



Hereinspaziert in die neue Filiale der Landmetzgerei Jedowski und Mühlenbäckerei Vielhaber am Westenhellweg.

Fotos: Uta Müller

Landmetzgerei Jedowski

Fleischkauf ist Vertrauenssache



Tierschutz, Regionalität und der Respekt vor der Natur sind für die Metzgerei Jedowski wichtige Anliegen. Kontrolliert und geschlachtet im familieneigenen EG-Schlachtbetrieb in Unna gewährleistet das Unternehmen höchste Produktionssicherheit.

Die traditionsreiche Metzgerei wurde 1852 von Franz Dransfeld in Balve gegründet. Sie befindet sich seit 1927 im Besitz der Familie Jedowski. Bis heute ist die Familie Jedowski bestrebt, durch ehrliches, solides Handwerk in Verbindung mit moderner Technik hochwertige und traditionelle Fleisch- und Wurstwaren anzubieten. Jedowskis Spezialitäten werden bereits seit Jahrzehnten über die Stadtgrenzen von Balve hinaus angeboten. Zu den Stärken des Unternehmens gehören unter anderem die eigene Schlachtung, die eigene Wurst- und Schinkenherstellung, modernste Technologie, qualifiziertes Fachpersonal und eine enge Verbundenheit zur regionalen Landwirtschaft. Der enge Zusammenhang zwischen Familie und Betrieb ist bis heute vorhanden. So arbeiten mittlerweile sechs Familienmitglieder in der vierten Generation in verschiedenen Bereichen für die Sauerländer Landmetzgerei Jedowski.



Fleisch- und Wurstwaren sowie Snacks und Mittagsgesichte bieten Beate Fliethmann, Jan Stratmann, Martina Mönnig und Melanie Ahrens (von links) den Kunden ab Montag an.

Mühlenbäckerei Vielhaber

Hier wird Lebensfreude gebacken

Heimat - Handwerk - Herzlichkeit: Diese drei Begriffe prägen das Selbstverständnis der Mühlenbäckerei Vielhaber, die zu den zehn ältesten Unternehmen im Sauerland gehört und seit 1819 eine eigene

Mühle in Stockum betreibt. Dort wird Getreide von heimischen Landwirten zu frischem Mehl vermahlen. Die Mühlenbackstube vereint, wie der Name schon sagt, Mühle und Backstube unter einem Dach. Heute ist das

eine absolute Rarität und für das Familienunternehmen Vielhaber ein wichtiges Alleinstellungsmerkmal. In der Mühle werden jährlich rund 450 Tonnen Roggen-Getreide vermahlen.

Regionale Kreisläufe und kurze Transportwege sind nicht nur gut für die Umwelt, sondern auch die Voraussetzung für frische, schmackhafte bekömmliche Backwaren. Bäcker und Konditoren nehmen sich bei der Herstellung der Backwaren viel Zeit, damit Brote, Brötchen und Kuchen ihren optimalen Geschmack entfalten können. Als klassischer Familienbetrieb pflegt das Unternehmen herzliche und vertraute Beziehungen zu Kunden, Lieferanten und Mitarbeitern. „Wir backen Lebensfreude“, heißt es, denn Arbeiten und Verkaufen soll Freude bereiten – auf beiden Seiten der Theke.



Da bekommt man gleich Lust auf eine gemütliche Kaffeepause mit Kuchen und Knabereien: Bärbel Tölle (Verkaufsleitung) freut sich auf die Gäste.



Dekra freut sich über die neuen Nachbarn

Optimale Bedingungen am Westenhellweg

Mit der Mühlenbäckerei Vielhaber und der Metzgerei Jedowski bekommt die Dekra direkte neue Nachbarn. Die Kfz-Sachverständigenorganisation ist selbst erst im vergangenen Herbst in einen Teil des ehemaligen Betriebsgeländes von Rosenthal & Rustemeyer eingezogen. Zuvor war Soest bislang für die Dekra ein weißer Fleck: Wer sein Fahrzeug unbedingt dort zur obligatorischen Prüfung bringen wollte oder andere einschlä-

gige Dienstleistungen in Anspruch nehmen wollte, der musste bis nach Werl oder Lippstadt fahren. Das ist jetzt vorbei.

Auf dem ehemaligen Betriebsgelände von Rosenthal & Rustemeyer hatte Niederlassungsleiter Edgar Rudat mit seinem Mitarbeiterquartett Marco Lampert, Pierre Perdieus, Thomas Brämer und Johann Heinrichs ideale Bedingungen für die neue Prüfhalle gefunden. Alle Fahrzeuge, von Motorrädern

und Pkw über Transporter bis zu Wohnanhängern können geprüft werden – entweder mit vorheriger Terminabsprache oder ohne. Mögliche Wartezeiten können nun ja auch entspannt bei einem Snack nebenan überbrückt werden.

Die Dekra bietet darüber hinaus auch eine breite Palette an Gutachten verschiedener Art an – von Unfallschäden bis zur Bewertung von Fahrzeugen, zum Beispiel für den Fall eines Verkaufs.

Jetzt auch in Ihrer Nähe.



Ihr Partner für Sicherheit und Service freut sich auf die neue Nachbarschaft und wünscht viel Erfolg.

DEKRA Automobil GmbH
Westenhellweg 48

59494 Soest

Telefon / WhatsApp
015144036684

Mo - Mi: 8.00 - 17.00 Uhr
Do: 8.00 - 18.00 Uhr
Fr: 8.00 - 17.00 Uhr
Sa: 9.00 - 12.00 Uhr

www.dekra.de/soest



Vielhaber's Brot Café®

NEUERÖFFNUNG WESTENHELLWEG IN SOEST AM 19. JULI '21

WESTENHELLWEG 48 · BÄCKEREI-VIELHABER.DE

AUCH SONNTAGS GEÖFFNET MIT EINER
BRÖTCHEN- UND TORTENAUSWAHL

RÖSTBROT SIEGERBÄCKER JE 3,60

2 PUDDING-PLÄTZCHEN 2,70

HEISSGETRÄNK NACH WAHL 1,50

BELEGTES STOCKUMER BRÖTCHEN 1,90

ALLE ANGERBOTE GÜLTIG VOM 19.07. - 22.07.2021

COUPON ABTRENKEN: NUR EIN COUPON PRO PERSON, BIS 02.08.21 GÜLTIG!

1 STOCKUMER BRÖTCHEN GRATIS