

Metzgerei Römer ab Januar unter neuer Führung Odenwälder Metzgerei garantiert weiterhin hohe Qualität



Gut gelaunt übergeben (v. l.) Ruth Mohr, Claudia Strohmer, Geschäftsführer Horst Römer, Theresa Fink und Gabi Meierhöfer die Traditionsmetzgerei Römer in die Verantwortung der Odenwälder Metzgerei

Fränkisch-Crumbach/Heppenheim. Geschichten haben stets einen Anfang und ein Ende. So auch die Geschichte der Metzgerei Römer, die 1969 in Lautenbach im Badischen begann und sich seit 1974 in Heppenheim fortsetzte. Damals eröffnete Metzgermeister Horst Römer sein erstes Geschäft in Heppenheim. In der Heppenheimer Fußgängerzone gibt's die Römer-Metzgerei seit 1981. Nun, im Alter von 73 Jahren, geht Horst Römer zusammen mit seiner Frau Christel Römer, die im Geschäft für Verkauf und alle anfallenden Büroarbeiten verantwortlich war, in den Ruhestand. Die Metzgerei in der Fußgängerzone wird jedoch nicht schließen, denn die Odenwälder Metzgerei aus Fränkisch-Crumbach führt die Geschäfte der Heppenheimer Traditionsmetzgerei weiter. Dazu Marc Lossin, Juniorchef der Odenwälder Metzgerei wörtlich: „Ab dem 2. Januar übernehmen wir nicht nur die Geschäftsführung, sondern auch alle Mitarbeiterinnen der gut eingeführten Metzgerei und freuen uns auf eine gute Zusammenarbeit. Auch wird es zum Start kaum merkliche Änderungen geben, weder im Sortiment noch im äußerlichen Auftritt. Die Anpassungen werden im Laufe eines größeren Zeitraumes Schritt für Schritt stattfinden.“

Horst Römer ist es zum Abschied wichtig, seinen Heppenheimer Kunden Adieu zu sagen, Römer wörtlich: „Ich bedanke mich ganz herzlich bei meinen Kunden für die langjährige Treue und verspreche, dass dieser Laden inmitten der schönen Stadt Heppenheim bei der Odenwälder Metzgerei auch in Zukunft in guten Händen ist und meine Mitarbeiterinnen Marion Heisch, Gabi Meierhöfer, Theresa Fink, Ruth Mohr und

Claudia Strohmer weiterhin mit Freude und Begeisterung unsere Kunden beraten werden. In der Übergangsphase werde ich noch mit Rat und Tat den neuen Inhabern zur Seite stehen.“ Worüber sich ganz besonders auch Gabi Meierhöfer freut, die voll des Lobes ist und Horst Römer als den besten Chef, den sie je hatte, bezeichnet. Zukünftig wird das Ehepaar Römer in Ruhe und Gelassenheit auf die eine oder andere Reise gehen und Horst Römer wird wieder etwas mehr Zeit mit seinem Oldtimer, einem Mercedes 280 SE, verbringen können. Den hat er vor drei Jahren komplett runderneuern lassen: „Heute steht der da wie ein neuer!“, verkündet Römer stolz und freut sich auf die gemeinsame Zukunft mit seiner Frau und selbstverständlich dem Auto.

Konnten sich die Römer-Kunden bisher auf solide Qualität verlassen und sich erfreuen an feinen Spezialitäten wie die Hausmacher Leberwurst, den Schwartenmagen und vor allem die weiße Fleischwurst, so wird auch zukünftig unter der Leitung der Odenwälder Metzgerei Wurst und Fleisch angeboten in bester Qualität, vielfach DLG prämiert und „Geprüfte Qualität Hessen“ ausgezeichnet. Dazu Marc Lossin: „Wir verarbeiten nur Fleisch von Tieren aus Bauernhöfen der nahe Region und garantieren damit Transparenz und Frische im gesamten Produktionsprozess. Zudem verzichten wir bei unseren Wurstspezialitäten komplett auf künstliche Geschmacksverstärker. Wir würzen unsere Wurst natürlich und nach traditionellen Rezepten. Unsere Kunden in Heppenheim können sich auf ‚Gutes aus dem Odenwald‘ freuen!“