

300
Jahre
Remagen



Remagen

SEIT 1718

DIE JUBILÄUMSZEITUNG

www.hardy-remagen.com

März 2018

Anno 1718

300 Jahre

WIR SIND EIN FAMILIENUNTERNEHMEN – DURCH UND DURCH. DARAUF SIND WIR STOLZ.



Schon 1718 gab es die Metzgerei Remagen in der Lintgasse am Rhein. Generationen kamen und gingen – die Ambition blieb.

„Genuss mit Leidenschaft“ seit 300 Jahren Produkte in höchster Qualität

OB KNUSPRIGE ROSTBRATWURST ODER HERZHAFT KRAKAUER, SAFTIGE SCHNITZEL-VARIATIONEN ODER WÜRZIGE FRIKADELLEN: SEIT 300 JAHREN KREIERT REMAGEN KÖSTLICHKEITEN AUS FLEISCH NACH TRADITIONELLEN HAUSREZEPTEN.

In all der Zeit ist das inhabergeführte Familienunternehmen seinem Grundsatz treu geblieben, hervorragende Produkte in höchster Qualität zu verarbeiten. „Genuss mit Leidenschaft“ lautet das Motto, dem sich Jakob Remagen bereits bei der Gründung 1718 verpflichtet fühlt. Aus der kleinen Metzgerei in der Kölner Lintgasse hat sich

die hochmoderne, innovative Hardy Remagen GmbH & Co. KG in Hürth entwickelt, die sich auch in neunter und zehnter Generation durch höchste Qualitätsansprüche auszeichnet.

Das gilt nicht nur für das umfangreiche Angebot an frischen Wurst- und Fleischspezialitäten, sondern auch für die maßgeschneiderten Convenience-Artikel, mit denen die Farmhaus GmbH & Co. KG das Produktportfolio vervollständigt.

Das stetige Bestreben nach Spitzenqualität hat sich be-

reits mehrfach ausgezahlt: Mit dem Landesehrenpreis für Lebensmittel NRW, dem „Preis der Besten“ in Gold sowie den jährlichen DLG-Prämierungen.

Durch die langjährige Erfahrung und die hochmoderne Logistik sind Remagen & Farmhaus nicht nur Partner für Industriekunden. Auch kleinere Betriebe profitieren von den ausgezeichneten Produkten. Bei der Auswahl legen die Experten größten Wert auf eine persönliche Beratung, die ebenso passgenau ist wie die vielfältigen Spezialitäten für kleine Restaurants, Großküchen, Hotellerie und Catering.

Auf Wunsch kreieren die Genussexperten maßgeschneiderte Rezepturen sowohl für Convenience-Gerichte als auch für Fleischwaren – und das für große und kleine Gastronomie-Betriebe, damit sie ihren Gästen exklusive Spezialitäten mit Herkunftsgarantie servieren können.

Von feinen Wurstwaren und traditioneller Hausmannskost über Burger und Spare-Ribs bis hin zu vegetarischen Varianten: Das Angebot richtet sich ganz nach den individuellen Wünschen der Kunden. Mit dem zukunftsorientierten Thema „Clean Label“ setzen

Remagen & Farmhaus auf Spezialitäten ohne Zusätze und orientieren sich damit an dem zunehmenden Wunsch der Verbraucher nach ‚social responsibility‘.





Liebe Kunden, Geschäftspartner und Freunde,

2018 - 300 Jahre Remagen. Noch vor 5 Jahren erschien uns unser Jubiläum weit in der Ferne - nun ist es schon so weit.

300 Jahre Familientradition. Die 10. Generation ist am Werk und öffnet den Blick für weitere Jahre. Eine neue Produktionsstätte wird dieses Jahr eröffnet - wir sind gerüstet für die Zukunft.

300 Jahre - Zeit innezuhalten und zurückzublicken. Das tun wir voller Stolz.

Doch was wären wir ohne unsere langjährigen Geschäftspartner und Freunde? Wir danken Ihnen für Ihr Vertrauen, Ihre Treue.

Vielen Dank auch für die vielen Glückwünsche, die uns schon jetzt erreicht haben. Wir freuen uns auf unser Jubiläumsjahr, das mit Sicherheit den ein oder anderen Leckerbissen für uns bereit hält.

Herzliche Grüße

Ihr Frank Remagen



Jubiläumsvideo

2018

Unsere Familie steht zusammen. Und das seit 300 Jahren.



10. Generation Neue Impulse: Nina Remagen

Bereits mit 12 Jahren hatte Nina Remagen ihren ersten Aushilfs-Job im Familienunternehmen. Heute führt sie mit 28 Jahren die Marketing- und Vertriebsabteilung.



WIE KONNTEN SIE SICH AUF DIE AUFGABE IM UNTERNEHMEN VORBEREITEN?

Es war schon immer mein großer Wunsch, in unser Familienunternehmen reinzuwachsen. Schon als Kind habe ich hier viel Zeit verbracht. In meinen Schulferien habe ich damals schon auf roten Wannen gestanden und unsere Würstchen verpackt - und auch im Werksverkauf mitgearbeitet. So bin ich Stück für Stück in die Firma mit rein-gewachsen.

Nach meiner Ausbildung zur Groß- und Außenhandelskauffrau bei der REWE Group

absolvierte ich ein BWL-Studium. Dabei konnte ich diverse Praktika machen, bei denen ich unterschiedliche Unternehmen kennengelernt habe.

MARKETING BEI REMAGEN, WAS WIRD DORT GEMACHT?

Alles, was die Darstellung der Firma Remagen betrifft, findet man auf meinem Tisch. Das ist sehr vielfältig: Vom Design und der Verpackung unserer Produkte, Neuproduktentwicklung und Preisgestaltung bis hin zur externen Kommunikation, Messen, Veranstaltungen und Sponsorings. Nicht zu vergessen die interne Kommunikation - also die „Zielgruppe“ Mitarbeiter, die uns sehr wichtig ist.



Es war schon immer mein großer Wunsch in unser Familienunternehmen reinzuwachsen.

WAS IST DAS SPANNENDE DARAN?

Der Einblick und das Zusammenspiel der unterschiedlichen Bereiche. Man darf sich

das wie ein Zahnrad vorstellen. Hier greifen viele unter-



Nina Remagen als Kind mit Opa Hardy Remagen

schiedliche Abteilungen ineinander.

und motivierte Mitarbeiter.

GIBT ES ETWAS AKTUELLES ZU BERICHTEN?

Gerade haben wir unser Logo an den Zeitgeist angepasst und zeigen uns nun durch eine Reduktion auf das Wesentliche klarer und aufgeräumter, ohne das gelernte, traditionelle Design zu verlassen. Auch die Entwicklung des 300 Jahre Siegels gehörte zu meinem Aufgabenbereich. Derzeit beschäftigt mich die Internorga, die als unsere wichtigste Messe sehr intensiv vorbereitet werden muss.

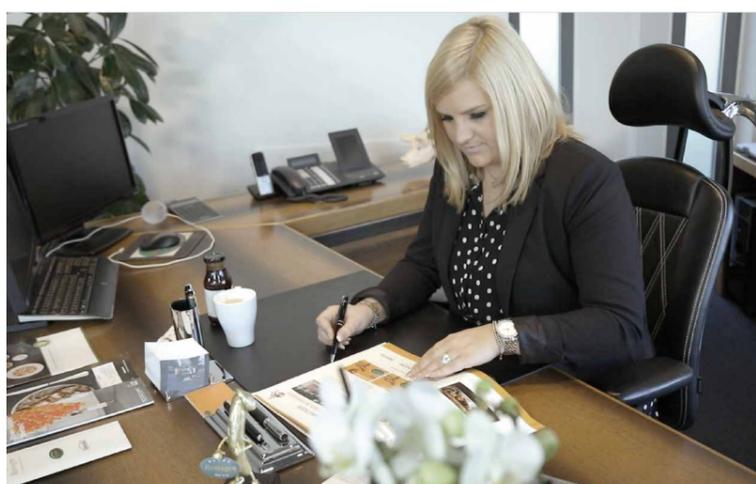
WAS LIEGT IHNEN BESONDERS AM HERZEN?

Unsere Produkte, ihre Qualität und ihre Vielfalt. Wir übernehmen eine riesengroße Verantwortung, indem wir tagtäglich große Mengen an Fleisch verarbeiten. Daher bildet die Qualität für mich die Basis unseres Erfolges- und unsere Mitarbeiter, denn um diese Qualität gewährleisten zu können, benötigen wir gute

Aber auch unser soziales Engagement liegt mir sehr am Herzen - die Tafel in Hürth und viele andere soziale Projekte in unserer Region, die wir gerne unterstützen.

WIRD ES IM JUBILÄUMSJAHR BESONDERE AKTIONEN GEBEN?

Es werden im Jubiläumsjahr verschiedene thematische Aktionen stattfinden: Ob zu Ostern oder zur Fußball-WM. Im Herbst werden wir zum Jubiläumspreis anbieten und für die Weihnachtszeit haben wir uns auch schon tolle Angebote ausgedacht. Man darf gespannt sein.



Impressum

Hardy REMAGEN GmbH & Co. KG
An der Hasenkaule 9-13
50354 Hürth
www.hardy-remagen.com
Verantwortlich: Nina Remagen

Fotos:

Christian Ahrens, FoodFoto Köln, Hartmann-Media, Hausbuch der Mendelschen Zwölfbrüderhausstiftung, GenussGarten, Profilbilder Gratulanten: privat

Nr. 1 | Ausgabe 1/2018

Auflage: 3000 Stück

Druck: DFS Druck Brecher GmbH

Design: hartmann-media.de

Beratung: Ihre Markenwerkstatt

10. Generation

Produktionsleiterin Nane Remagen

Nane Remagen ist gelernte Metzgermeisterin mit abgeschlossenem BWL-Studium und seit 2 Jahren fester Teil der Produktionsleitung.



Ich bin stolz als gelernte Fleischermeisterin die Firmengeschichte weiter zu schreiben.



Auch die Qualitätssicherung gehört zu Nane Remagens Aufgaben.

WAS ZEICHNET DIE REMAGEN-PRODUKTION AUS?

Unsere Produktion zeichnet sich vor allem durch die Mitarbeiter aus, die dort arbeiten. Durch das flexible und moderne Arbeiten. Durch die modernen Maschinen und Technologien sowie die Kreativität in der Produktentwicklung.

Die Produktpalette reicht von A bis Z. Wir können für jeden Kunden maßgeschneiderte Qualitätsprodukte herstellen. Wenn der Kunde ein bisschen mehr Pfeffer haben möchte, ist das kein Problem.

lem. Da passen wir uns sehr den Kundenwünschen an und können flexibel agieren.

WIE KANN MAN SICH DIE TÄGLICHE ARBEIT VORSTELLEN?

Die Arbeit hier ist sehr flexibel gestaltet, jeder Tag ist anders, keiner gleicht dem anderen. Man hat viele Schnittstellen und arbeitet

abteilungsübergreifend.

Qualitätssicherung wird hier sehr groß geschrieben. Wir haben ein top QS-Team, das sich täglich mit den geforderten Qualitätsstandards und Hygieneprozessen befasst.

WIE ENTSTEHEN NEUE IDEEN ODER PRODUKTE?

In unserer Versuchsküche kreieren wir neue Produkte. Wir berücksichtigen die aktuellen Trends: Wir gestalten neue Burger, haben innovative Rezepturen entwickelt, zum Beispiel eine Bratwurst mit Orangensaft. Wir tauschen uns ständig aus, besprechen alles gemeinsam, verkosten zusammen.

Verkostungen finden bei uns im Hause täglich statt. Wir verkosten willkürlich, nicht nach einem speziellen Schema und suchen Produkte aus, die wir gerade interessehalber testen möchten. Das machen

wir in einer Vierer-Runde, morgens früh. Das ist quasi das kleine Frühstück bei uns.

WAS IST IHR LIEBLINGSPRODUKT?

Mein Lieblingsprodukt ist die Bratwurst.

WIE GEHEN SIE MIT SCHWIERIGEN SITUATIONEN UM?

Herausforderungen und Hürden sind unser alltägliches Geschäft. Aber mit Hilfe unserer Mitarbeiter, die super im Team arbeiten, kriegen wir das immer bestens gemeistert.



Auf der INTERNORGA in Hamburg ist das Unternehmen jährlich vertreten.

Mit "Frauenpower" in die Zukunft. Nane und Nina Remagen sind startklar.



11. Generation: Auch Enkelkind Fabienne beißt gerne in die leckere Remagen-Wurst.



„Ich gratuliere zum Jubiläum: 300 Jahre ist in der heutigen Zeit schon etwas ganz Besonderes.“

Fritz Schramma,
Ehemaliger Oberbürgermeister
der Stadt Köln



„Seit vielen Jahren schätzen wir die ausgezeichnete Qualität und Leidenschaft Ihrer Arbeit. Ich gratuliere herzlich zu Ihrem außergewöhnlichen Firmenjubiläum!“

Jürgen Thamm,
Regional Director
Continental Europe
der Compass Group PLC



„300 Jahre: Ein denkwürdiges Jubiläum, zu dem ich der Familie Remagen sehr herzlich gratuliere und nur das Beste wünsche für alle weiterführenden Erfolge und Innovationen.“

Gerhard Bruder, Institute of Culinary Art, Präsident



WÜSTCHEN UND VIELES MEHR

Unser Sortiment im Lebensmitteleinzelhandel.

2018: Das SB-Sortiment

Von der leckeren Bratwurst über die deftige Haxe bis hin zur Currywurst in Sauce.



Auch das Remagen-Werksgebiet wurde im Laufe der Zeit modernisiert und vergrößert.



„Remagen ist mehr als doppelt so alt wie der CHIO Aachen – und doch sind wir beide frisch, knackig und innovativ. Herzlichen Glückwunsch an die Familie Remagen zu 300 Jahren Firmengeschichte.“

Michael Mronz,
CHIO Aachen

Eine starke Marke Das Remagen-Logo im Wandel



1987



1993



2002



2006



2018



„Gratulation zu 300 Jahren „dem Geschmack verpflichtet“ – daher fühlen wir uns mit der Firma Remagen seit vielen Jahren eng verbunden.“

Alfons Schubeck

Eine Marke im Wandel der Zeit

Der Außenauftritt der Marke Remagen hatte schon zu Großvaters Zeiten einen hohen Stellenwert.

Bereits Hardy Remagen (Generation 8) war Vorreiter in Sachen Werbung: Sozusagen der erste Metzger, der in Köln Werbung machte.

Hardy Remagen sah sich nicht nur als reiner „Wurstmacher“. Er agierte schon immer sehr vorausschauend und hatte Spaß am Thema Marketing.

Über mehrere Jahre war er ehrenamtlich als Vorstand für Marketing und Öffentlichkeitsarbeit bei der Fleischerinnung Köln sowie beim deutschen Fleischerverband Präsidium tätig. Hierfür erhielt er 1994 das Bundesverdienstkreuz.



Schon immer waren die Marketingaktivitäten auch Chefsache. Dies ist auch heute noch so. In Abstimmung mit der gesamten Geschäftsführung leitet Nina Remagen nun die Abteilung Marketing und sorgt für einen einheitlichen Markenauftritt.

Broschüren & Anzeigen – damals und heute

Die Chronik der Stadt Köln
erschaffen THEODOR REMAGEN (1719) die ersten „Fleischerzettel“ unserer Familie. – Das Haus feiner Fleischerei in der damaligen Linhartstraße (heute bei St. Joh.) auf Ober der Franzosen die

Einladung
250 Jahre Tradition und Fortschritt
sind uns Anlass, Sie zu unserem
TAG DER OFFENEN TÜR
am Donnerstag, 16. Mai 1968, 13 bis 18.30 Uhr, herzlich einzuladen.

Das modernste Fleischer-Fachgeschäft Remagen, das es je gab, ermöglicht Ihnen einen „Blick hinter die Kulissen“ seines Betriebes. – Sie sollen einmal dabei sein können, wenn wir unsere bekannt gute Wurst herstellen. Genügsames werden Sie sich für die „Leibschank“-amerer Spezialitäten bringen!

Aufmerksam! Alle Besucher erhalten an diesem Tag bei der Beistellung unserer muscheligen Betriebs-ohne Kaufung-Losnummern, mit deren Köstlichen zu gewinnen ist.

Zur Anlassung kommen:
1 Frühstückskorb • 5 Aufschnittplatten
25 Aufschnittpräsente • 25 Gutscheine à 5,- DM

Wir freuen uns auf Ihren Besuch und Ihr Urteil! – Mit freundlichen Grüßen Ihr
Hardy Remagen und Frau
Köln, Glatbacher Straße 9, Telefon 51 82 48

Unser Jubiläumsangebot für Sie! (Gültig vom 16. – 18. Mai 1968)
Rinder-Saftbraten ohne Beilage 500 g nur DM **3,95**
Mastochsenbrust 500 g nur DM **1,95**
„Remagen“-Knacker 3 Stück nur DM **0,95**
Ein Begriff in ganz Köln

Zur Neueröffnung unserer Inhaberteilung bieten wir unter dem Motto:
„Schnell was Leckeres für den kleinen und großen Hunger zuzuschmecken!“

100g HARTELEBEN
Hardy's Spezial-Soufflé 75
100g HARTELEBEN
Holländer-Käse-Häppchen 1,-

100g HARTELEBEN
Hardy's Thunfisch-Kartoffelbrot 1,00
100g HARTELEBEN
Lebensuppe 2,-

Zur Eröffnung das große Qualitäts- und Frische-Angebot

Hardy's
Köln'ser Leberwurst 100g nur 88
Hardy's
ger. Rindfleisch 100g nur 85
Hardy's
Ribben-Knacker 100g nur 65
Hardy's
Medaillen-FLONZ 100g nur 48

Hardy's Party-Service
Anruf genügt, wir bringen kalte Platten und Buffets ins Haus.

... übrigens, die ideale Lösung sind Platten und Buffets ins Haus.

BEI UNS KÖNNEN SIE JETZT GANZ GROSS EINKAUFEN

Mo. bis Fr. 11.00 bis 18.00 Uhr
Sa. 9.00 bis 13.00 Uhr

Direktverkauf ab Werk

Ein Superangebot für:

- Gastronomie und Einzelhandel
- alle, die mehr als gewöhnlich brauchen und mehr als gewöhnlich erwarten
- Ihr Grillfest, Familienfest, Gartenparty und ...
- Ihre Tiefkühltruhe

HARDY REMAGEN GMBH
An der Hasenkalle 13, 50330 Hürth
Industriegebiet Kalscheuren
Telefon (0 22 33) 7 50 55/56

Fleischwaren-Tradition seit 1718

275 Jahre Fleischwaren
Seit 1718

Hardy Remagen GmbH
An der Hasenkalle 13 • 50334 Hürth-Kalscheuren

300 Jahre Remagen
Wir feiern Jubiläum.

Seit 300 Jahren „Köstlichkeiten aus Fleisch“

- ✓ Maßgeschneiderte Qualitätsprodukte
- ✓ Hergestellt nach traditionellen Hausrezepten
- ✓ Feinste Wurstwaren, traditionelle Hackfleischvariationen, Burger, Spare Ribs und beste Convenience-Produkte
- ✓ Seit 1718: Wir sind ein Familienunternehmen – durch und durch. Darauf sind wir stolz!

www.hardy-remagen.com

5 Sterne – 5 Töchter



Als Werbegesichter dienen auch die fünf Töchter: Nadja, Nina, Nane, Nathalie, Nicola.

NADJA	NINA	NANE	NATHALIE	NICOLA
Nadja treibt anspruchsvollen Sport, zum Beispiel Basketball. Da braucht sie mit ihren 12 Jahren eine gute Ernährung. Leberwurst, Fleischwurst und Frischkäse gehören dazu. Leberkäse mit Spinat ist sie am liebsten.	Nina, 11 Jahre, geht gerne Schwimmen. Außerdem ist sie mit Eifer in der Kindertanzgruppe dabei. Ihr Liebling ist Kasseler mit Sauerkraut. Daneben greift sie gerne mal zur Currywurst.	Nane, 10 Jahre, tanzt ebenfalls in der Kindertanzgruppe. Ihr macht man am liebsten mit Currywurst oder Bockwürstchen eine Freude. Es darf auch mal ein Steak sein.	Nathalie ist 8 Jahre alt, tanzt auch in der Kindertanzgruppe und geht gerne Schwimmen. Besonders willkommen sind ihr Bockwürstchen, Currywurst oder Fleischwurst.	Nicola, das Nesthüchken, hat mit ihren drei Jahren vor allem Dingen Spielen auf dem Plan, in jeder Form. Das Größte für sie sind ihre 4 Schwestern. Und sie isst alles an Fleisch und Wurst nach Herzenslust.

MASKOTTCHEN

Dürfen wir vorstellen?
Unser REMY

Auch das Wurstmännchen stammt aus früheren Zeiten.

Heute wird es „Remy“ genannt und findet sich auf zahlreichen Werbemitteln, rund um den Werksverkauf und sogar als Statue vor dem Firmengelände.



„300 Jahre Qualität und Zuverlässigkeit – Remagen meistert Tag und Nacht den hohen Bedarf an qualitativ hochwertigen und quantitativ umfangreichen Fleischprodukten: Die LANXESS arena gratuliert herzlichst zum Jubiläum und blickt frohen Mutes auf eine weiterhin exzellente und partnerschaftliche Zusammenarbeit.“

Stefan Löcher
Geschäftsführer LANXESS arena

9. GENERATION – FRANK REMAGEN IM INTERVIEW

Ein ganzes Stück Stolz

1995 ÜBERNAHM FRANK REMAGEN DAS UNTERNEHMEN VON SEINEM VATER. WAS ER ERLEBT HAT UND WIE ER IN DIE ZUKUNFT BLICKT ...

WAS IST AUS DEN GRÜNDUNGSJAHREN BEKANNT?

Viele Aufzeichnungen aus den Gründungsjahren Anfang des 18. Jahrhunderts sind beim Einsturz des Kölner Stadtarchivs abhandengekommen. Man weiß aber sehr wohl, dass der Metzgersstand nicht besonders hoch angesehen war. Es gab nur Spezialisten, keinen übergeordneten Berufszweig. Fleischmenger, Schweine- und Reinrindermetzger arbeiteten jeder für sich und waren meist alle in einem Stadtviertel zu Hause. Das findet man heute beispielsweise noch in Städten wie Paris, wo man in einer Straße 20 bis 30 Metzgereien hintereinander findet. Damals wurde unter einfachsten – um nicht zu sagen primitivsten – Bedingungen gearbeitet. Das hat mit der Arbeit des heutigen Fleischers nichts mehr zu tun. Es war damals ein sehr kräftezehrender Beruf, auch beim Metzger Remagen in Köln Anno 1718.

WIE SAH DAMALS DIE METZGEREI AUS, WENN MAN DAS MIT DER HEUTIGEN PRODUKTION VERGLEICHT?

Wir sind mittlerweile ein hochspezialisierter Betrieb und konzentrieren uns in der Produktion auf zum Beispiel perfekte Würstchen, leckere Frikadellen sowie moderne Conve-



nience-Produkte wie Burger, Steak, Schnitzel und Haxen. Damals war der Metzger ein Allrounder. Er schlachtete Schweine und Rinder, machte daraus Wurst und hat das Fleisch in entsprechende Portionen geschnitten. Es wurde nur bei Bedarf geschlachtet, nur produziert, was noch am gleichen Tag verkauft und auch gegessen wurde. Die Möglichkeit, frische Produkte über längere Zeit zu lagern, gab es nur begrenzt. Erst seit Ende des 19. Jahrhunderts hielten professionelle Kühlungen in die Betriebe Einzug. In den Privathaushalten war ein Kühlschrank noch nicht üblich. Man kaufte frisch und verzehrte zeitnah.

WAS WISSEN SIE AUS DEN ERSTEN JAHREN ALS KIND?

Als Kind bin ich teilweise mit gerümpfter Nase durch die Wurstküche gegangen. Ich wollte vieles werden, aber kein Metzger. Das war für mich überhaupt nicht vorstellbar. Ich hatte andere Berufe im Sinn: Architekt, Lokführer oder was Junge so werden wollten. Mein Vater ist schier verzweifelt. Irgendwann kam er dann auf eine Idee: „Weißt du was, Junge? Dann lernst du erstmal Kaufmann und wirst dann Fleischkaufmann!“ Das sagte mir zu und das Schicksal nahm seinen Lauf. Nach der höheren Handelsschule kam erst die Kaufmanns-, dann die Metzgerlehre, dann schloss ich den Metzgermeister und das BWL-Studium an.

WIE HABEN SIE IHREN VATER DAMALS ERLEBT?

Bei uns war es damals so wie bei vielen anderen aufstrebenden Familienbetrieben: Meine Eltern haben von Montag bis Samstag mit vollem Einsatz fast rund um die Uhr gearbeitet. In meinen ersten sechs Lebensjahren war ich die meiste Zeit bei meiner Oma. Meine Mama stand unentwegt im Laden; mein Vater war entweder in der Produktion oder bei den Kunden. Man könnte denken, dass das ein abschreckendes Beispiel sei und ich es anders gemacht hätte. Das war aber nicht so. Meine Kinder haben mich in den ersten zehn Jahren meines Vaterseins genauso erlebt. Die Devise meines Vaters lautete: „Wo ein Wille ist, ist auch ein Weg“. Das hat mich geprägt und verfolgt mich mein ganzes Leben. Trotz allem hatte ich eine ausgefüllte und glückliche Kindheit. Meine Eltern waren immer für mich da, obwohl ich sie selten sah.

WAS ZEICHNET DIE FAMILIE REMAGEN UND AUCH DIE FIRMA REMAGEN AUS?

Der unbedingte Wille zur Qualität und der Zusammenhalt gerade in schweren Zeiten. Der Verlauf eines Geschäftes über Jahrhunderte und Jahrzehnte ist nie konstant. Da gibt es Höhen und Tiefen. Aber wenn es darauf ankommt, steht unsere Familie zusammen. Vor allem das zeichnet ein Familienunternehmen aus. Familienunternehmen denken an die nächste Generation, an die sie das Unternehmen weitergeben möchten. Ich denke heute mit Mitte 50 schon daran, wie ich die Weichen am besten für meine beiden Töchter stelle. Auch mein Vater hat damals an die nächste Genera-



tion gedacht. Als er langsam die Zügel an mich übergeben hat, sagte er: „Ja, davon habe ich jetzt nichts mehr. Das ist aber nicht schlimm, denn der Sohn übernimmt ja.“ So denkt ein Familienunternehmen.

WIE WAR DAS FÜR SIE, ALS DIE TÖCHTER GESAGT HABEN, SIE WOLLEN DAS UNTERNEHMEN ÜBERNEHMEN?

Wunderbar! Es ist ein Gefühl von Wärme und bestätigt die Ausrichtung als Familienunternehmen. Die Saat, die du mal gesät hast, geht auf. Ich glaube, das ist für jeden Vater ein tolles Erlebnis. Jetzt gehen wir gemeinsam einen Schritt weiter. Egal, ob auf kürzere oder längere Sicht, ihre Entscheidung begeistert mich.

WAS MÖCHTEN SIE DEN BEIDEN MIT AUF DEN WEG GEBEN?

Ich glaube, man sollte ihnen gar nicht so viel mit auf den Weg geben. Sie sollen sich entwickeln können. Sie können so sein, wie sie sind. Jeder ist einzigartig, beide ganz anders als ich. Und was sie für den weiteren Weg mitbekommen müssen, haben sie schon längst gesehen und gelernt. Sie haben diesen Willen zum Erfolg, diesen unbedingten Willen zur Qualität. Was ich Ihnen mitgegeben habe:

Erfolg habt ihr nur, wenn ihr zusammenhaltet.

WORAUF SIND SIE STOLZ?

Ein Unternehmen, das jetzt auf 300 Jahre Tradition zurückblickt, ist ja schon ein ganzes Stück, worauf man stolz sein kann. An seine lange Tradition über die Jahrhunderte anzuknüpfen – mit allen Höhen und Tiefen. Wir haben uns zum Jubiläum mit unseren Wurzeln befasst und in historischen Unterlagen recherchiert. Anfangs gab es fünf Familienstämme, die im Metzgerhandwerk tätig waren. Davon ist nur einer übrig geblieben. Wir sind wirklich sehr stolz, dass wir es geschafft haben. Vor allem auf die fantastische Entwicklung in den letzten Jahrzehnten und den Sprung vom klassischen Handwerksmetzgereibetrieb zum modernen, zukunftsweisenden Familienunternehmen.

WAS BEDEUTET QUALITÄT FÜR SIE?

Ohne Qualität ist ein Unternehmen zum Scheitern verurteilt. Unsere absolute Stärke liegt darin, uns auf den Kunden und dessen Wünsche zu konzentrieren. Unser Betrieb kann diese Wünsche umsetzen. Immer getrieben von dem absoluten Qualitätsgedanken.



WIE BEGINNT DER TAG? WIE KOMMEN DIE IDEEN?

Ich habe das Riesenglück, ein tolles Team zu haben: Einen engagierten Geschäftsführer Bernd Johnen für die Produktion, einen zuverlässigen kaufmännischen Leiter Roman Buchholz und meine beiden Töchter Nane und Nina, die mehr und mehr von meinem Tagesgeschäft übernehmen. Dadurch bleibt der Kopf frei, um Dinge zu sehen, die verbesserungswürdig sind. Die Mitarbeiter sehen das als Chance, noch besser zu werden, nicht als Kritik. Meine Hauptaufgabe ist es, das Unternehmen nach vorne zu treiben.

WIE SEHEN SIE DIE ZUKUNFT?

Der Lebensmittelmarkt macht eine rasante Entwicklung durch. Unternehmen müssen sich dieser Herausforderung stellen und stetig neue Ideen entwickeln. Viele unserer Profikunden suchen Qualität, die reproduzierbar ist. Ihnen fehlen Fachkräfte, die frisch für ihre Gäste kochen können. Also übernehmen wir das. Mit unserer Tochtergesellschaft ‚Farmhaus‘ wachsen zwei Welten zusammen: die Welt der Kochkunst und des Metzgershandwerks. Hier liegt die Zukunft. Das hat mein Vater schon in den 1960ern erkannt. Damals hat er bereits die ersten Frikadellen gebraten und fertig zubereitet verkauft.

**VON DER VERSUCHSKÜCHE ZUR VERSUCHUNG**

Handwerk “meets” Fooddesign

Geschäftsführer Bernd Johnen sorgt für köstliche Kreationen

GESCHÄFTSFÜHRER BERND JOHNEN GEHÖRT ZU DEN KREATIVEN MACHERN, DER SEIN HANDWERK NOCH VON DER PIKE AUF GELERNT HAT. SEIT ÜBER 17 JAHREN IST ER EIN TEIL DES REMAGEN-GENUSS-TEAMS.

WAS IST DAS BESONDERE AN DER REMAGEN-GRUPPE?

Ich finde, dass wir etwas Besonderes sind, weil wir ein Familienunternehmen sind. Die Wege sind kurz, es ist viel Herzblut im Spiel und die Qualität des Produktes spielt eine große Rolle. Die Qualität spiegelt sich auch in unserem Logo wieder: Fünf Sterne. Das verpflichtet.

WIE DARF MAN SICH DIE VERSUCHSKÜCHE VORSTELLEN?

Eigentlich ist die ganze Firma eine Art Versuchsküche. Kunden oder Mitarbeiter kommen häufig zu mir und fragen mich, ob ich neue Ideen habe oder aber etwas neu entwickeln kann. Meine Einfälle und Pläne bespreche ich dann bei unseren morgentlichen Treffen in der Verkostung. Hier überlegen wir zusammen, was möglich ist und zu welchem Preis. Das gehört ja auch dazu. Aber es wird tatsächlich auch experimentiert. Ein bisschen mehr hiervon, etwas davon. Um die richtige Mischung zu finden, braucht man sensible Geschmacksnerven und einen guten Geruchssinn.

WELCHEN HERAUSFORDERUNGEN STEHEN SIE HEUTZUTAGE GEGENÜBER?

Heutzutage ist es eine Herausforderung, den Leuten den Rohstoff



„Unser Job macht Spaß! Und hat schon lange nichts mehr mit körperlich schwerer Tätigkeit zu tun.“

Fleisch ans Herz zu legen. Es gibt immer mehr Menschen, die kein Fleisch essen, Vegetarier und Veganer. Das ist schwierig, bietet gleichzeitig aber auch viele Chancen in der Produktentwicklung. Es gibt so eine breite Palette: Süß, scharf, sauer, mit Käse oder Obst. Hier braucht man dann ein gutes Konzept, um den Kunden solche eher exotischen Angebote zu vermitteln. Durch unsere vielseitige Konzeptkompetenz entwickeln wir permanent neue Kreationen für unterschiedliche Kunden. Wir blicken immer nach vorne und stellen uns den Herausforderungen. So sind wir mit der Marke Farmhaus in der glücklichen Lage, komplette Konzepte anzubieten. Bereits vor zehn Jahren waren wir Vorreiter mit unseren Pralines – kleinen Frikadellen, die wir in unglaublich vielen Ausführungen hatten. Und heutzutage kann man schier alles machen und sich richtig

austoben. Man muss Mut haben und nach vorne sehen. Und das ist genau das, was wir hier machen.

WAS WÜNSCHEN SIE SICH FÜR DIE ZUKUNFT?

In der Vergangenheit waren Metzger und Köche nicht so gut angesehen. Es war eher ein Beruf zweiter Klasse. Heute fehlt uns der Nachwuchs, weil viele etwas Negatives mit

diesem Handwerk verbinden: Massentierhaltung, Schlachten, Zerlegen der Tiere, Wurst machen. Viele finden das unästhetisch. Aber es ist ein Beruf mit langer Tradition und verdient mehr Akzeptanz und Ansehen in der Gesellschaft. Wir suchen motivierte junge Menschen, die nicht nur Metzger oder Fleischer sein wollen, sondern kreative Wurst- und Fleischdesigner mit Aufstiegschancen. Unser Job macht Spaß! Und hat schon lange nichts mehr mit körperlich schwerer Tätigkeit zu tun.



„Freundschaft ist wie ein alter Baum. Sie erzählt nie, wie groß sie ist.“

Es ist ihr nur wichtig, wie tief ihre Wurzeln sind. Und was juckt es dann schon eine 300 Jahre alte Eiche, wenn mal eine junge Sau daran kratzt ... :-)

Peter Hack, HACK AG



SCHON 1718 GAB ES JAKOB REMAGENS METZGEREI IN DER LINTGASSE ZU KÖLN AM RHEIN.



1718

NACH EINEM REZEPT VON OPA JUPP IST UNSERE PFÄNNCHENFRIKADELLE HEUTE NOCH GENAUSO BELIEBT WIE DAMALS.



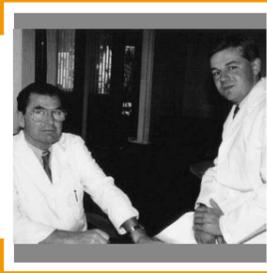
1850-1920
1920-1950

FRAU EDITH REMAGEN AN DER THEKE IN DER REMAGEN-METZGEREI.



1961
1965

FRANK UND HARDY REMAGEN

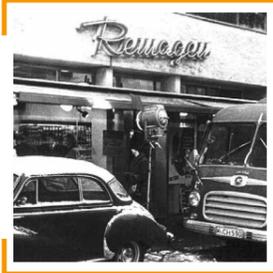


1977
1997

2015



GENERATIONEN KAMEN UND GINGEN – DIE AMBITION BLIEB.



EIN KAMERATEAM DES WDR BERICHTET ÜBER DAS 250-JÄHRIGE FIRMENJUBILÄUM. 1961 ÜBERNIMMT HARDY REMAGEN DAS UNTERNEHMEN.



NACH DEM UMZUG NACH HÜRTH WIRD 1977 DIE HARDY REMAGEN GMBH GEGRÜNDET.



FAMILIE REMAGEN



SICH WEITERENTWICKELN, DAZULERNEN UND AUFSTIEGEN: FÜR ARTHUR RENNER WAR SCHNELL KLAR, DASS ER NICHT AUF SEINEM BILDUNGSSTAND STEHENBLEIBEN WOLLTE.

Wenn der junge Metzgermeister in diesem Sommer zehnjähriges Betriebsjubi-

läum bei Remagen feiert, blickt er zurück auf eine ereignisreiche Zeit, in der er viel gelernt hat. An seinen Start als Auszubildender kann er sich noch gut erinnern: „Mir hat auf Anhieb die moderne Ausrichtung des Unternehmens gefallen. Die Technik ist immer auf dem neuesten Stand. Das erleichtert die Arbeit und macht Spaß“, sagt Arthur Renner.

Auch der freundschaftliche Ton unter den Kollegen ist ihm wichtig. Als er sich zwei

Vom Gesellen zum Meister

ARTHUR RENNER: VOM AUSZUBILDENDEN ZUM AUSBILDER

Jahre nach der Gesellenprüfung entschied, den Meister zu machen, erfuhr er von allen Seiten große Unterstützung.

„Mein Chef hat sich viel Zeit genommen, um mich individuell zu beraten“, blickt der 26-Jährige zurück. Sein Vorgesetzter und die Kollegen waren eine wichtige Stütze

in der anstrengenden Zeit bis zur Meisterprüfung. Ein Jahr lang hat sich Arthur Renner neben seinem Vollzeitjob in

der Abendschule auf die theoretische Prüfung vorbereitet, danach lernte er drei Monate lang auf einer Fachschule die praktischen Handgriffe.

Nach der erfolgreichen Meisterprüfung im Dezember 2014 führte ihn der Weg zurück in die Kutterei, in der er bereits als Geselle gearbeitet hat. „Heute bilde ich dort

selbst Lehrlinge aus“, sagt der junge Metzgermeister. „Es macht mir großen Spaß, ihnen die verschiedenen Aufgabengebiete in der Wurstherstellung zu zeigen und sie bei der Arbeit anzuleiten.“

Die abwechslungsreichen Tätigkeiten und die große Produktvielfalt schätzt Arthur Renner besonders. Und natürlich ist auch für ihn das oberste Firmengebot Gesetz: „Frische steht für mich immer an erster Stelle und ich freue mich, dieses Credo an die jungen Kollegen weiterzugeben.“

Voller Einsatz für höchste Qualität



AN DAS HANDWERKERFEST IM SOMMER 1984 KANN SICH HANS-JOSEPH SCHWARZENBERG BESTENS ERINNERN.

Der damalige Fleischergehilfe hatte einen Aushilfsjob auf dem Kölner Heumarkt angenommen und keineswegs damit gerechnet, dass sich an diesem Tag seine berufliche Zukunft entscheiden sollte.

Einer der Besucher war Hardy Remagen, der auf der Suche nach tüchtigen neuen Mitarbeitern zum Handwerkerfest gekommen war. „Er sah mich arbeiten und bot

mir gleich einen Job im Unternehmen an“, erinnert sich der heute 55-Jährige.

Auch 34 Jahre später hat Hans-Joseph Schwarzenberg diesen Schritt nicht bereut. Er hat von der Zerlegung über die Füllerei und Räucherei bis hin zur Kutterei alle Abteilungen durchlaufen, 1988 seine Prüfung zum Fleischermeister abgelegt und kennt das traditionsreiche Familienunternehmen wie kaum ein anderer. Seine langjährige Erfahrung hilft ihm dabei, die knapp 100 Mitarbeiter zu führen. „Es ist wichtig, den Kollegen die Arbeit vorzumachen und ihnen so zu zeigen, dass man selbst alle Handgriffe beherrscht“, sagt Hans-Joseph Schwarzenberg.

Als Produktionsleiter sorgt er dafür, dass die Kunden stets frische Produkte in ge-

wohnt hoher Qualität erhalten. Der 55-Jährige plant und überwacht die Warenproduktion, mischt die sorgsam gehüteten Rezepturen zusammen und kontrolliert ständig, ob die strengen Hygienevorschriften und Qualitätsstandards eingehalten werden. In der Frikadellenproduktion beispielsweise prüft Hans-Joseph Schwarzenberg die Rohstoffauswahl, programmiert an der Maschine die Zugabe von Gewürzen, Ei und Paniermehl und stellt sicher, dass Gewicht und Kerntemperatur der geformten Frikadellen stimmen. Zudem berät er die Geschäftsführung bei der Entwicklung neuer Produkte.

Dass kein Tag wie der andere ist, schätzt Hans-Joseph Schwarzenberg besonders an seinem Beruf. „Hier wird es nie langweilig und täglich

warten neue Herausforderungen auf mich.“ Ebenfalls sehr wichtig ist ihm die familiäre Atmosphäre im Unternehmen. „Die Chefs haben für jeden einzelnen Mitarbeiter ein offenes Ohr, ganz egal, welche Position er hat“,



sagt der Produktionsleiter. Dass die Familie Remagen über Generationen stets in die neueste Maschinentech-

nik investiert hat, ist für den Produktionsleiter ein entscheidendes Alleinstellungsmerkmal des Unternehmens: „Im Vergleich zu anderen Firmen hat das nie dazu geführt, Leute zu entlassen. Das Ziel war und ist, die Mitarbeiter

zu entlasten und immer bessere Produkte auf den Markt zu bringen.“

MIT DER 10. GENERATION
STARTET DAS UNTERNEHMEN
IN DIE ZUKUNFT.



2018



Große Unterstützung von den Kollegen

AM UNTERNEHMENSSTANDORT IN HÜRTH ARBEITEN ÜBER 200 MITARBEITER AUS 23 LÄNDERN. DANIEL MICLEA GEHÖRT SEIT 2015 ZUM TEAM.

WENN DANIEL MICLEA VON SEINER ARBEIT IN DER HAMBURGERPRODUKTION BERICHTET, IST IHM DIE BEGEISTERUNG DEUTLICH ANZUMERKEN.

„Es macht mir großen Spaß, den gesamten Weg vom frischen Fleisch bis zum fertigen Produkt zu begleiten“, erklärt der 30-Jährige. Dass er sich inzwischen so gut in der deutschen Spra-

che ausdrücken kann, verdankt der gebürtige Rumäne vor allem seinen Kollegen. „Sie haben mich von Anfang an unterstützt und mir geholfen, mich zu verständigen“, erinnert sich Daniel Miclea.

Nachdem er 2015 nach Deutschland kam, fing er zunächst einen Job bei einer Leasing-Firma an. Sein

Weg führte ihn dann zu Remagen, bei der er zunächst in der Verpackungsabteilung tätig war. Dort fielen der Fleiß, die Motivation und die ausgeprägte Hilfsbereitschaft des jungen Südosteuropäers sofort positiv auf. „Als der Chef mich eines Tages für meine gute Arbeit gelobt und mir einen Job als Produktionshelfer an-

geboten hat, habe ich mich sehr gefreut und nicht lange überlegt“, sagt Daniel Miclea. Auch in der Produktion stößt der 30-Jährige auf viel Verständnis und Geduld bei seinen Vorgesetzten und Kollegen. „Ich kann immer nachfragen, wenn ich etwas nicht verstehe, und lerne so jeden Tag dazu. Wir sind ein tolles Team.“

Außerhalb seiner Schichten erfährt der wissbegierige junge Mann ebenfalls große Unterstützung von seinem Arbeitgeber. „Der Chef hat mich dazu motiviert, einen Sprachkurs zu machen, damit ich meine Deutschkenntnisse weiter verbessern kann.“



„Genuss verbindet – seit 40 Jahren zwei familiäre Traditionsunternehmen. Wir gratulieren herzlich zum 300. Firmenjubiläum und danken für 40 Jahre partnerschaftliche Zusammenarbeit. Ganz nach dem Kölschen Geschmack werden Remagen's Köstlichkeiten aus Fleisch gerne mit einem kühlen FRÜH Kölsch gekrönt.“
Philipp C. Müller & Alexander Rolff,
Cölner Hofbräu P. Josef
FRÜH KG

DEUTSCH : RUSSISCH : GRIECHISCH : RUMÄNISCH : MAROKKANISCH
TÜRKISCH : KROATISCH : AFGHANISCH : MAZEDONISCH : KASACHISCH
SERBISCH : ANGOLAISCH : NIGERIANISCH : SERBISCH : INDISCH : ITALIENISCH
POLNISCH : NIEDERLÄNDISCH : PHILIPINISCH : SPANISCH
BULGARISCH : IRAKISCH : SYRISCH

MITARBEITER AUS ÜBER 23 NATIONEN



ARBEITSPLÄTZE



MÄNNLICH 131
WEIBLICH 88
GESAMT 219



Wir tragen Verantwortung

Durch eine optimale Ausbildung wollen wir aus ihnen hochqualifizierte Mitarbeiter machen – letztlich sind sie die treibende Kraft hinter dem Erfolg unseres Unternehmens. Eine fundierte Ausbildung ist eine optimale Basis für die berufliche Laufbahn. Zudem ist es eine Investition in die Zukunft, denn mit der Qualifizierung junger Menschen bilden wir bereits heute den Nachwuchs von morgen aus.

- Wir bilden in folgenden Bereichen aus:
- Fleischer/In
 - Industriekaufmann/Frau
 - Kauffrau/Mann für Büromanagement
 - Industriekaufmann/Frau

Genuss mit Leidenschaft

Unsere Produktwelten bieten mehr als nur Wurst und Fleisch. Wir verstehen uns als kreative Genussmacher.



TAGESPRODUKTION

 5 Tonnen

 27 Tonnen

 15 Tonnen



„Der 1. FC Köln gratuliert seinem Gastpartner Remagen herzlich zum 300. Geburtstag. Tradition schmeckt – das beweist Remagen bei jedem FC-Heimspiel zum Beispiel mit der Stadionwurst.“

Alexander Wehrle,
Geschäftsführer 1. FC Köln

Geprüfte Qualität

Marc Schmitz überwacht die Qualität der Remagen-Produkte

WAS ZEICHNET DIE QUALITÄTSSICHERUNG BEI REMAGEN AUS?

Unsere Stärke liegt darin, dass die Kunden sich immer zu 100 Prozent auf uns und unsere Ware verlassen können. Unsere Produkte sind dafür gemacht, dass die Anwender wirklich damit arbeiten können und ihren Kunden, ihren Gästen tagtäglich die beste Ware anbieten können.



Wir leiten, motivieren und geben neue Impulse.

nen, verfügen wir über durchgängige HACCP-Konzepte und lassen uns regelmäßig zertifizieren.

Der IFS dient der einheitlichen Überprüfung der Lebensmittelsicherheit und des Qualitätsniveaus.

Dieser entwickelt sich ständig weiter. Mittlerweile sind wir beim Standard sechs.

Hinzu kommt, dass wir Bio- und QS-zertifiziert sind - also Qualität und Sicherheit.

WIE SIEHT DIE QUALITÄTSSICHERUNG AUS?

Wir sind ein Team von drei Qualitätssicherern. Im Prinzip arbeiten wir mit dem ganzen Betrieb zusammen. Jeder einzelne Mitarbeiter und jede Abteilung prüft eigenständig die Qualität der Waren. Wir kontrollieren dann noch einmal stichpunktartig, schaffen aber Anreize, dass die Mitarbeiter die Qualität der Remagen-Produkte auch aus eigenem Antrieb sichern. Wir leiten, motivieren und geben neue Impulse.

Einige unserer Produkte, die den Kriterien der EG-Öko-Verordnung genü-



WELCHE ZERTIFIZIERUNG GIBT ES UND WELCHE SIND BESONDERS WICHTIG?

Um die hohen Qualitätsansprüche erfüllen zu kön-

gen, tragen das BIO-Siegel. Zudem werden wir jährlich vom Testzentrum Lebensmittel der DLG mit dem Preis für langjährige Produktqualität ausgezeichnet. Darauf sind wir sehr stolz.

WAS SIND TÄGLICHE HERAUSFORDERUNGEN UND HÜRDEN?

Ich bin jetzt seit sechs Jahren im Betrieb. Anfangs war es schon schwierig, allem gerecht zu werden, gerade mit dem hohen Standard, der hier herrscht. Mittlerweile haben wir mit der neuen Führungsriege, den Remagen-Töchtern, ein junges Team, das hervorragend zusammenarbeitet.

Auf dem Weg zum Clean Label



Die offene Deklaration wird für Lebensmittelproduzenten immer wichtiger. Denn die Anzahl der Verbraucher, die vermehrt Wert auf eine offene und klar verständliche Inhaltsstoffangabe der Lebensmittel legen, wächst von Tag zu Tag. Deshalb bieten wir für die Kunden, die es sich wünschen, auch Produkte mit „Clean Label“ an.

Clean Label steht im eigentlichen Sinn für klare, saubere und verständliche Deklaration von Lebensmitteln.

Auch wir arbeiten an der Reduzierung von

Zusatzstoffen in unseren Produkten.

Insbesondere forcieren wir den völligen Verzicht von Geschmacksverstärkern. Weiterhin setzen wir auf die Reduzierung von Allergenen.

SO ENTSTEHT GENUSS MIT LEIDENSCHAFT.

Die Remagen Genusswelt



■ FEINSTE WÜRSTCHEN



■ BESTE FRIKADELLEN & HACKFLEISCHSPEZIALITÄTEN



■ LECKERE CONVENIENCE-PRODUKTE



■ DELIKATE WURSTSPEZIALITÄTEN



■ GENUSS MANUFAKTUR 1718

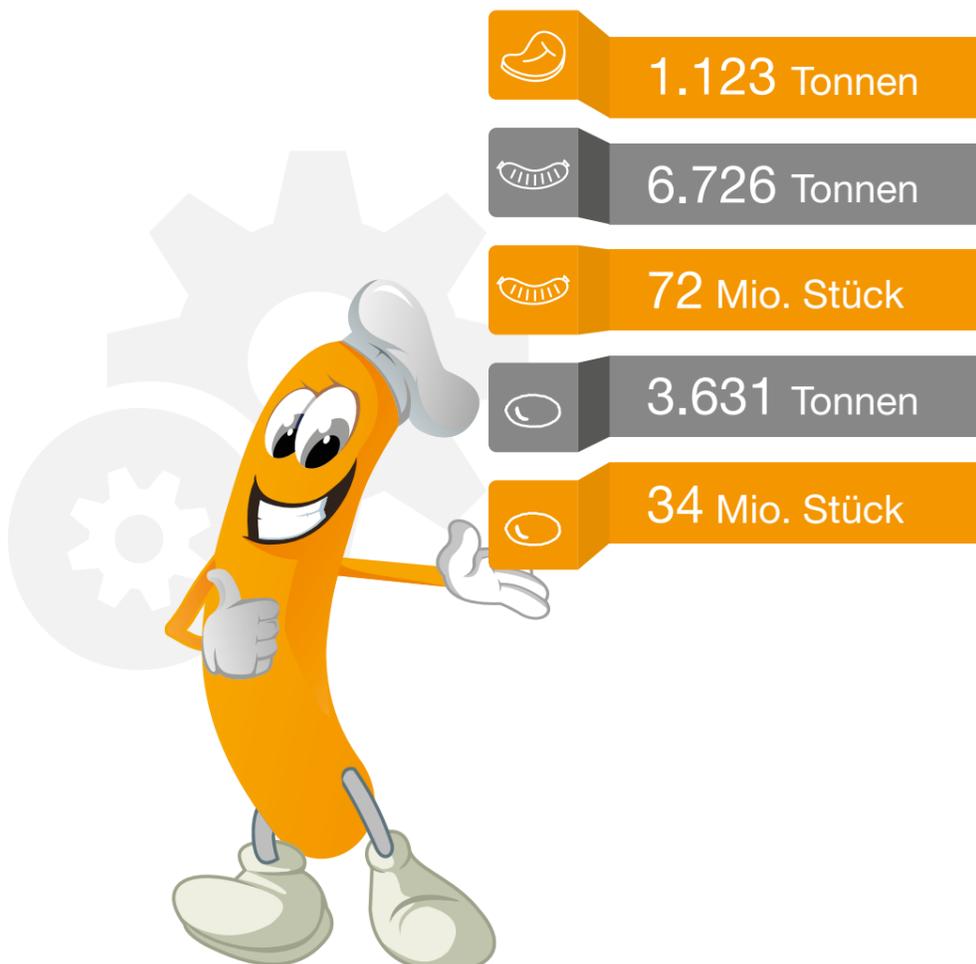


■ ROUTE 1718 HOME MADE BURGER BBQ SPARE RIBS



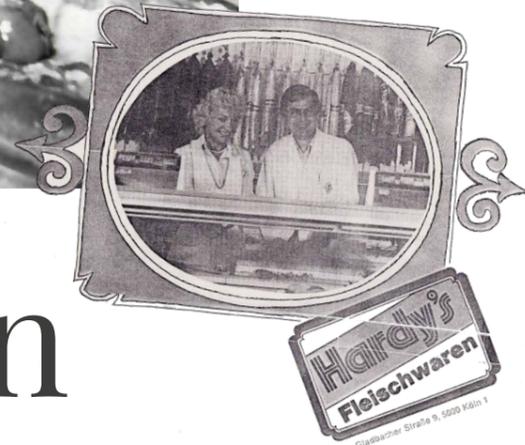
■ HOT.HOTDOG

JAHRESPRODUKTION



1978

Teammeeting in der Remagen-Produktionshalle in Hürth - vor über 40 Jahren.



Hardy Remagen

Mit 14 Jahren in die Metzgerlehre

Ich bin ein Kriegskind. Als der Krieg zu Ende war, war ich zwölf Jahre alt. Das war 1945. Unsere kleine Metzgerei in der Gladbacher Straße 9 in Köln war zu. Das Haus aber Gott sei Dank nicht zerbombt. Eines der wenigen dort. Mein Vater kam anderthalb Jahre später aus der Gefangenschaft und hat diese kleine Metzgerei notdürftig wieder in Gang gebracht. Mit 14 Jahren kam ich dann aus der Volksschule. Damals war nicht die Rede von Hochschule, Abitur, Studium etc. Nein, für mich war klar und eindeutig: Ich werde Metzger. Ich habe eine Lehre gemacht. Im Keller haben wir die ersten Würste produziert. Weil die Metzgerei so klein war, musste ich dann, nachdem ich die Gesellenprüfung

Ich habe dann eine Sportkarriere begonnen und war lange Jahre Radrennfahrer. Mit 28 Jahren habe ich den Sport beendet und dachte, dass etwas geschehen muss. Ich habe geheiratet und meine Frau mit ins Geschäft genommen. Eigentlich war sie Substitutin im Einzelhandel. Gemeinsam haben wir die kleine Metzgerei 1961 von meinem Vater übernommen. Dann



Im Keller haben wir die ersten Würstchen produziert.

aufgebaut, umgebaut und dort eine große Metzgerei mit acht Verkäuferinnen hinter der Theke etabliert.



beendet hatte, nebenbei am Schlachthof arbeiten gehen. Die Metzgerei alleine hätte unsere Familie nicht ernähren können.

D a m a l s starteten wir auch die Produktion von Remagens Würstchen, die wir in ganz Köln geliefert haben - an sämtliche Imbissbuden und Restaurants. Wir haben den kleinen Betrieb immer weiter ausgebaut.

Wir waren damals auch Vorreiter in Sachen Werbung:

Sozusagen der erste Metzger, der in Köln Werbung machte - mit Anzeigen und Plakaten im Fenster.

Schnell überholten wir viele Mitbewerber. Und irgendwann kam der Moment, an dem wir in der Gladbacher Straße 9 aus allen Nähten platzten. Die Metzgerei kam an ihre Grenzen. Zu Spitzenzeiten waren über 1000 Kunden am Tag in unserem Geschäft.

Mein damaliger Steuerberater hatte den genialen Vorschlag: Mach doch irgendwo auf der grünen Wiese einen kleinen Industriebetrieb auf. Das war genau vor 40 Jahren und so feiern wir auch unser 40-jähriges Industrie-Jubiläum. Das war die beste Entscheidung meines Wirtschaftslebens, dass wir diesen Betrieb auf 800 Quadratmetern begonnen haben.

Mit zehn Angestellten ha-

ben wir angefangen und den dann immer weiter ausgebaut - auch in dem Bereich der Belieferung von Gastronomie,



Imbissbuden, Kirmesplätzen, Weihnachtsmärkten. Wir haben Tag und Nacht gearbeitet. 1980 rösteten wir sogar die

längste Bratwurst im Hürth-Park, mit 4,5 Kilometer Länge. Das war unser 1. Weltrekord. Der 2. folgte wenige Jahre später: 1984 nahmen wir an der Olympiade der Superlative teil - und stellten die „größte Frikadelle der Welt“ her. Eine Riesenbulette mit einem Durchmesser von drei Metern. Über 22 Kilo Zwiebeln mussten wir damals schälen. Und natürlich konnten sich die Zuschauer anschließend von unserem leckeren Produkt selber überzeugen.

Irgendwann kam der Tag, an dem es im Betrieb kaufmännisch stockte. Da stieg Gott sei Dank mein Sohn ein und damit ging es bergauf. Gemeinsam haben wir das Unternehmen zu dem gemacht, was es heute ist. Ich bin sehr stolz auf unsere langjährige Tradition.

Der Wurstwaren- und Fleischlieferant
Sonderangebote bei Großabnahmen auf Anfrage für

<ul style="list-style-type: none"> ● große Grillfeste ● Schulfeste ● Pfarrfeste ● Clubfeste ● Familienfeiern 	<ul style="list-style-type: none"> ● Imbissbetriebe ● Restaurationen ● Großküchen ● Handelsketten ● Feinkostfabriken
---	---

... rufen Sie doch einfach an!

Hardy's Remagen GmbH
An der Hasenkaule 13
5030 Hürth-Hermülheim
☎ 0 22 33 / 7 50 56
0 22 33 / 7 50 55
(Anrufbeantworter)
Herr Schäfer

Von Erdlöchern zu moderner Kühltechnik

Fleisch- und Wurstwaren für die ganze Woche, Mayonnaise aus frischem Eigelb oder Schlagsahne für den Sonntagskuchen: Empfindliche Lebensmittel im Kühlschrank aufzubewahren, ist heutzutage selbstverständlich. Welchen Aufwand die Menschen noch vor wenigen Jahrzehnten betrieben haben, um frische Nahrung vor dem Verderben zu schützen, rückt zunehmend in Vergessenheit. Wenn Großeltern ihren Enkeln vom „Eismann“ erzählen, der bis Mitte des 20. Jahrhunderts durch die Straßen fuhr, sprechen sie nicht von süßem Speiseeis.

Lebensmittel mit geliefer-

tem Stangeneis in einem speziellen Eisschrank zu kühlen, war für frühere Generationen alltäglich. Auch Restaurants hielten Getränke und Speisen mithilfe von Eisblöcken frisch. In ausgebauten Kellern lagerte der Eisverkäufer das begehrte Kühlmittel, das er im Winter beispielsweise aus gefrorenen Seen gewonnen hatte.

Diese Technik reicht bereits bis in die Antike zurück. Bewohner der Alpen holten etwa Eisblöcke aus den Gletschern. Wer in wärmeren Regionen lebte, behalf sich mit anderen Konservierungsmethoden wie Einkochen, Pökeln, Trocknen und Räuchern.

Bis in die Neuzeit fanden

die Menschen kreative Lösungen zur Kühlung ihrer Speisen. In Mauernischen, Erdgruben im Garten und sogar dicht verpackt in Teichen und Gewässern lagerten frische Lebensmittel. Schon früh machte man sich die natürliche Verdunstungskälte zunutze. Butter etwa wurde oft in doppelwandigen Tongefäßen oder gewässerten Holzfässern aufbewahrt. Noch bis in die 1950er Jahre war es üblich, leicht Verderbliches im Keller zu lagern. In Etagenwohnungen halfen an die Küche angedockte Vorratskammern bei der Kühlung. Bis heute sind in ländlichen Gebieten vereinzelt Kühltöhlen im Garten zu fin-

den. Auch bei Umweltbewussten werden alternative stromfreie Kühlmethode immer beliebter.

Trotzdem war der tägliche Einkauf frischer Nahrungsmittel wie Fleisch und Wurst in früheren Zeiten meist unumgänglich. Das änderte sich erst durch die bahnbrechende Erfindung des deutschen Ingenieurs Carl von Linde, der 1876 eine technisch-chemische Kältemaschine konstruierte. Dieser Vorläufer des Kühlschranks löste eine wahre Revolution der Kühltechnik aus und änderte das Konsumverhalten der Menschen nachhaltig. Während das innovative Haushaltsge-

rät in den USA bereits in den 1920er Jahren zum Verkaufsschlager wurde, verzögerte der Zweite Weltkrieg die Verbreitung in Europa bis in die 1950er Jahre. Seitdem stand nicht länger durchwachsender und gepökelter Speck als meistverzehrt Fleischsorte auf dem Speiseplan. Stattdessen waren zunehmend kalte Aufschnitt-Platten, Buttercreme und Sahnetorten auf den Buffets der 1960er Jahre zu finden. Die neuen Möglichkeiten prägten auch das Sortiment des Einzelhandels, von dem wir bis heute profitieren: Durch die längere Haltbarkeit wurde die Produktvielfalt immer größer.

Das Fleischerhandwerk

Im Fleischerhandwerk dreht sich alles um Qualität und Genuss
– und das schon seit Jahrhunderten.

Seit Beginn der Menschheit gehört Fleisch zu den wichtigsten Nahrungsmitteln – kein Wunder also, dass der Fleischer einer der ältesten Handwerksberufe überhaupt ist.

Trotz langer Tradition ist der Fleischerberuf heute ein hochtechnischer Beruf, in dem mit modernen Werkzeugen und computergesteuerten Anlagen gearbeitet wird. Neben dem fachgerechten Umgang mit dem Naturprodukt „Fleisch“, der Entwicklung

von neuen Rezepturen und der Herstellung von entsprechenden Fleischwaren kommt es auch darauf an, die fertigen Produkte ansprechend zu präsentieren.

Wie das am besten geht, wissen die Experten aus dem Hause Remagen. Die Kunden schätzen nicht nur die Qualitätsprodukte, sondern auch die persönliche Beratung. Als zukunftsichere Branche bietet das Fleischerhandwerk zudem spannende und abwechslungsreiche Aufgaben.

Qualitätsbewusstsein, eine vertrau-



ensvolle Zusammenarbeit mit Lieferanten und Kunden sowie die Liebe zum Genuss sind zentrale Voraussetzungen für einen erfolgreichen Betrieb in der fleischerverarbeitenden Branche. 300 Jahre Bestehen beweist, dass man all das beim Familienunternehmen Remagen findet. Und darauf ist man im Unternehmen – nicht nur im Jubiläumsjahr – sehr stolz.



Quelle: Hausbuch der Mendelschen Zwölfbrüderhausstiftung, Band 1, Nürnberg 1426-1549



Damals: Unser Opa Jupp



Heute: Hochmoderne Produktionsanlagen



GENUSSERLEBNISSE AB LAGER

Werksverkauf



„300 Jahre sind kein Pappenstiel!

Grund genug, sich also mal ordentlich in Schale zu werfen und von Herzen zu gratulieren.

Ich freue mich auf viele weitere spannende Abenteuer, denn bei der Firma Remagen geht's ja bekanntlich immer um die Wurst.

Happy Birthday !!!*
Mario Kotaska

GENUSSERLEBNISSE DIREKT AB WERK

Im April 2017 wurde der neue Werksverkauf auf dem Fabrikgelände in Hürth eröffnet. Hier erhalten Schnäppchenjäger diverse Produkte aus den Bereichen Wurst, Fleisch und Convenience.

Der Kunde kann sich bereits im Vorfeld auf der Webseite darüber informieren, welche speziellen Angebote in der jeweiligen Woche bei Remagen zu erwerben sind. So kann er den Einkauf gezielt vornehmen und sich zum Beispiel auf leckere Spare Ribs oder eine deftige Stadionwurst freuen. Vor allem die fertigen Suppen und Dips von Farmhaus sind neben den Fleischprodukten ein Verkaufsschlager.

BEQUEME ZAHLWEISE UND PARKPLÄTZE FÜR DIE KUNDEN

Der Kunde kann seine Waren sowohl in bar als auch mit einer EC Karte bezahlen. Als ein besonderes Extra sind auch Geschenkgutscheine an der Kasse erhältlich, eine nette Idee für alle Fans von Wurst und Fleisch. Insgesamt 15 kostenlose Parkplätze stehen den Kunden direkt vor dem Werksverkauf zur Verfügung. Im Sommer kann man sich dort mit allem eindecken, was man für ein genussvolles BBQ braucht, und im Winter findet man das richtige Fleisch für den perfekten Braten.

Öffnungszeiten:
Di.- Fr.: 9-18 Uhr
Sa.: 8-14 Uhr



Für den kleinen Hunger zwischendurch bietet die warme Theke auch Frikadellen oder Schnitzel im Brötchen an.



„Herzlichen Glückwunsch!

Seit vielen Jahren steht uns die Firma Remagen als zuverlässiger und flexibler Qualitätslieferant zur Seite.

Hieraus ist eine enge Freundschaft entstanden, die Nährboden vieler Geschäftsideen ist.“
Bernd Quabach



Auch die leckeren Farmhaus-Produkte sind im Remagen-Werksverkauf erhältlich.



Eine große Auswahl an leckeren Fleisch- und Wurstwaren sowie Convenience-Produkte erwartet die Besucher.



FARM HAUS

Food Manufaktur maßgeschneidert. systematisch. konzeptionell.

www.farmhaus.de

Modern, Nachhaltig, Individuell

Die neue Produktionshalle



Erweiterung der Frikadellenproduktion um 1000 qm

Erweiterung der Convenience-Produktion um 1450 qm

6 Millionen Euro Investitionsvolumen

Die Remagen-Produktionsstätte aus der Vogelperspektive

ROHSTOFFE VON HÖCHSTER QUALITÄT NACH TRADITIONELLEN REZEPTEN ZU FRISCHEN KÖSTLICHKEITEN ZU VERARBEITEN, IST SEIT 300 JAHREN DER ANSPRUCH DER HARDY REMAGEN GMBH & CO. KG.

Um diesem Ziel gerecht zu werden, hat die Firma über Generationen stets in modernste Technik investiert. Der neueste Clou des inhabergeführten Familienunternehmens ist die Erweiterung der Produktionsfläche um knapp 3000 Quadratmeter auf insgesamt 13.000 m².

Seit Dezember ist der aufwendige Umbau einer alten Halle auf dem Firmengelände in Hürth, die bereits vor Jahren zu diesem Zweck erworben

wurde, in vollem Gange. Das alte Dach, die Stahlkonstruktion und die Bodenplatte mussten bereits weichen, um Platz für die voluminösen Maschinen zu schaffen.

Das neue Gebäude, das direkt an die bestehende Produktion anschließt, wird in zwei Bereiche aufgeteilt. Auf 1000 Quadratmetern entsteht eine neue Frikadellenproduktion mit vier innovativen Wendelbandfroster, in denen pro Stunde jeweils 400 Kilogramm der frisch geformten Fleischbällchen tiefgefroren werden können. Im zweiten Teil der Halle werden künftig auf 1450 Quadratmetern die nach Kundenwünschen maßgeschneiderten Convenience-Produkte in einer

IFS-zertifizierten Farmhaus-Küche hergestellt, mit denen das Remagen-Sortiment vervollständigt wird.

Das zukunftsorientierte Thema „Green“, mit dem das Unternehmen im Jubiläumsjahr den zunehmenden Wunsch der Verbraucher nach ‚social responsibility‘ aufgreift, spiegelt sich auch im Umbau wieder. Zur Kühlung der gesamten Betriebsstätte wird eine neue Kälteanlage installiert, die mit dem natürlichen Kältemittel NH₃ betrieben wird. Somit erfüllt die Hardy Remagen GmbH & Co. KG nicht nur die neuesten Anforderungen des Umweltschutzes, sondern sorgt zudem für deutliche Einsparungen beim Energieverbrauch. Die 400 Quadratmeter

umfassende Technikzentrale wird mit neuen Dampfkesseln, modernen Lüftungs-, Filter- und Druckluftanlagen sowie mit effizienter Wärmerückgewinnung ausgestattet.

Bereits im Spätsommer soll die brandneue Produktionshalle, in der künftig rund 50 neue Mitarbeiter beschäftigt werden, ihren Betrieb aufnehmen. Rund sechs Millionen Euro investiert Remagen in die Erweiterung. „Gesundes Wachstum zum Wohl des Unternehmens und aller Mitarbeiter ist nur durch den Einsatz technischer Innovationen möglich“, betont Inhaber Frank Remagen.



Food-Manufaktur.
Maßgeschneidert. Systematisch. Konzeptionell.

Seit 2015 gehört Farmhaus zur Remagen Gruppe. Dadurch ergänzen die beiden Unternehmen ihr umfangreiches Produktportfolio.

Farmhaus liefert seit 20 Jahren individuelle und maßgeschneiderte Food-Produkte für Systemgas-

tronomie, Gastronomie, Großküchen, Hotellerie und Catering. Ein starkes Team kompetenter Köche, Food-Entwickler und Ökotrophologen ist mit professionellem Können und kochender Leidenschaft für die Farmhaus-Kunden am Werk.

Beste Zutaten, traditionelle Rezepte

und feine Gewürze machen die Farmhaus-Produkte zu kulinarischen Erlebnissen.

Farmhaus berät und entwickelt mit dem Ziel, die individuelle, professionelle Lösung, die nicht nur weiterhilft, sondern entscheidend voranbringt, zu finden. Das Beste ist dabei gerade gut

genug: Natürlich frische Zutaten, exzellente Rezepturen, sorgfältige und liebevolle Zubereitung.

**EIGENE HERSTELLUNG
OHNE ZUSATZSTOFFE
GEPRÜFTE QUALITÄT UND FRISCHE**
www.farmhaus.de



Soziales Engagement

Auch im Jubiläumsjahr

Die Remagen-Gruppe nimmt ihre gesellschaftliche Verantwortung ernst.

Bereits seit vielen Jahren liegt uns das Wohl anderer, insbesondere aber von Kindern am Herzen. Gerne lassen wir sie durch unser Engagement an unserem Erfolg teilhaben. Wer sollte besser wissen, wie wertvoll Kinder sind als Frank Remagen, der selbst Vater von fünf Kindern ist.

Immer wieder stellen wir Kindergärten, Schulen und Vereinen in der Region kostenlos Wurst- und Fleischwaren zur Verfügung.

Grill- und Schulfeste, Feste wie St. Martin und auch Fußballcamps werden von uns unterstützt. Statt Geschenke an Weihnachten zu verteilen, spenden wir jedes Jahr an soziale Organisationen.

Wir sind uns unserer Verantwortung in der Region und darüber hinaus durchaus bewusst und lassen andere gerne an unseren Mitteln partizipieren.



Bernd Johnen zeigt, wie es geht: Leckere Burger für die Kinder vom Kalker Kindermittagstisch.

In unserem Jubiläumsjahr werden wir unser soziales Engagement kontinuierlich weiter ausbauen. So wird die Hürther Tafel jeden Monat 300 Produkte von uns erhalten.

Wir unterstützen:

- Kalker Kindermittagstisch
- Hürther Tafel
- Aktion Kinderträume
- Dat Kölsche Hätz
- Ukrainische Waisen Kinder
- Kölsche Fründe
- Kölner Lichtblicke

Remagen vor USA

KAUM VORSTELLBAR: DIE ERSTE REMAGEN-METZGEREI IN DER LINTGASSE IN KÖLN GAB ES VOR DER GRÜNDUNG DER VEREINIGTEN STAATEN VON AMERIKA.



1776

Am 4. Juli 1776 verabschiedeten Delegierte der 13 Kolonien die Unabhängigkeitserklärung der Vereinigten Staaten und somit die Gründung der Vereinigten Staaten von Amerika.

1769

Der Franzose Nicholas Cugnot erbaute 1769 einen Dampfwagen – das erste tatsächlich erbaute Fahrzeug, das nicht auf Muskelkraft oder einer anderen äußeren Kraft (wie z. B. Wind) basierte (und kein Spielzeug war).

1783

Im Jahr 1783 wurde endlich einer der größten Menschheitsträume wahr: Der Traum vom Fliegen. Damals starteten die französischen Gebrüder Montgolfier ihren ersten bemannten Heißluftballon.

1826

Die vermutlich erste Fotografie der Welt „Blick aus dem Arbeitszimmer“ wurde im Frühjahr 1826 durch Joseph Nicéphore Niépce im Heliografie-Verfahren angefertigt.



Naturin

cth

VARIOVAC
know-how in packaging

dohr
natural casings

ECOLAB®

poly-clip®
SYSTEM

TÖNNIES

ALSCO
First in textile services worldwide

Schomaker
Convenience Technik GmbH