

**Seestermühe: E. A. Meinert Straßen- und Tiefbau****Ein moderner Familienbetrieb**

Die Firma E. A. Meinert Straßen- und Tiefbau zeichnet sich durch einen hohen Qualitätsanspruch sowie Kunden- und Mitarbeitertreue aus. Sie wird seit 1998 von Straßenbau- und Tiefbau-Meister Björn Meinert geführt.



**Der Polier Thorsten Berger** (Foto links) leitet umsichtig die Kanalbauarbeiten in der Uetersener E. L. Meyn-Straße. Nicht zu sehen sind unsere Facharbeiter Andy Schopnie und Arne Burmeister, die den Schmutzwasserkanal in 3,8 Meter Tiefe erneuern.

Schwerpunkt des insgesamt 25 Mitarbeiter zählenden Unternehmens ist der Kanalbau. Für die Sanierung und den Neubau von Schmutz- und Regenwasserleitungen ist Firma Meinert mit modernen Geräten und einem motivierten Mitarbeiterstamm für die schwere Arbeit gerüstet. Es wird der Kanalbau ausgeführt von der kleinen Sanierung bei privaten Auftraggebern bis hin zur Erschließung von ganzen Neubaugebieten und der Sanierung von größeren Kanälen im Straßensbereich. So erledigt das Unternehmen zuverlässig die notwendigen Erdarbeiten für die Regen- und Schmutzwasserleitungen, verlegt die Leitungen und stellt zum Abschluss noch die Oberfläche nach Wahl des Auftraggebers wieder her.

„Zur Entwässerung eines Grundstücks können wir Drainageleitungen verlegen und Drainageschächte setzen“, formuliert der Firmenchef. „Auch für Arbeiten im Bestand wie beispielsweise bei einer Kellersanierung übernehmen wir die Erdarbeiten.“

Andere Bereiche des Tiefbaus, die Firma Meinert abdeckt, sind der Austausch und der Neubau von Kleinkläranlagen sowie Fett- und Leichtflüssigkeitsabscheideanlagen. Zu den Auftraggebern die mit Firma Meinert zusammenarbeiten gehören Privatkunden, Gewerbetreibende und öffentliche Auftraggeber wie Gemeinden, Kommunen und Städte. Der Straßen- und Tiefbau, umfasst den Entwurf, die Herstellung und die Erhaltung von Straßen und Wegen für den Fuß- und Fahrzeugver-

**Kontakt**

**Meinert**  
STRASSENBAU-ERDBAU-TIEFBAU



**E. A. Meinert**  
Inhaber Björn Meinert  
Am Altenfeldsdeich 1,  
25371 Seestermühe

Telefon: (0 41 25) 236 Fax: (0 41 25) 9 58 30 25  
E-Mail: info@strassenbau-meinert.de  
Internet: www.strassenbau-meinert.de

**Tornesch: Geflügelhof Neumann****Eine Ära neigt sich dem Ende**

Eine Institution im Geflügelfleisch-Fachhandel des Kreises Pinneberg geht zu Ende: Der Geflügelhof Neumann in Tornesch-Oha schließt am 30. Juni seine Türen.



**Die beiden Inhaberinnen Stefanie Przibylla (links) und Michaela Neumann** danken allen Kunden für die dem Geflügelhof Neumann entgegengebrachte Treue beim Kauf von Geflügelprodukten.

Die Entscheidung dazu sei ihnen nicht leicht gefallen, betonen die Inhaberinnen Stefanie Przibylla und Michaela Neumann. Die Schwestern hatten 2015 nach dem Tod ihres Vaters Manfred Neumann das Unternehmen mit Geflügelaufzucht, Fleisch- und Aufschnittproduktion in eigener Herstellung, Hofladen und Wochenmarktständen übernommen, obwohl sie zuvor beruflich andere Wege eingeschlagen hatten. Die 28-jährige Stefanie Przibylla ist ausgebildete Rechtsanwalts- und Notarfachangestellte, Michaela Neumann (30) zahnmedizinische Fachangestellte und Einzelhandelskauffrau. Gegründet hatten den Geflügelhof ihre Großeltern Rosemarie und Elmar Neumann 1973 in Horst. Seit 1979 war der Betrieb am Asperhorner Weg 25 nach dem Kauf und der Erweiterung eines Resthofes in Tornesch-Oha ansässig.

„Das Unternehmen ist nicht insolvent“, betonen die beiden Inhaberinnen. Zur lange überlegten Entscheidung, den Familienbetrieb aufzugeben, habe sie Fachkräftemangel, verändertes Kundenverhalten, immer wieder neue Auflagen unter anderem vom Veterinäramt und auch die Einschränkungen durch die Geflügelgrippe bewogen. Auch persönliche Gründe führen die Inhaberinnen an. Stefanie Przibylla und Michaela Neumann haben jeweils Familien mit kleinen Kindern, für die sie mehr Zeit haben möchten.

Einen Käufer, der den Geflügelhof mit Aufzucht, Schlachtung, Produktion und Verkauf weiterführt, hätten sie nicht gefunden, bedauern die Inhaberinnen. Sie sind auf dem Geflügelhof groß geworden und leben in direkter Nachbarschaft. Bis zur Schlie-

ßung am 30. Juni läuft der Betrieb mit Fleisch-, Aufschnitt- und Salatherstellung, Hofladenverkauf und Wochenmarktständen unverändert. Der Putenbestand von in der Regel 6000 Tieren wurde bereits so reduziert, dass ab Juli keine Tiere mehr vor Ort sein werden. Die 30 von der Schließung des Unternehmens betroffenen Mitarbeiter werden zum Teil nahtlos in anderen Betrieben weiterarbeiten. Einige Mitarbeiter gehen in den Ruhestand. „Wir bieten bis zum letzten Öffnungstag unseren Kunden die gewohnte Frische und Qualität unserer Produkte“, versprechen Stefanie Przibylla und Michaela Neumann. Sie danken allen Kunden, die dem Geflügelhof Neumann zum Teil über Jahrzehnte beim Kauf von Geflügelprodukten die Treue gehalten haben und nun Verständnis für die Entscheidung zur Betriebsaufgabe zeigen.

**Kontakt****Geflügelhof Neumann**

Asperhorner Weg 25, Tornesch-Oha  
**Öffnungszeiten Hofladen:**  
Sa, 24. Juni: 8-13 Uhr; Mi 28. Juni, Do, 29. Juni  
und Fr, 30. Juni, jeweils von 8 bis 18 Uhr

**Tornesch: EDEKA Familie Hollender****Lebensmittel mit Frische, Qualität und Service**

Es gibt viele gute Gründe, bei EDEKA Hollender in Tornesch einzukaufen. Ein Sortiment mit rund 40 000 Artikeln, mehr als 300 kostenlose Parkplätze und dazu rundum viel Service machen den Einkauf zum Vergnügen.

Im Tornescher EDEKA-Markt der Familie Hollender macht das Einkaufen Spaß. Frische ist oberstes Prinzip, ebenso wie Qualität und Vielfalt. Der EDEKA-Slogan „Wir lieben Lebensmittel“ setzt hier jeden Tag das 51-köpfige Team um. Die Kunden schätzen an dem Markt, dass es viele Artikel gibt, die sie anderswo nicht finden.

Auch die Post-Station im Eingangsbereich bewerten die Kunden als besonders praktisch. Barrierefrei anzusteuern war sie neben den breiten Gängen, dem rutschfesten Boden, der guten Beleuchtung, der guten Lesbarkeit der Preisschilder und Sitzmöglichkeiten ein weiteres Kriterium für die erfolgreiche Rezertifizierung für das Qualitätszeichen „generationenfreundliches Einkaufen“ des Handelsverbands Nord.

Im Tabak-Shop im Eingangsbereich sind auch Handykarten, Gutscheine und Apps erhältlich. Ebenfalls kümmern sich die freundlichen Mitarbeiter dort um den Umtausch von Waren.

Höchste Lebensmittelsicherheit, Hygiene und Kundeninformation garantiert die neue Salatbar. EDEKA Hollender ist einer der ersten Märkte in Deutschland, den der skandinavische Lieferant PicaDeli mit dem modernen Konzept ausgestattet hat. Das Einscannen der Codes auf den Schüsseln mit Rohkost oder verschiedenen Salatkreationen gewährleistet konstante Frische durch Berechnung der Restlaufzeit. Glashauben garantieren die konstante Kühlung, Löffel und Zangen ermöglichen hygienisches Auffüllen nur aus einem Behälter. Ein Touchscreen zeigt alle Nährwertangaben.

Neben Frische und Qualität ist Familie Hollender die Regionalität des Angebots wichtig. Der Obsthof Plüschau aus der Haseldorfer Marsch



**Gaby und Kay Hollender im Back-Office.**



**Der Tabakshop im Eingangsbereich.**

liefert zurzeit tagesfrisch gepflückte Erdbeeren. Kirschen, Pflaumen, Äpfel und Apfelsaft sind je nach Saison im Angebot. Ebenfalls besteht eine Kooperation mit der Hofmolkerei Eggers aus Bullenkuhlen, die natürlichen Joghurt liefert, und auch die Pralinen der Daja Chocolaterie aus Uetersen und von Wiebold aus Elmshorn sind im Sortiment.

Exklusives bietet die Fleischabteilung mit Spezialitäten wie Irisches Black Angus Beef



**Die neue Salatbar** garantiert Frische, höchste Lebensmittelsicherheit und Information, so PicaDeli-Geschäftsführer Anders Klinge (von links), Gaby und Kay Hollender und Jasmin Rohwedder.

oder das am Knochen gereifte Steak N°1. Die Steak-Tastings im Markt sind immer gern besuchte Veranstaltungen.

Auf der Homepage, die einfach über die Eingabe „Hollender“ in der Suchmaschine zu erreichen ist, sind die wöchentlichen Angebote komplett dargestellt. Der Rezeptberater gibt Anregungen für leckere Gerichte, die sich alle unkompliziert zubereiten lassen.

Übrigens lassen sich die Lebensmittel bequem ins Haus liefern. Mittwochs und freitags ist der Lieferservice

unterwegs und nimmt auch das Mehrwegleergut wieder mit. Die Bestellungen können per Fax, per E-Mail oder dienstags und donnerstags von 10 bis 13 Uhr telefonisch aufgegeben werden. *plii*

**Kontakt**

**EDEKA Familie Hollender**  
Esinger Straße 3,  
25436 Tornesch  
Öffnungszeiten: Mo-Sa 7-21 Uhr

Telefon: (0 41 22) 97 89 30  
Fax: (0 41 22) 97 89 31  
E-Mail: hollender.nord@edeka.de  
Internet: www.edeka-hollender.de