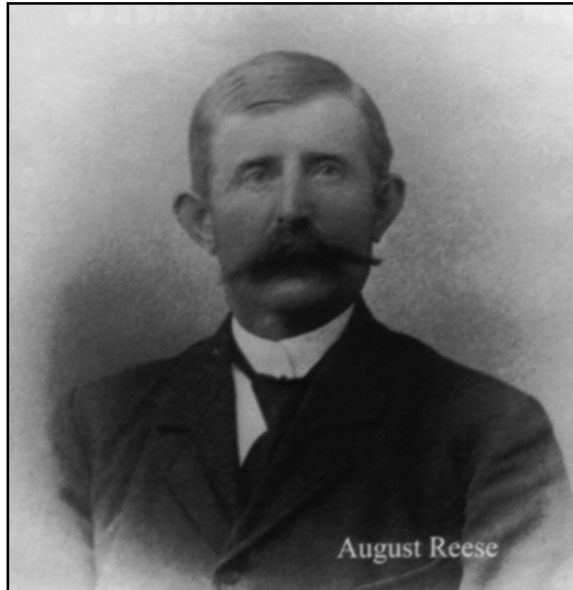


Rolf Pohlmeier

## 125 Jahre Fleischerei W. Einfeld und Sohn in Negenharrie

- mit Tradition in die Zukunft -

Am 28. Oktober anno 1881 erteilte der königliche Kirchspielvogt in Bordesholm dem Fleischermeister Hans-August Reese (1854 - 1933) aus Fiefharrie die Genehmigung, in dem ehemaligen Kätnerhaus in der Dorfstr. 42 in Negenharrie eine Fleischerei zu betreiben. Er erwarb das Anwesen für 3.000,- Mark vom Kätner J. F. Heyn. Im Jahre 1882 heiratete Reese Frau Dorothea

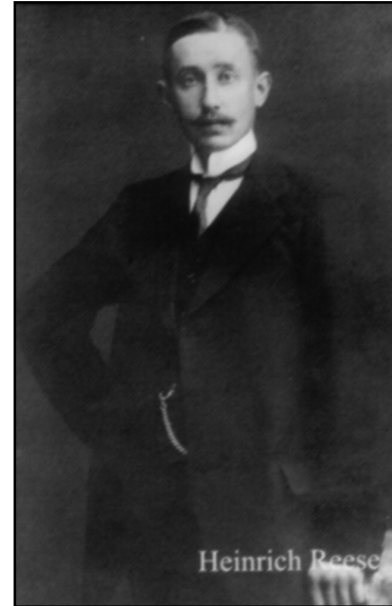


*Der Gründer, Fleischermeister Hans-August Reese, Inhaber von 1881 bis 1918*

Kein (1859 - 1894), vier Kinder gingen aus dieser Ehe hervor.

August Reese errichtete ein Schlachthaus, in dem hauptsächlich Rinder geschlachtet wurden. Mit Pferd und Wagen versorgte er seine Kundschaft auf dem Lande und die Güter Bothkamp und Bokhorst mit Fleisch- und Wurstwaren.

In der Zeit um 1900 waren viele Menschen aber Selbstversorger, die ihre gemästeten Tiere selbst schlachteten und Fleischprodukte herstellten. Sein Sohn Heinrich Reese (1888 - 1973) erlernte in Neumünster das Schlachterhandwerk und bildete sich beruflich auch auf der Wanderschaft -



*Fleischermeister Heinrich Reese, Inhaber von 1918 bis 1954*

die Walz - fort. 1918 übergab August Reese seinem Sohn Heinrich den Betrieb, der die Schlachterei modernisierte. Eine 4 ha große Koppel für Futter- und Getreideanbau wurde hinzugekauft. Fleischereimaschinen wurden angeschafft und ein Kühlraum und eine Räucherei errichtet. Auch der Einbau eines zeitgemäßen Verkaufsladens war eine Voraussetzung für die Fortführung des Familienbetriebes. Die Ausfuhr der Fleischwaren mit dem Fuhrwerk wurde beibehalten und ein weiteres Zubrot waren die zahlreichen Hausschlachtungen.

Heinrich Reese heiratete 1921 Frau Helene Havemeister aus Prasdorf, die Ehe blieb jedoch kinderlos.

Sein Neffe Werner Einfeld aus Kleinharrie sollte die Fleischerei übernehmen. Dieser begann 1941 die Fleischerlehre in Neumünster. Aber die Kriegswirren verhinderten eine geordnete Weiterführung des Betriebes. W. Einfeld rückte im Januar 1943 in

den Krieg, wurde verwundet, geriet in englische Gefangenschaft und kehrte erst 1948 heim.

Im Betrieb des Onkels beendete er die Lehre, 1952 erfolgte die Meisterprüfung. So gerüstet übernahm Werner Einfeld am

01.05.1954 die Verantwortung für die Fleischerei.



*Heinrich Reese mit seinem Verkaufswagen in den 1930ziger Jahren*

Zuvor heiratete er 1952 Frau Anneliese Rehder aus Gnutz. 1953 wurde die Tochter Rita und 1955 der Sohn und heutige Inhaber Heinrich Einfeld geboren.

Die Anfangsjahre nach dem Weltkrieg waren - wie für alle Menschen - schwer und ein jeder musste zusehen, seine eigene Existenz sicherzustellen. In Negenharrie wurde die Fleischerei vergrößert und viele neue Maschinen gekauft. Der Laden wurde 1966 umgebaut und 1974 moderne Kühlräume angeschafft.

Der gute Ruf der Firma Einfeld stieg erfreulich an und der Kundenkreis vergrößerte sich darüber hinaus auf den Großraum Bordesholm und den angrenzenden Kreis Plön und den Städten Neumünster,

Preetz und auch Kiel.

Die Qualität ihrer Waren und die traditionelle Handwerkskunst haben für die Einfeld's höchste Priorität. Das Vieh wird selbst eingekauft, geschlachtet und zu realen Preisen abgegeben. Zugekaufte Ware gibt es nicht! Zweites Standbein der Fleischerei ist ein Party-Service.

Die beiden Kinder des Inhaber-Ehepaars blieben dem Berufsstand treu. Rita Einfeld lernte Fleischereifachverkäuferin und der Sohn Heinrich den Beruf des Fleischers, die er 1978 mit der Meisterprüfung abschloss.

Der Verkaufsladen wurde 1979 nochmals den Erfordernissen der neuen Zeit angepasst und grundlegend renoviert.



*Fleischermeister Werner Einfeld und Ehefrau Anneliese, Inhaber von 1954 bis 1982. Der Seniorchef steht mit seinen 80 Jahren noch täglich hinter der Ladentheke oder auf der Weide und sieht nach dem Rechten.*



*Fleischerei Einfeld um 1960*

Seit 1982 firmiert der Betrieb unter dem Namen: „Fleischerei W. Einfeld u. Sohn Gbr.“

Um sich den aktuellen europäischen Normen anzupassen, standen hohe Investitionen ins Haus: ein Schlachtviehstall, ein separates Schlachthaus, ein Rinder- und Schweinekühlraum, Pökelraum, Gefrierraum, Zerlege- und Produktionsraum sowie Büro und Sozialräume für die heute 15 Mitarbeiter entstanden. 1995 stand wiederum der Umbau des Ladens an. 1984 heiratete Heinrich Einfeld Frau Carmen Eggers aus Trappenkamp, die voll in den Betrieb einstieg wie zuvor auch Frau Anneliese Einfeld (verstorben 2006). Zwei Kinder wurden geboren, die den selben Weg einschlugen wie die Eltern und Großeltern zuvor. Die fünfte Fleischergeneration wächst somit bereits heran.

Anlässlich des Jubiläums wurde am 2. September 2006 zum Tag der offenen Tür eingeladen. Die Glückwünsche des Kreises überbrachte der Landrad W. von Ancken. Die Bevölkerung nahm großen Anteil an diesem Geschehen und konnte sich durch fachkundige Führungen von dem Leistungs-



*Der Betrieb der Fleischerei Einfeld in Negenharrie 2006*

stand der Schlächtereier überzeugen. Ein großes Rahmenprogramm rundete den Jubiläumstag ab.

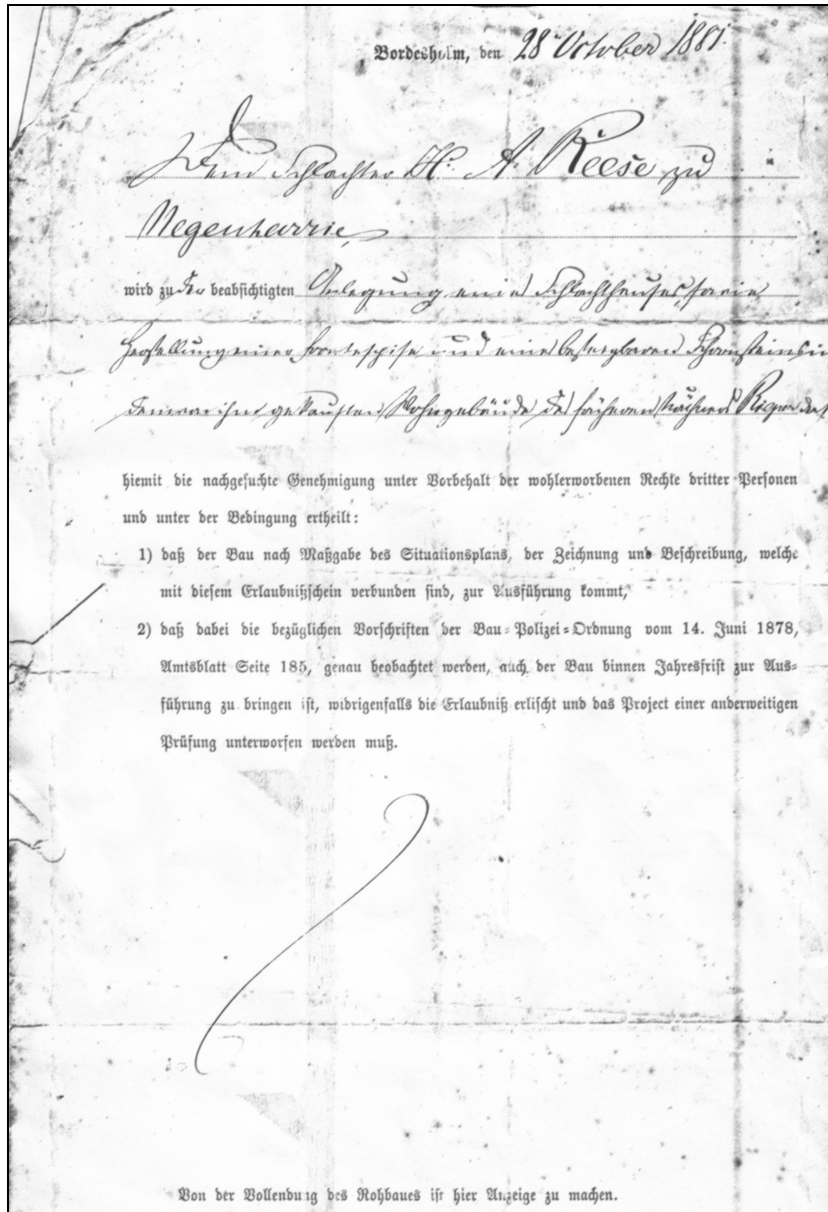
So wünschen wir der Familie Einfeld, dass die Landschlächtereier sich weiterhin im heutigen harten Wettbewerb behauptet, ihre Kunden zufrieden und ihre Qualitätsprodukte stets begehrt sind.



*Fleischerei Einfeld, Negenharrie, in der Dorfstraße 42 mit allen Gebäudeteilen und Hauskoppeln; Luftbildaufnahme Heißluftballon 2002 (Foto Rolf Pohlmeier)*



*Gratulanten zum Firmenjubiläum am 02.09.2006: (v.l.n.r.) Heinrich Einfeld, Matthias Einfeld, Bürgermeister Negenharrie, Sina Einfeld, Carmen Einfeld, Werner Einfeld, Landrad v. Ancken, Vertreter des Amtes Bordes-holm-Land*



Bauerlaubnis für Hans-August Reese zu Negenharrie vom 28.10.1881

