

Der Anfang

Anton und Gertrud Geue eröffneten am 23.11.1895 eine Rinder,-u. Schweine-Metzgerei



Dem geehrten Publikum von Arnöberg und Umgegend die ergebene Anzeige, daß ich

Samstag den 23. ds. Mts.

Steinwegstraße in dem Kühn'schen bisher von Herrn Richter bewohnten Locale eine

**Rind- und Schweine-
Metzgerei**

eröffne.

Ich werde nur beste Waare führen und bitte um geneigten Zuspruch.

Arnöberg, den 22. Nov. 1895.

Hochachtungsvoll
A. Geue.

Unsere Geschäftsleitung seit 1895



Anton und Gertrud Geue (1895 - 1928)



Fritz und Hanni Geue (1928- 1955)



1928 übernahm Fritz Geue mit seiner Frau Hanni Geue die Metzgerei. Hanni Geue schenkte 5 Kindern das Leben. Sie selber verstarb während der Kriegsjahre und so führte Fritz Geue die Fleischerei bis 1955 weiter. Zu der Zeit war er schon erkrankt sodass, wie es früher üblich war, der Älteste und Sohn, Fritz Geue jun., in der Pflicht stand, die Fleischerei weiter zu führen. Auch die zwei nächst Geborenen erlernten das Fleischer-Handwerk.



Fritz und Theodora Geue (seit 1955)

Ende der 50er Jahre auf der Meisterschule lernte Fritz Geue jun. seine Frau Theodora kennen und sie heirateten 1958 in Arnsberg. Sie bekamen zwei Töchter. (Ursula & Angelika Geue). Beide erlernten das Fleischerhandwerk.

Die Fleischerei wurde weitergeführt und es wurden kleine Lebensmittelgeschäfte in der Umgebung mit Würstwaren beliefert.

Mitte der 70er Jahre expandierten Fritz und Theodora Geue und kauften in Hüsten die insolvent gegangene Fleischerei Menge. Nach einiger Vorbereitung und Verlegung der Produktion von Arnsberg nach Arnsberg- Hüsten wurde Fleischerei GEUE auf der jetzigen Marktstrasse (vormals Bahnhofstr.) 1976 eröffnet.

1978 folgte der Umbau des Ladens mit Wiedereröffnung. Zeitgleich baute Fritz GEUE einen Fleischgroßhandel auf. Die Belieferung von Gaststätten, Restaurants, Hotels, Krankenhäuser, erstreckte sich zu dieser Zeit über das Ruhrgebiet und Rheinland aus.

Im Laufe der Jahre veränderte sich die Lage, Krankenhäuser wurden nur noch zentral beliefert und Imbissbetriebe wurden eröffnet.

Mitte der 80er Jahre, nach der Ausbildung stiegen dann die jüngere Tochter Angelika mit ihrem zukünftigen Ehemann Hans- Günter in das Familienunternehmen ein. Beide legten ihre Meisterprüfungen bis 1990 ab.

Das Jetzt



Günther und Angelika Geue

Im Juli 2018 wurde das Geschäft auf der Marktstrasse in Hüsten modernisiert. Innerhalb von 14 Tagen wurde wieder eröffnet. Bis zum heutigen Tag arbeiten beide mit Freude und Elan daran, getrotzt den vielen Skandalen um Fleisch und Wurst, aus besten Rohstoffen beste Qualität von Fleisch,-u. Wurstwaren handwerklich herzustellen.

Das spiegelt sich jährlich wieder, wenn die eingeschickten Wurstproben Goldene Preise bekommen. Die meisten Rezepturen zur Herstellung von unseren Wurstwaren sind von den Eltern und Großeltern übernommen. Bis heute !!!

Vor Jahren entschloss man sich deshalb schon für Fleisch aus der Region, z.B. Schweinefleisch von Bauer Korte aus Menden. Rindfleisch und Geflügel aus dem Münsterland. Selbstverständlich gibt es auch Argentinisches, Irisches, Amerikanisches Steakfleisch. Heute ist der Großhandel ein unverzichtbares Standbein, dass es vor allen Dingen auch Restaurants, Hotels, Großküchen, Imbissbetriebe ermöglicht, hochwertig, handwerklich hergestellte Produkte, aus der Region , bei uns beziehen zu können.

Genauso wie den regionalen Großhandel bieten wir unseren Kunden einen Partyservice an. Hier ist es uns wichtig, dass die Qualität gut bürgerlich ist, (Menge, Geschmack, vielfältiges Angebot), sowie bezahlbar ist und bleibt.

Anfang 2020 ereilt uns weltweit die Corona- Pandemie ! Wochenlang waren Geschäfte, Restaurants, Kneipen, Hotels und Imbissbetriebe geschlossen. Das war und ist für uns eine große Herausforderung, die wir bis heute mit unseren Kunden gut gemeistert haben.

Die Zukunft, ein Blick voraus

Unser Anspruch an hochwertigen, handwerklich hergestellten Produkten, mit Rohmaterial aus der Region, wird weiter fortgeführt und ausgebaut.

Weiterhin werden wir noch mehr Rohstoffe aus der Region verwenden, um Transparenz der Herkunft zu gewährleisten und Transportwege so kurz wie möglich zu halten. Neue Technologien erlauben es Herstellungsverfahren zu verändern (verbessern) um die Rohstoffe so schonend wie möglich zu behandeln. Selbstverständlich unter Einhaltung der Richtlinien und Hygienevorschriften, die dokumentiert werden müssen.

Auch ist es uns weiterhin wichtig, alte, überlieferte Rezepte und eigene Gewürzmischungen beizubehalten. Wir sind bestrebt so wenig Fertig-Gewürze und Zusatzstoffe zu verwenden wie eben möglich. Auch in der Zukunft bekommen Sie bei uns einen gut bürgerlichen Partyservice, frische Salate, handwerklich hergestellte Wurstwaren aus eigener Produktion.

Zukünftig werden wir auch wieder auf Stadtfesten unserem Prager Schinken, Rostbratwurst, Currywurst in bewährter Qualität anbieten.

(Natürlich Corona konform)

Jetzt blicken wir auf 125 Jahre zurück.

Dieses alles wäre ohne SIE, die uns das Vertrauen in der Vergangenheit geschenkt haben, nicht möglich gewesen.

Wir, Familie GEUE freuen uns sehr, wenn Sie uns auch in Zukunft Ihr Vertrauen schenken.

Deshalb möchten wir unser Jubiläum mit Ihnen feiern.

Wir feiern vom 23.11.- 28.11.2020

Sie erwartet:

*attraktive Angebote aus unserem Sortiment

* Unsere mit dem Goldenen Preis ausgezeichneten Würstwaren

Unsere „Goldstücke 2020“ in einer Tüte zum
„Jubiläumspreis ! “

* Los- Gewinnspiel mit Warengutscheinen 1. -10. Preis
Mitmachen und gewinnen !!

FEIERN SIE MIT UNS, WIR FREUEN UNS AUF SIE !!

Familie GEUE & TEAM