Metzgerei Krämer

über 100 Jahre
Lollar/Hessen

METZGERMEISTER

Krämer

Fleisch und
Wurstspezialitäten nach
alten oberhessischen Rezepten

MEISTERBRIEF

Zweitschrift

Die Handwerkskammer Rhein-Main bestätigt mit dieser Urkunde, daß Herr

Ernst Jakob Krämer

geboren am 08.08.1931 die Meisterprüfung im Fleischer-Handwerk mit Erfolg abgelegt hat und damit berechtigt ist, den Meistertitel in diesem Handwerk zu führen und Lehrlinge auszubilden.

Darmstadt, den 31. August 1954

DER PRÜFUNGSAUSSCHUSS:
gez. Kühn
VORSITZENDER

gez. Dörr
BEISITZER

HANDWERKSKAMMER RHEIN-MAIN
HAUPTVERWALTUNG, DARMSTADT
PRÄSIDENT
HAUPTGESCHÄFTSFÜHRER

HANDWERKSKAMMER RHEIN-MAIN
HAUPTVERWALTUNG FRANKFURT AM MAIN

MEISTERBRIEF

HERR HARALD KRÄMER
GEBOREN AM 27.5.1959 IN GIESSEN
HAT DIE MEISTERPRÜFUNG IM
FLEISCHER-
HANDWERK BESTANDEN.

FRANKFURT A.M., DEN 5.5.1981

MEISTERPRÜFUNGSKOMMISSION
DER VORSITZENDE
DIE BEISITZER

HANDWERKSKAMMER RHEIN-MAIN
HAUPTVERWALTUNG FRANKFURT AM MAIN
DER PRÄSIDENT
DER HAUPTGESCHÄFTSFÜHRER

100 Jahre Metzgerei Krämer

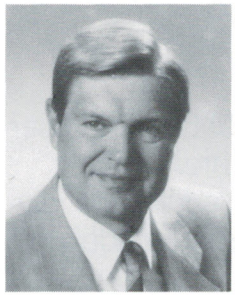
1889 – 1989

Im August 1989 besteht unser Betrieb 100 Jahre.
Rückblickend erfüllt uns dieses Ereignis mit Freude und Stolz.
Das Bestehende zu bewahren, dem Fortschritt aufgeschlossen gegenüberstehen, ist uns Verpflichtung für die Zukunft.
Ohne dieses Bestreben hätte ein Handwerksbetrieb wenig Zukunftsperspektive.
Herzlichst bedanken möchten wir uns bei der treuen Kundschaft, bei allen Geschäftsfreunden und bei unseren zuverlässigen Mitarbeitern für die gute Zusammenarbeit in den vergangenen Jahren.
Auf den folgenden Seiten möchten wir Ihnen einen kurzen Einblick geben in den erfolgreichen Weg der hinter uns liegt.

Lollar, im September 1989

Impressum:
Herausgeber: Metzgermeister Krämer, Lollar
Redaktion und
Layout: Harald Krämer, Bernd Rosenbaum, Alexander Schnell
Druck: Offsetdruck Rosenbaum

Grußworte



100 Jahre Metzgerei Krämer, ein beachtenswertes Ereignis und ein stolzer Jahrestag des über die Grenzen Lollars hinaus bekannten und geschätzten Handwerksbetriebes. Die enge Bindung an das Fleischerhandwerk oder wie es im heimischen Raume heißt, an das Metzgerhandwerk, hat das stattliche Jubiläum ermöglicht.

Großvater Konrad Moos gründete den Betrieb im Jahre 1889 und leitete ihn 50 Jahre lang bis September 1939. Schwiegersohn Jakob Krämer trat die Nachfolge an. Ihm blieben bis zu seiner Einberufung nur wenige Monate der Selbständigkeit, denn er zählte zu denen, die nicht mehr aus dem Kriege zurückkehrten. Seine Ehefrau, die Tochter des Firmengründers, führte den Betrieb ab 1945 fort. Am 1.1.1961 trat der heutige Inhaber, Metzgermeister Ernst Jakob Krämer, die Nachfolge an. Zusammen mit seiner Ehefrau Hilde, ohne deren engagierte Mithilfe die vielfältigen und oft sehr schwierigen Aufgaben nicht zu bewältigen sind, leitet Ernst Jakob Krämer die Metzgerei im Geiste der Familientradition zum Wohle der Kundschaft. Es ist fast selbstverständlich, daß auch Sohn Harald das Fleischerhandwerk erlernte, inzwischen die Meisterprüfung mit Erfolg abgelegt hat und im elterlichen Betrieb tatkräftig mitarbeitet.

Drei Generationen haben den Handwerksbetrieb durch das wechselvolle Zeitgeschehen der letzten 100 Jahre gesteuert. Vom Kaiserreich bis zur Gegenwart galt es, viele Hindernisse aus dem Wege zu räumen. Nur selten waren es gleiche oder ähnliche Probleme. Ausdauer, Fleiß und der Wille zur Selbständigkeit bilden die Grundlage zu dem festlichen Anlaß, den es mit Stolz und Freude zu feiern gilt. Aber auch ein Anlaß, der zugleich Verpflichtung für die nächste Generation ist, den Handwerksbetrieb im Geiste der Vorgänger gedeihlich fortzuführen.

Zum 100jährigen Firmenjubiläum übermittele ich die herzlichsten Glückwünsche, vor allem auch im Namen der Kreishandwerkerschaft Gießen und der Fleischer-Innung Gießen. Mit meiner Gratulation verbinde ich auch die besten Wünsche für eine erfolgreiche und glückliche Zukunft.

Ulrich Harnisch
Hauptgeschäftsführer der
Kreishandwerkerschaft Gießen

Gute, saubere Handwerkstradition, gepaart mit Treue und Beständigkeit zu einem alten, aber längst nicht veralteten Beruf garantieren Bestand und Entwicklung, Wachsen und Gedeihen eines mittelständischen Unternehmens.

In Zeiten angespannter Wirtschaftslage oder zunehmenden Wettbewerbs mit handwerksfremden Großanbietern bewährt sich, wie das Beispiel des Fleischer-Fachgeschäftes Ernst Jakob Krämer in Lollar seit nunmehr 100 Jahren zeigt, dies Konzept von sauberer Handwerkstradition in Verbindung mit berufsständischer Treue.

Zu den unaufgebbaren Tugenden des Mittelstandes gehört die Tradition eines alten Handwerks. Das Handwerk allein kann auf die Herausforderungen der Geschichte und die Fragen der Zeit angemessen und rasch reagieren und antworten. Das Handwerk allein bietet und gewährt auch unter veränderten wirtschaftlichen Bedingungen eine berufliche Zukunft. Darum darf die gute deutsche Handwerkstradition auch in einem vereinigten europäischen Wirtschaftsgefüge nicht fehlen und nie zugunsten kurzfristigen Jobdenkens aufgegeben werden. An allen Vertretern unseres Handwerks liegt es, daß gute ehrliche Handwerksarbeit auch im nächsten Jahrhundert und kommenden Jahrtausend die saubere und gesunde Ernährung der Menschen sicherstellt.

Dazu möge auch das 100 Jahre junge Unternehmen des Ernst Jakob Krämer in Lollar beitragen.

Auch durch das Fleischer-Fachgeschäft Ernst Jakob Krämer in Lollar soll wie in der Vergangenheit so auch in der Zukunft die Bitte und Hoffnung ausgesprochen werden: "Gott erhalte das ehrbare Handwerk!"

Werner Schmitt
Obermeister der Fleischerinnung
Gießen

Es ist mir eine angenehme Pflicht, zum 100jährigen Bestehen des fleischerhandwerklichen Unternehmens Ernst Jakob Krämer in Lollar die besten Glückwünsche des Fleischerverbandes Hessen und des

gesamten hessischen Fleischerhandwerks zu übermitteln.
Dieses Jubiläum ist Ausdruck einer Tradition, die über Generationen immer wieder erkämpft und erhalten werden muß. Dies gelang nur, weil sie stets durch neue Erkenntnisse befruchtet und dadurch kontinuierlich weitergeführt wurde.
Ich wünsche Ihnen, Familie Krämer, und allen Ihren Mitarbeitern Glück und Wohlergehen und dem Fleischerfachgeschäft Krämer weiterhin eine erfolgreiche Zukunft mit geschäftlichem Erfolg zum Nutzen der Verbraucher.

Rudolf Münch
Landesinnungsmeister

Liebe Familie Krämer!
Meine sehr geehrten Damen und Herren, liebe Mitbürgerinnen und Mitbürger!
Das Leben in unserer Stadt, die Menschen und die Geschichte sind eng mit den Handwerksbetrieben verbunden – ich möchte sogar sagen, das Handwerk selbst ist ein Teil Geschichte. Wie sehr dies für das Metzgerhandwerk gilt, zeigt die liebevoll zusammengestellte Festschrift zum 100jährigen Firmenjubiläum der Metzgerei Krämer. Eine Schrift, die den Anspruch erheben kann, ein wertvolles Dokument, ein Teil des Spiegelbildes des letzten Jahrhunderts zu sein.
Es ist noch gar nicht so lange her, da hat man die Zeiten danach beurteilt, ob genügend Nahrungsmittel vorhanden waren. Unsere Wohlstandsgesellschaft nimmt es als eine Selbstverständlichkeit, daß jedermann jeden Tag satt wird. Das heißt nicht, daß wir deswegen zufriedener wären. Wir haben oftmals die bemerkenswerte Eigenschaft, unsere Forderungen und Wünsche mit dem Wohlstand zu steigern, um einen Grund zur Unzufriedenheit zu haben. Dies gilt natürlich auch für die Fleisch- und Wurstpreise, obwohl sie nachweislich weit weniger gestiegen sind als die Einkommen. Wer aber weiß wirklich, was ein Metzgereibetrieb von Inhabern und Mitarbeitern verlangt?
In den überwiegend familiär oder mittelständisch strukturierten Betrieben sind eine gute Ausbildung, moderne Maschinen und Einrichtungsgegenstände, harte Arbeit zu ungünstigen Zeiten und die Liebe zum Beruf gefordert. Natürlich ist man Unternehmer, will man etwas verdienen – aber in dieser Branche geht es nicht ohne das Bewußtsein, daß man der Gemeinschaft gegenüber eine Verpflichtung übernommen hat. Eine Verpflichtung, die in Krisenzeiten jedermann empfindet, die aber auch heute unverändert weiterbesteht. In der Versorgung mit einem der wichtigsten Nahrungsmittel "Fleisch", aber auch in der Ausbildung junger Menschen.
In diesem Beruf "Lehrling" zu sein, muß etwas Befriedigendes sein, wenn man mit der richtigen Einstellung herangeht. Man lernt die Kunst, mit meist einfachen Mitteln etwas Hervorragendes herzustellen. Schauen wir doch einmal in die Auslagen einer gut geführten Metzgerei. Das erfreut Auge, Herz und Magen. Von der Kommunalpolitik kann man das nicht immer behaupten.
Ich bin auch sicher, daß der Erfolg dieses Handwerks ganz wesentlich auf seine Selbstverwaltung zurückzuführen ist. Die Innungen demonstrieren in ihrer täglichen Arbeit, daß die Wirtschaft nicht das Gängelband des Staates braucht; daß Konkurrenzdruck, dem die Metzgereibetriebe besonders stark ausgesetzt sind, nicht die Standespflichten verdrängt. Und daß eine lange Tradition keineswegs Hemmnis, sondern Motor einer wirtschaftlichen Entwicklung sein kann.
Das Handwerk ist flexibel und es ist vor allem kundennah, es hat sich dem Trend zur Gigantomanie verweigert. Es braucht aber auch den handwerksnahen Kunden – besonders das Metzgerhandwerk. Jahrhundertelang haben wir uns beim Metzger "an der Ecke" versorgt. Erhalten wir uns diese Familienbetriebe als die Grundfesten der örtlichen Lebensmittelversorgung.
Wir können in Lollar stolz sein, daß es solch einen Familienbetrieb, der am 16. August 1889 von Konrad Moos – zusammen mit einem Gastwirtschaftsbetrieb – begründet wurde, gibt. Unser Dank gilt der Firma und den Inhabern, die diese Standesvertretung tragen. Der Dank gilt aber genauso allen Arbeitnehmern dieser Metzgerei, die sich mit ihrem Handwerk und mit ihrem Betrieb identifizieren.
Bürgerschaft, Stadtverordnetenversammlung, Magistrat, Stadtverwaltung und ich persönlich gratulieren der Familie Krämer, der Metzgerei selbst zu ihrem 100jährigen Bestehen. Die Stadt Lollar und ihre Bürger sind stolz auf Ihren Familienbetrieb!
Mit herzlichen Grüßen
Ihr

Gerd Bocks
Bürgermeister

Kaleidoskop durch 100 Jahre

Der Gründer

Konrad Moos gründete am 16. August 1889 eine Metzgerei zusammen mit einer Gastwirtschaft. Er war der Großvater des heutigen Besitzers Ernst Jakob Krämer.
50 Jahre lang, gute und schlechte Jahre, leitete Konrad Moos den Betrieb, bis er ihm im Jahre 1939 an seinen Schwiegersohn Jakob Krämer übergab. Nur wenige Monate blieben ihm, die Geschicke dieses Handwerksbetriebes zu führen. Er war einer der vielen, die nicht mehr aus dem Krieg zurückkamen.

Hundert Jahre alt oder hundert Jahre jung?

Nur dem Fleiß und dem Einsatzwillen seiner Ehefrau und Tochter des Firmengründers ist es zu verdanken, daß der Familienbetrieb in dieser Form fortgeführt werden konnte. Sie hatte den Mut, in der schweren Nachkriegszeit wieder zu eröffnen.

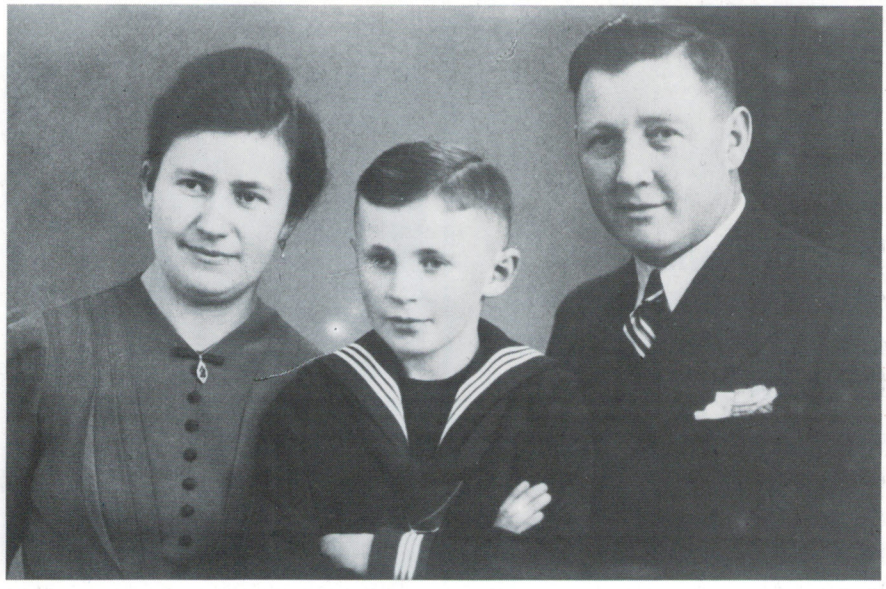
Am 1. 1. 1961 trat der heutige Inhaber, Ernst Jakob Krämer, die Nachfolge an. Ohne die engagierte Mithilfe seiner Ehefrau Hilde wären die vielfältigen Aufgaben nicht zu bewältigen gewesen. Ernst Jakob Krämer leitet die Metzgerei im Geiste der Familientradition und zum Wohle der Kundschaft.
Sohn Harald arbeitet im elterlichen Betrieb mit und hat die Meisterprüfung erfolgreich abgelegt. Tochter Bärbel steht ebenfalls mit Rat und Tat zur Seite. Die Weichen für eine positive Zukunftsperspektive sind gestellt.

3 Generationen

Vom Kaiserreich bis zur Gegenwart haben 3 Generationen die Geschicke dieses Handwerksbetriebes gelenkt, Hindernisse aus dem Weg geräumt und positive Akzente gesetzt.
Ausdauer, Fach- und Sachkenntnis, Fleiß und der Wille bilden die Grundlage zu dem Fest, das es mit Stolz und Freude zu feiern gilt. Aber auch ein Anlaß, der zugleich Verpflichtung für die zukünftige Generation ist, den Handwerksbetrieb im Geiste der Vorgänger erfolgreich fortzuführen.

Über 100 Jahre Lollar/Hessen METZGERMEISTER Krämer

Bilddokumente 20er, 30er, 40er Jahre



Qualitätsbewußt und kundennah

Immer für den Fortschritt offen

Die Metzgerei Krämer hat heute ca. 10 Angestellte und verfügt über modernste Verarbeitungsmaschinen.

Produktion, Kernstück des erfolgreichen Handwerksbetriebes

Chef, Juniorchef und Gesellen haben es erreicht, daß die Produkte dieses Familienbetriebes weit über Lollars Grenzen hinaus einen vorzüglichen Ruf genießen.

Eigene Schlachtung direkt von heimischen Erzeugern

Weil Fleischkauf nun mal Vertrauenssache ist, schlachtet die Metzgerei Krämer ihre Schweine und Rinder selbst. Um frische Wurst- und Fleischwaren zu garantieren, werden die Schweine und Rinder von heimischen Erzeugern bezogen, was auch den Vorteil kürzerer Transportwege hat.

Fachliche Beratung

Ein langjähriges und freundliches Verkaufsteam gibt fachmännische Beratung und Zubereitungsvorschläge, so daß das Wort "Service" kein leeres Wort bleibt.

Angebot an Spitzenprodukten

Dem Verlangen der modernen Kundschaft nach bewußter Ernährung kommt man mit Spitzenprodukten an Wurst- und Fleischwaren entgegen. Herauszuheben gilt es hier die breite Palette an Hausmacher Wurst-Spezialitäten.

Partyservice

Belegte, Brötchen, die heiße Theke und Getränke aus dem Kühlregal erfreuen sich allgemeiner Beliebtheit.
Als "großer Renner" entpuppt sich mehr und mehr der Partyservice. Hier zeigt sich die große Fachkenntnis von Ehefrau Hilde, die es vortrefflich versteht, Arrangements in einzigartiger Weise herzustellen.

HESS-HANDWERKSKAMMER DARMSTADT

MEISTERBRIEF

Jakob Krämer

zu Lollar

wird hiermit beurkundet, daß er sich der Meisterprüfung im Metzger-Handwerk mit Erfolg unterzogen hat.

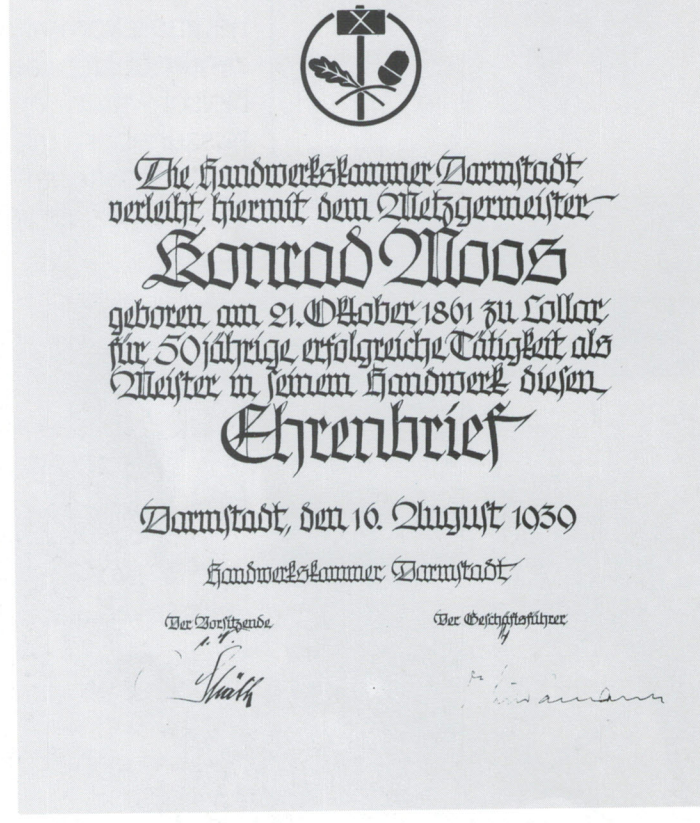
Gießen
20. Juli 1932

Hessische Handwerkskammer

Vorsitzender — Direktor

Die Meisterprüfungskommission
für die Provinz Oberhessen:

Vorsitzender — Beisitzer



Die Handwerkskammer Darmstadt
verleiht hiermit dem Metzgermeister

Konrad Moos

geboren am 21. Oktober 1861 zu Lollar
für 50jährige erfolgreiche Tätigkeit als
Meister in seinem Handwerk diesen

Ehrenbrief

Darmstadt, den 16. August 1939

Handwerkskammer Darmstadt

Der Vorsitzende — Der Geschäftsführer

über 100 Jahre Lollar/Hessen METZGERMEISTER Krämer

Im Jubiläumsjahr zeigt sich der moderne Handwerksbetrieb mit einem neuen Firmen-Logo. Metzgermeister Krämer ist ab jetzt die neue Firmenbezeichnung.

Optimistisch in die Zukunft

Das bisher Erreichte ist Verpflichtung, die zukünftigen Aufgaben mutig und entschlußfreudig anzupacken und dem Fortschritt aufgeschlossen gegenüber zu stehen.
Ihnen, verehrte Kundschaft, weiterhin die hohe Qualität und den guten Service zu bieten ist uns Ansporn genug für die nächsten Jahrzehnte, … Jahrhunderte?
Nur wenn alle positives Denken und Handeln zeigen – Kunden, Geschäftsfreunde und Mitarbeiter – wird es uns gelingen, unsere hochgesteckten Ziele zu erreichen.
Sohn Harald und seine Braut Petra genießen unser Vertrauen und werden in einigen Jahren die "4. Generation" einläuten.
Wir wären Ihnen, verehrte Kundschaft, dankbar, wenn auch Sie sich schon ein wenig an die beiden gewöhnen würden.

In diesem Sinne herzlichen Dank an alle Kunden, an unsere Geschäftsfreunde und an unsere fleißigen Mitarbeiter.

Ihr
Metzgermeister Krämer

Hilde und Ernst Jakob Krämer

Lollar, im September 1989

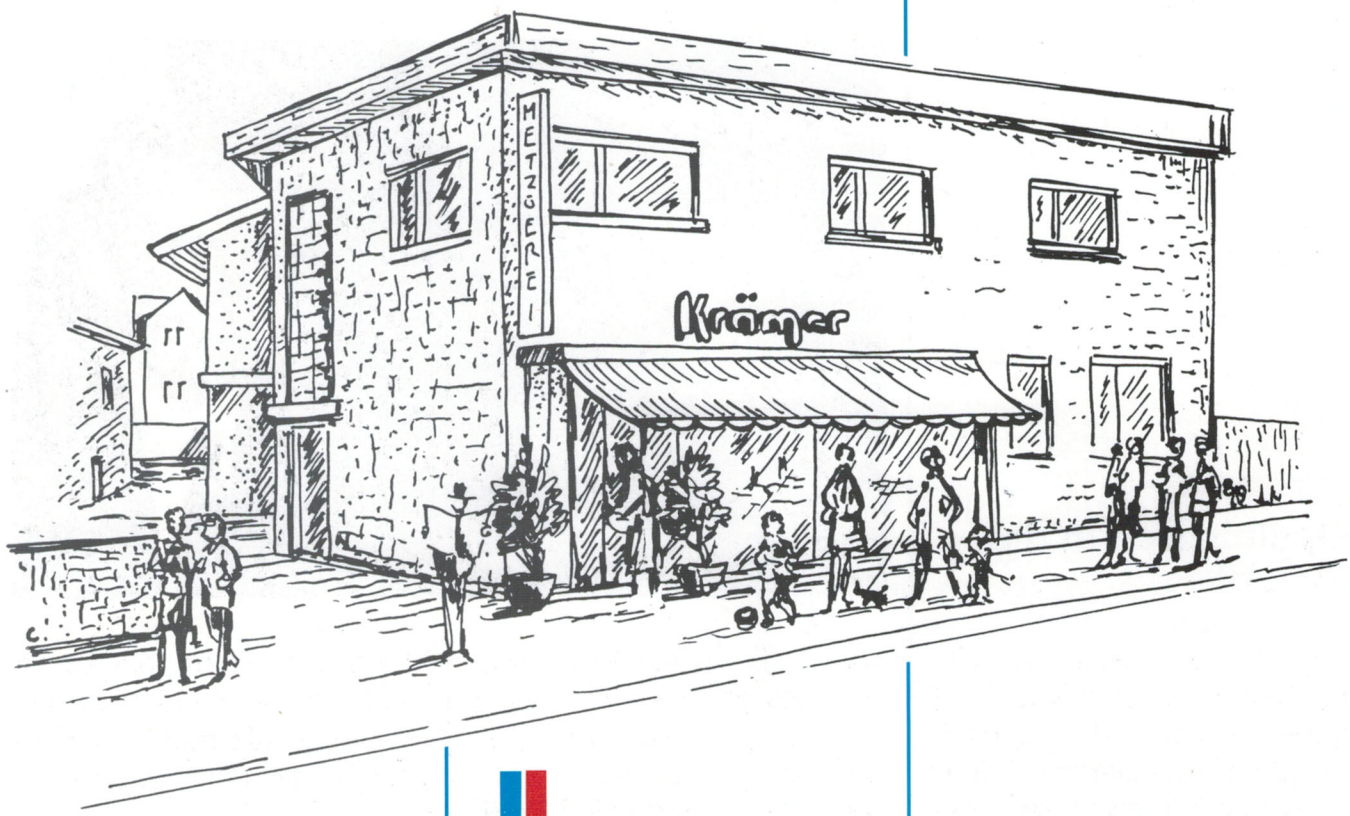
Metzgermeister Krämer lädt ein

Um der Jubiläumsfeier ihren gebührenden Rahmen zu verleihen, laden wir alle Kunden, Bekannte und Freunde unseres Hauses zu einem Empfang am Sonntag, dem 10. September 1989, um 11.00 Uhr recht herzlich ein.

Anschließend findet bei Musik, Speisen und Getränken das Jubiläumsfest im Zelt statt.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

Ihr Metzgermeister Krämer



über 100 Jahre Lollar/Hessen

METZGERMEISTER

Krämer

Marburger Straße 44 · 6304 Lollar · Tel. 0 64 06 / 16 73