus der sonnenverwöhnten Lage Mußbacher Eselshaut als Jubiläumswein ausgewählt. Natürlich ist dieser exzellente Jahrgang ein Produkt der traditionsreichen Winzergenossenschaft Weinbiet.

Winzergenossenschaft Weinbiet eG
An der Eselshaut 57 | 67435 Neustadt-Mußbach
Tel.: +49 6321/67970 | Fax: +49 6321/60179
www.wg-weinbiet.de

FLORALES AMBIENTE

Sie bringt Farbe ins Spiel: „Sandra Leichtmann-Karlauf ist unsere Blumenfee“, so Tanja Eikemeier. Wenn sie grünende und blühende Dekorationen braucht, hat sie es nicht weit: „Man muss nur mal kurz über die Straße springen!“ Seit die Floristmeisterin mit ihrem Geschäft „Florales Ambiente“ an den Fiedelerplatz zog, bestellen Eikemeiers bei ihr. Sandra Leichtmann-Karlauf bietet das ganze floristische Spektrum vom Tisch- und Tafelschmuck über Brautschmuck, Kränze und Trauergestecke, moderne Trockenfloristik und nicht zuletzt Dekorationen für Feste und Messestände an. „Sie geht wunderbar auf die Wünsche unserer Kunden ein und hat schon so manchen Extrawunsch erfüllt, sie denkt mit und ist sehr kreativ“, sagt Tanja Eikemeier über die Geschäftsbeziehung zur Nachbarin, die im Übrigen noch durch die gemeinsame Mitgliedschaft in der „Interessengemeinschaft Döhrener Geschäftsleute“, kurz IDG genannt, gestärkt wird.
Eigentlich lautet der Slogan der Floristmeisterin „Ideen für das grüne Zuhause“, aber ihre Kreativität behält Sandra Leichtmann-Karlauf natürlich nicht den Privatkunden vor. So hat sie beispielsweise auf der Nutzfahrzeugmesse den Stand von Renault gestaltet. Solche Aufträge dürften öfter kommen, sagt sie und meint damit auch, dass ihr Herausforderungen dieser Art gerade recht sind. Wer sich wiederum im Geschäft bei Eikemeier umsieht, kann hier „florales Ambiente“ entdecken: Sandra Leichtmann-Karlauf kümmert sich um immer frische Blumengrüße auf den Bistrotischen, und ein wunderschönes Trockenblumengesteck über der Theke ist mehr als einen Blick wert. Keine Frage, dass die Blumenfee auch den Jubiläumsstrauß zum 100-jährigen Bestehen kreieren wird.

Florales Ambiente
Fiedelerstr. 22 | 30519 Hannover
Tel.: +49 511/8379030 | Fax: + 49 511/985 9606
www.blumen-doehren.de

Impressum

Herausgeber: Party-Service Eikemeier/Hannover Catering
Redaktion: hannover.contex (V.i.S.d.P.)
Layout/Grafik: Djahle Krebs
Texte: Ulrike David, Susanne Hildebrandt, Hans-Dieter Meinen, Jens Hauschke, Claudia Peek, privat
Fotos: Tim Schaarschmidt, Ulrike David, privat
Druck: Fiedeler & Bayer GmbH
Auflage: 3000

Party-Service Eikemeier/Hannover Catering
Bernwardstr. 15
30519 Hannover

Tel.: +49 511/98778-0
Fax: +49 511/98778-99

E-Mail: info@party-eikemeier.de
www.party-eikemeier.de

Danke schön!

Wir bedanken uns bei unseren Mitarbeitern

Andreas Gasiorek
Andreas Körtje
Beate Habedank
Brigitte Wengelewski
Cornelia Metzler
Elisabeth Kreuser
Gunnar Gröschel
Hermann Meinders und dem gesamten Serviceteam
Horst Hirte
Jens Wagner
Julia Schrader
Klaus Bock
Manfred Schwepp
Marko Schneider
Marlies Dießelmann
Olga-Janina Seidl
Radka Petrova Jordanova
Sabine Noll
Simon Scholz
Sonja Rossol-Renkewitz
Tereza Obermeyer
Torsten Schmidt
Uwe Zint

Die Familie Eikemeier

SEIT 1914
100 JAHRE

EIKEMEIER

FLEISCHEREI & PARTYSERVICE

WWW.PARTY-EIKEMEIER.DE