

Engemanns – Fleischerei, Catering, Alte Wäscherei Tradition, Qualität und Lebensfreude

Handwerkskunst von Meisterhand

Bei Engemanns wird Regionalität und beste Qualität großgeschrieben. Die Tiere, die von der Hand verarbeitet werden, kommen aus der Oberlausitz, genauso wie die Landwirte und Schlachthöfe mit den sie zusammenarbeiten. Seit über 100 Jahren besteht der Betrieb. Die Familie steht noch heute für die Werte Gemeinsamkeit und Zusammenhalt.

Der Urgroßvater und Begründer des Rosenthaler Familienbetriebes, Reinhold Engemann, erwarb 1921 seinen Meisterbrief, woraufhin er den Fleischereibetrieb in Hirschfelde übernahm. Auf dem Firmengelände betrieb er später auch eine Gaststätte.

Heute befindet sich Engemanns in Hirschfelde in der 4. Generation. Henry Engemann wuchs im väterlichen Betrieb auf und begann schon früh mit zu helfen. Seine Lehre machte er außerhalb des Betriebes, so war es auch vom Vater gewollt. So konnte er sich inspirieren lassen, Ideen sammeln und neue Fähig- und Fertigkeiten erlernen. Er kehrte jedoch nicht unmittelbar nach der Lehre zurück. Als die Grenze der DDR öffnete, setzte eine Aufbruchsstimmung ein und er begab sich 8 Jahre lang auf Wanderschaft.

Im Jahr 2002 kehrte er aus Süddeutschland zurück zu seinen Wurzeln. Im „Gepäck“ seine Frau und seinen Sohn.

Seitdem entwickelt das Ehepaar den Betrieb stetig weiter. Sie setzen ihre Ideen um und fingen damit an, das Wohnhaus zu restaurieren. Im Jahr 2004 wurde die Neiße nach dem Schengener Abkommen befahrbar. Sofort kam die Idee auf, eine Schlauchboot Tour mit der Familie und Freunden zu unternehmen. Daraufhin folgten die ersten externen Anfragen und es wurden die entsprechenden Boote angeschafft. Heute wird der Schlauchboot-Verleih gerne für Teamevents genutzt.



2005 öffnete die erste Fleischereifiliale in Zittau. 2008 kam – wo einst die Waschkessel dampften – das Veranstaltungshaus im gemütlichen Flair dazu. Hierin finden Geburtstagsfeiern, Firmenfeiern, Hochzeiten, Trauerfeiern, Teamevents oder einfach gemeinsame Nachmittage statt. Mit drei Veranstaltungsräumen und einer großzügigen Außenanlage, finden 50 bis 150 Gäste ausreichend Platz.

Wie auch andere Betriebe erlebten Engemanns im Jahr 2010 einen herben Rückschlag. Das Hochwasser überschwemmte den kompletten Betrieb. Für die Familie stand jedoch fest – die Tradition muss fortleben und sie bauten den Betrieb mit viel Energie und Herzblut wieder auf.

Engemanns unterhalten heute neben der Produktionsstätte für Fleisch- und Wurstwaren vier Filialen. Ihre Produkte entstehen regional und sie legen sehr viel Wert auf Qualität sowie einen top Service für ihre Gäste.

Sparkasse – ein verlässlicher Partner

Die Zusammenarbeit beschreibt Henry Engemann ganz einfach „in guten wie in schlechten Zeiten.“ Die Sparkasse war uns in schwierigen Zeiten, wie z. B. nach dem Hochwasser ein verlässlicher Partner. „Sie standen uns zur Seite und wir suchten gemeinsam nach Lösungen, die wir fanden,“ so Henry Engemann. Auch in Zukunft arbeiten wir eng mit unserem Berater Torsten Randig zusammen.

Herausforderungen meistern und Chancen nutzen

Henry Engemann fasst die Zukunft zusammen mit „erfolgreich bleiben und die Qualität halten“.

Die Herausforderungen Henry Engemann darin, weiterhin Fachkräfte zu finden. Im Moment hat er ein tolles Team, mit dem es richtig Spaß macht zu arbeiten.

Bei allen Vorhaben spielt auch weiterhin unser Standort eine entscheidende Rolle, denn genau genommen fehlen 180 Grad Radius durch die Grenznähe zu Polen. Eine Herausforderung, aber gleichzeitig auch eine Chance.

Das was die Zukunft in jedem Fall mit sich bringt, ist das Bestreben der Inhaber den Betrieb in die nächste Generation zu führen.