



CHRISTA METZNER LIEBT DIE AHRBEIT BEI AHRBEG

„Ich habe Kunden, da haben die Kinder schon wieder Kinder“, sagt Christa Metzner. Die Fleischereifachverkäuferin feierte jetzt ein Jubiläum, das im Berufsleben selten ist: Seit 50 Jahren arbeitet sie in der Lister Filiale von Gramann & Ahrberg. „Ich bin so gerne da, noch immer!“, sagt sie, die schon 1961 ihren Beruf erlernte und am 1. Juni 1973 in der damaligen Ahrberg-Filiale anfang. Christa Metzner ist 76 Jahre alt und eigentlich schon seit 2010 im Ruhestand, doch weiterhin kommt sie an zwei Vormittagen in der Woche, mittwochs und freitags bis 11 Uhr, in „ihre“ Filiale und freut sich darauf, der Kundschaft die Waren des Hauses empfehlen zu können. In der 3. Generation bedient sie manche Familie und wenn Christa Metzner von den Waren schwärmt, dann hört man die Begeisterung deutlich: „Ich liebe Gramanns Hausmacher Leberwurst und die Braunschweiger Mettwurst. Ach, und das Thüringer Mett!“ Den „Dauerbrenner“ seit der Zeit, als sie ihre Stelle bei Ahrberg annahm, nicht zu vergessen: „Die Bouillonwürstchen waren bei Ahrberg etwas ganz Besonderes und sie gehen noch genauso gut wie früher.“ Und weil die Ware so gut ist, weiß sie: „Es lohnt sich, ein Scheibchen zum Probieren zu

geben.“ Meist wollen die Kundinnen und Kunden dann mehr! Auch an berühmte Kundschaft erinnert sie sich: Der Schauspieler Herbert Bötticher hat bei ihr häufig Bregenwürstchen gekauft. Christa Metzner hat von der Arbeitsstelle aus miterlebt, wie die Lister Meile fertiggestellt wurde. „Vor der Tür haben wir einen Baum gepflanzt, der ist jetzt riesig.“ Christa Metzner würde immer wieder den Beruf der Fleischereifachverkäuferin erlernen - und sie würde immer wieder bei Gramann & Ahrberg arbeiten: „Ich bin so gerne bei Gramanns, so eine nette Familie.“ Und darum sagt sie: „Hoffentlich bleibe ich noch ein bisschen gesund, um weiterzumachen.“ Das wünscht sich die Inhaberfamilie des Unternehmens auch - genauso wie Christa Metzners treue Kundschaft.



HOHE QUALITÄT

UND LANGE TRADITION AM LISTER PLATZ

Das Beste aus zwei Traditionsunternehmen bekommt man in den Filialen des Unternehmens Gramann & Ahrberg. Der Familienbetrieb Gramann besteht seit 1953 und setzte von Beginn an auf Qualitätsprodukte aus eigener handwerklicher Fertigung. Fleischermeister Willi Gramann senior und seine Frau Annemarie eröffneten damals ihr erstes Geschäft in Hemmingen.

2001 erwarb der Sohn Willi Gramann das Ahrberg-Betriebszentrum in Pattensen sowie die noch existierenden Ahrberg-Fachgeschäfte und sämtliche Rechte, die mit dem Traditionsunternehmen verbunden sind. Seit der Ahrberg-Übernahme befinden sich sowohl die Rechte an der eingeführten Marke als auch alte Rezepte des 1896 gegründeten Unternehmens in Gramanns Besitz. Auch heute noch werden unter dem Namen Ahrberg in allen Filialen der Gramann Landschlachtereie in alter Tradition edle Spezialitäten verkauft.

Das Geschäftsprinzip von Fritz Ahrberg ist auch für Firmenchef Willi Gramann die wichtigste Leitlinie: Eigene handwerkliche Produktion als Garantie für eine gute Qualität der Wurst- und Fleischprodukte des Unternehmens. Derzeit tragen 19 Filialen und vier Verkaufswagen in der Region Hannover den Namen Gramann & Ahrberg. Mittlerweile beschäftigt das Unternehmen rund 240 Mitarbeitende und mit Florian und Bastian Gramann ist die dritte Generation in die Geschäftsführung eingetreten. Die Filiale in der List, die weiterhin unter Ahrberg firmiert, ist für die Kundschaft eine Konstante in bester Qualität und ein Besuch gehört zum Bummel an der Lister Meile einfach dazu.



**Jakobstraße 1, 30163 Hannover, Telefon: 0511-66 72 04
Geöffnet Mo. bis Fr. 7.30 -bis 19 Uhr, Sa. 7.30 bis 15 Uhr**