

## Trödelmarkt in der Stadthalle

**LANGENFELD** (gut) Der CDU-Ortsverband Immigrath richtet am nächsten Wochenende, 5./6. März, zum 28. Mal einen Trödelmarkt in der Langenfelder Stadthalle, Hauptstraße 129, aus. Die Besucher können zwischen 10 und 18 Uhr zum Beispiel Kleidung, Spielsachen und Bücher kaufen. Auch für Händler gibt es noch Platz. Drinnen kostet der laufende Meter 30 Euro, vor der Stadthalle 10 Euro. Interessenten können sich bis Mittwoch anmelden bei Rolf Kamp, Telefon 0172 2023749, troedelmarkt@cdu-immigrath.de. Der Aufbau durch die Händler ist am Samstag ab 7 Uhr möglich. Stärken können sich Verkäufer und Käufer unter anderem mit Kuchen und Erbsensuppe. Infos unter [www.Troedelmarkt-CDU.de](http://www.Troedelmarkt-CDU.de).

### MELDUNGEN

#### Osterbasar im Monheimer Awo-Heim

**MONHEIM** (gut) Zum Osterbasar lädt die Arbeiterwohlfahrt Monheim für Sonntag, 13. März, 11 bis 17 Uhr, in ihre Begegnungsstätte Gertrud-Borkott-Haus in Baumberg, Wiener Neustädter Straße 176, ein. Liebevoll gestaltete Holzarbeiten und Osterdekorationen werden zum Kauf angeboten. Speisen und Getränke gibt es auch.

#### Kleiderbörse in Wiescheider Schule

**LANGENFELD** (gut) In der Grundschule Wiescheid an der Parkstraße ist am nächsten Samstag, 5. März, eine Spielzeug- und Kleiderbörse. Geöffnet ist ab 11 Uhr. Für das leibliche Wohl mit Würstchen, Kuchen, Kaffee und anderen Getränken sorgt der ausrichtende Schulverein.



Ob Fleischwurst mit Nüssen oder Chili-Schoko-Leberwurst – Susanne Jacobi aus Monheim hat immer wieder neue Eigenkreationen im Angebot. RP-FOTO: MATZERATH

## Wurst ist ihre Leidenschaft

Susanne Jacobi entschied sich für eine völlig frauenuntypische Ausbildung - und hat die Berufswahl „Fleischerin“ nie bereut.

VON ISABELL KLAAS

**MONHEIM** Für den Berufswunsch von Susanne Jacobi hatte vor 25 Jahren kaum jemand Verständnis: weder Mitschülerinnen noch Freundinnen – und die Lehrer schon gar nicht. Sie hätten die Schülerin mit der Fachoberschulreife und den guten Noten lieber als Abiturientin und Studentin gesehen. Doch die Monheimerin hatte ihren eigenen Kopf. Nach einem dreiwöchigen Schülerpraktikum in der Metzgerei Lührmann am Gartenweg stand für sie fest: „Ich werde Fleischereifachverkäuferin!“ Während sich die Mädels in ihrem Umkreis an den Büro-Computer setzten, galt Jacobis Interesse Rouladen, Hüftsteaks und Aufschnitt.

Bereut hat die heute 40-Jährige ihre Berufswahl nicht einen einzigen Tag. Ihren Fleischermeister-Titel machte sie 1999. Seit 2007 ist sie selbstständig und führt mit ihrem Lebensgefährten Enrico Lange eine der feinsten Fleischereien in der Region. Von der Qualität überzeugt ist auch Simone Windges, Co-Chefin des Monheimer Kreativcafés „Mit Liebe“: „Wir haben uns für die Fleischerei Jacobi entschieden, weil man weiß, wo das Fleisch herkommt und dass alles selbst gemacht ist. Dafür bezahlen wir gerne etwas mehr. Wir wollen ja, dass unsere Gäste das Gleiche bekommen, das wir auch selbst essen wollen.“

Für viele Frauen mag der Gedanke befremdlich sein, im Berufsalltag

mit Bullen- und Schweinestücken zu arbeiten. Für Susanne Jacobi ist das nichts anderes, als bereitete sie Gemüse zu. „Es macht mir außerdem Spaß, den Kunden zu erklären, wo welches Stück Fleisch genau herkommt, aus dem Rücken, der Lende oder der Brust“, sagt sie. „Ich bin für diesen Beruf einfach geboren. Ich kann Schönes schaffen und meine Kunden glücklich machen. Und ich kann immer Neues kreieren.“

Den Ideen bei der Wurst-Herstellung sind offenbar keine Grenzen gesetzt: So gibt es am Gartenweg unter anderem Fleischwurst mit Nüssen oder Chili-Schoko-Leberwurst. Für Letztere gab es beim Ideenwettbewerb 2013 übrigens schon

einmal eine Goldmedaille, berichtet Jacobi stolz. Allein 18 Leberwurstsorten gehören zu ihrem Repertoire.

Bei der Auswahl der Fleischlieferanten und der Verarbeitung haben sich Susanne Jacobi und ihr Partner strenge Regeln auferlegt. „Bei uns wird nichts aus Massentierhaltung verarbeitet. Wir bereiten Aufschnitt ohne Zusatzstoffe, ohne Laktose und Gluten. Unsere Wurst schmeckt nach Fleisch und nicht nach Geschmacksverstärkern.“ Das sei allerdings eine Umstellung für viele Kunden gewesen. „An den natürlichen Geschmack muss man sich erst gewöhnen“, erklärt sie.

Rind, Schwein, Kalb und Lamm kommen aus einer bauerlichen Erzeugergemeinschaft in Schwäbisch Hall, wo sich die Tiere in der Natur frei bewegen können. „Ich unterstütze keine Tierquälerei“, betont die Fachfrau. Auch das Geflügel kommt einmal in der Woche frisch vom Land – aus Frankreich.

„Ich habe mich für ein aussterbendes Handwerk entschieden und muss deshalb etwas Besonderes anbieten“, sagt Jacobi. Dabei denkt sie auch an Kunden, die Fleisch nur vorsichtig genießen dürfen. „Wir haben reine Geflügelwurst und manchmal auch 100-prozentige Straußenleberwurst. Und wir können sogar Vegetarisch“, sagt sie in Bezug auf ihren Party-Service. Nach Fleischlosem dürfte es indes den wenigsten gelüsten angesichts der appetitlichen Bresse-Hühner und Hüftsteaks in Jacobis Theke.

### INFO

#### Fleischerin, nicht Metzgerin

Was Susanne Jacobi ist keine Metzgerin Sie schlachtet nicht, sondern verarbeitet das Fleisch nur. Die offizielle Berufsbezeichnung lautet deshalb „Fleischerin“. Wofür Der Deutsche Fleischerverband hat ein Leitbild entwickelt: „Wir werden geleitet von dem Wunsch nach nachhaltigem Umgang mit allen Ressourcen, die uns zur Verfügung stehen, von der Verantwortung für die Region, wirtschaftlichem Erfolg für unsere Geschäfte und persönlicher Zufriedenheit.“

## Kinder pflanzen im Baumarkt mit torffreier Erde

**LANGENFELD** (gut) Unter dem Motto „Respekt, wer an die Zukunft denkt“ lädt der toom-Baumarkt an der Hardt in Langenfeld seine Kunden vom 29. Februar bis zum 5. März zu einer Aktionswoche ein, in deren

Mittelpunkt der Erhalt und die Renaturierung wertvoller Moorbestände stehen. Das Unternehmen unterstützt nach eigenen Angaben mit einem Euro pro verkauftem „Pro Planet“-Produkt den Naturschutzbund Deutschland (Nabu) beim Thema Moorschutz.

In einer Pflanzaktion bekommt jedes Kind die Gelegenheit, einen eigenen Tontopf mit „toom Naturtalent“-Petersilie in Bio-Qualität und „Pro Planet torffreier Erde“ zu bepflanzen und mit nach Hause zu nehmen. Herkömmliche Blumenerde besteht zu 80 bis 90 Prozent aus Torf. Der Abbau des natürlichen Torfbestands schädigt jedoch nachhaltig die Moorlandschaften und mit ihnen wichtige Lebensräume für seltene Tier- und Pflanzenarten. Deshalb werben toom und Nabu gemeinsam für torffreie Erde.



Nächste Woche können Kinder im Baumarkt an der Hardt zu Blumentopf und Erde greifen. FOTO: IGOR EMMERICH

## Monheims Hochzeitsmesse soll wachsen

Etwa 300 Besucher kamen ins „Hotel am Wald“. Veranstalterin Stakic plant für 2017 eine Vergrößerung.

**MONHEIM** (gut) Auch Monheim ist jetzt etablierter Hochzeitsmessen-Standort – und soll es bleiben. Dies steht zumindest für Smiljka Stakic fest. Die Direktorin des „Hotels am Wald“ zieht zufrieden Bilanz der vierten Auflage der Hochzeits- und Festmesse am vergangenen Sonntag in ihrem Hause. 18 Aussteller präsentierten in dem Gastronomiebetrieb An der Alten Ziegelei ein breites Angebot rund um den Hochzeitstag oder andere außergewöhnlichen Festtage.

Eröffnet wurde die Messe von Bürgermeister Daniel Zimmermann. Das Stadtoberhaupt, selbst im besten Heiratsalter, warb für die vielen guten, teils außergewöhnlichen Örtlichkeiten für Trauungen in Monheim. Nach Angaben von Stakic kamen 300 Besucher zu der Hochzeitsmesse. Höhepunkt war

wie immer die Modenschau mit traumhaft schönen Braut- und Festtagskleidern aus dem Hochzeitshaus Struck in Monheim. Aber auch der Livegesang von Melanie Arnold überzeugte das Publikum. Die nächste Hochzeits- und Festmesse im Hotel am Wald in 2017 soll noch einmal ausgebaut und vergrößert werden, versicherte Veranstalterin Smiljka Stakic.

Die nächste Hochzeitsmesse in der Region ist am morgigen Sonntag in Hattingen (Ennepe-Ruhr-Kreis). Das Angebot bei „Hattingen heiratet“ umfasst neben Mode unter anderem Floristik, Schmuck, Frisuren, Kosmetik und Wellness, Fotografie, Locations sowie Hochzeitsfahrzeuge, Musik und Flitterwochen (Diergardts Kühler Grund, Am Büchenschütz 15, 45527 Hattingen; geöffnet von 11 bis 17 Uhr; Eintritt frei).



Zufriedene Gesichter im Hotel am Wald. Ausrichterinnen Smiljka Stakic (l.) mit Daniel und Daria Struck sowie Models vom Hochzeitshaus Struck. FOTO: STEPHAN BRENDGEN

## RP Kaufdown

### Am 10. März startet erstmalig der Reise-Kaufdown –

die Auktion, bei der der Preis sinkt!  
So einfach geht's: Je länger Sie warten, desto günstiger wird der Preis.  
Aber warten Sie nicht zu lange, sonst schlägt ein Anderer zu.

#### Ihre Vorteile:

- ✓ Exklusive Reiseangebote ausgewählt von der Rheinischen Post und RP ONLINE
- ✓ Rabatte bis zu 60%
- ✓ Sichere Bezahlung durch Überweisung und einfache Abwicklung

Vom 10. – 20. März mit täglich wechselnden Reiseangeboten.  
Jetzt registrieren und Newsletter abonnieren unter: [www.RP-Kaufdown.de](http://www.RP-Kaufdown.de)

