

[News](#)

News: Auf Juist gibt es jetzt wieder frisches Fleisch

Beigetragen von S.Erdmann am 21. Mär 2014 - 20:52 Uhr

Nachdem es über die Wintermonate auf Juist nur abgepacktes Fleisch gab, steht seit Donnerstag die Theke mit Frischfleisch im "Frischemarkt" in der Friesenstraße wieder zur Verfügung. Mit einem kleinen Sektempfang wurde diese wiedereröffnet. Dem Kaufmann Reiner Bunkenburg ist es gelungen, den schon seit vielen Jahren auf Juist tätigen Aaron Whyte als neuen Abteilungsleiter zu gewinnen. Gleichzeitig gibt es einige Änderungen im Sortiment, zwar wird es Kotelett, Schnitzel und Hackfleisch weiterhin geben, aber man folgt auch dem Trend nach hochwertigem Fleisch.

Neue Spezialitäten wie Dry Aged Beef oder Charolais Rind bietet der "Frischemarkt" jetzt an, ebenso wird Roastbeef oder Kassler vor Ort selbst gemacht. Bei allen Fleischsorten legt man großen Wert auf Qualität, weshalb man z. B. von Geflügelprodukten aus den großen Massentierhaltungen abgeht. Reiner Bunkenburg ist zuversichtlich, dass dieses vom Gast gewürdigt wird: "Wir haben auf Juist ein sehr gutes Gästepublikum, das mehr auf Qualität und guten Geschmack als auf den reinen Preis achtet."

Gerüchtweise hieß es auf Juist im Herbst, dass es gar keine Fleischtheke mehr auf Juist geben wird, diesem widersprach Reiner Bunkenburg energisch: "Wir haben als einziger Betrieb mit einer solchen Einrichtung auch eine Verpflichtung." Allerdings lohnte sich der Betrieb in den Wintermonaten nicht mehr. Ein Grund ist der, dass durch den Verkauf von Juister Häusern und deren Umwandlung zu Zweitwohnungen im Winter immer weniger Menschen auf der Insel leben. Aber es gibt noch einen weiteren Aspekt, der nicht unterschätzt werden darf: "Der Kauf von Lebensmitteln im Internet hat sich in den letzten zwei Jahren mindestens verfünffacht", so Reiner Bunkenburg. Ein Ende dieser Entwicklung sei noch nicht absehbar und "man müsse sich nicht wundern, wenn es vielleicht in ein paar Jahren nur noch ein einziges Lebensmittelgeschäft auf der Insel gibt."

Unsere Fotos zeigen Abteilungsleiter Aaron Whyte (links) und Firmenchef Reiner Bunkenburg, ein weiteres Bild zeigt die Fleischtheke mit dem neuen Sortiment.

JNN-FOTOS: STEFAN ERDMANN

Article pictures



