

# Mehr Zeit für frisches Fleisch

**Itzehoe** Wer sein Rind- und Schweinefleisch bevorzugt direkt aus der Region und aus frischer Produktion erwirbt, kann sich ab Montag, 30. Juli, bei der Richard Basche GmbH & Co. KG auf eine neue Gelegenheit freuen. Denn zusätzlich zu den bisherigen Öffnungszeiten – donnerstags und freitags von 8 bis 15.30 Uhr – wird der firmeneigene Werksverkauf in Zukunft auch montags bis mittwochs von 10 bis 14 Uhr seine Türen öffnen.

**Ab 30. Juli auch montags bis mittwochs geöffnet**

Zu diesen Zeiten bieten die Fleischfachverkäuferinnen Susanne Kuhlmann und Bärbel Passenheim sämtliche gängigen Fleischwaren aus dem Rind- und Schweinesortiment an. Aktuell gibt es, passend zum Sommer, zahlreiche Grillspezialitäten wie T-Bone-, Tomahawk-, Rib-Eye- und Flanksteaks. Je nach Saison erwartet die Kunden auch andere spezielle Angebote. Die Richard Basche GmbH & Co. KG versteht sich als



**Die Fleischfachverkäuferinnen Bärbel Passenheim (links) und Susanne Kuhlmann bedienen kompetent ihre Kunden. Foto: Balcazar**

„Fleischmanufaktur“ und legt dementsprechend viel Wert auf Qualität. So wird auf Aspekte wie artgerechte Haltung, tierschutzgerechte kurze Transportwege, Bauern aus der Region und der Hingabe zum Fleischerhandwerk viel Wert gelegt. Von der Viehannahme über die Schlachtung bis hin zur Zerlegung nehmen sich die Mitarbeiter, zu denen auch drei Schlachter- beziehungsweise Fleischermeister gehören, immer die nötige Zeit, damit jeder Handgriff sitzt. „Wir

wissen stets genau, was wir unseren Kunden anbieten, da es ausschließlich unsere eigene Ware ist“, erklärt Geschäftsführer Michael Hargens und fügt hinzu: „Aus unserer bereits hochwertigen Produktion suchen wir die besten Stücke aus, die im Laden präsentiert werden.“ Alle, die sich selbst von der Richard-Basche-Qualität überzeugen wollen, finden das Unternehmen und den dazugehörigen Verkauf ab Werk in der Otto-Hahn-Straße 4 in Itzehoe. (bal)