

Ein Werk für den Genuss

Nach fünfwöchiger Umbauphase kommen Hunderte zur Höner'schen Neueröffnung an die Alte Osnabrücker Straße



Ein Ort der Genüsse: Metzgermeister Harald Höner freut sich, dass die umfangreiche Renovierung bei den Kunden so viel Anklang findet. Fotos: Henrik Martinschlede

Die Neugierde in Avenwedde war auf jeden Fall riesig: Als Harald Höner am 17. August zum ersten Mal nach dem fünfwöchigen Umbau die Türen des neuen „Genusswerks Höner“ öffnete, strömten die Menschen den ganzen Tag über in Hundertschaften zur Alten Osnabrücker Straße 33. „Damit habe ich echt nicht gerechnet“, staunte der Fleischermeister auch ein paar Tage später noch.

Mit einem bunten Programm und natürlich vielen kulinarischen Angeboten hatten er und sein 16-köpfiges Team sich jede erdenkliche Mühe gegeben, den Tag an dem letztendlich aus „Fleischerei und Partyservice Höner“ das „Genusswerk Höner“ wurde, zu etwas ganz Besonderem zu machen. Der Plan ging auf und noch mehr freute sich der Inhaber über die vielen Glückwünsche zur rundum gelungenen Neugestaltung und Erweiterung.

Modern und einladend präsentiert sich der deutlich vergrößerte Verkaufsraum in seinen warmen, gemütlichen Farben. Deutlich „gewachsen“ ist auch die Verkaufstheke und damit das Angebot an Fleisch- und Wurstwaren. Entsprechend der Maxime des



Nicht zu übersehen: Das neue „Genusswerk Höner“-Logo über dem Eingang.



Einladend: Der erweiterte Bistrobereich hat nun 30 Sitzplätze.



Delikatesse: Mitarbeiterin Veronika Dirksmöller präsentiert das Dry Aged Beef im Trockenreifungsschrank.

Hauses – in dem drei Fleischermeister arbeiten – wird bei der Herstellung auf regionale, qualitativ hochwertige Zutaten ein mehr als großes Augenmerk gelegt. „Das ist eines unserer Erfolgsrezepte“, schildert Höner. Besonders stolz ist er auf den neuen Trocken-Reifungs-Schrank, in dem sich Rindfleisch in bis zu 28 Tagen zum sogenannten „Dry Aged Beef“ entwickelt, einer kulinarischen Delikatesse. Das „Genusswerk Höner“ ist aber auch ein Label. Zum erweiterten Angebot gehören nämlich selbst kreierte Gewürz- und Salzmischungen sowie Dips, die den Genuss noch einmal um eine Extra-Note erweitern.

Durch den gläsernen Vorbau vorm bisherigen Eingang wurde der Bistrobereich gleich von 20 auf 100



Kreationen: Selbst entwickelte Gewürzmischungen gehören ebenso zum neuen Angebot bei Höner wie Saucen und Dips.

Quadratmeter und nun 30 Sitzplätze vergrößert, komplett neu möbliert – und das in einem gemütlichen, fast schon mediterranen Ambiente. Das, 2007 eingeführte Mittagstisch-Angebot erfreut sich eben schon seit Jahren großer Beliebtheit, so dass dieser Schritt mehr als nah lag. Nun können die Gäste dabei auch sehen, wie ihre Mahlzeiten zubereitet werden, denn gekocht wird nicht mehr im Hintergrund, sondern „Front-Cooking“ ist angesagt.

Wer noch nicht an der Alten Osnabrücker Straße vorbeigeschaut hat, sollte das auf jeden Fall noch tun, denn es gibt viel zu genießen. (hm)

Schon im neuen
**Genusswerk
Höner**
gewesen?
Schauen Sie doch
mal rein!

Täglich wechselnde
Mittagsgerichte
im neuen Bistro-Imbiss

Neue Öffnungszeiten

Montag, Dienstag
Donnerstag und Freitag
8:00 Uhr - 19:00 Uhr
Mittwoch 8:00 - 14:00 Uhr
Samstag 8:00 - 15:00 Uhr

Alte Osnabrücker Str. 33-35
33335 Gütersloh
Tel: 05241 - 97080
www.genusswerk-hoener.de

Sebastian Pyttlick übernimmt Leitung

Wechsel in Avenwedder Volksbank-Geschäftsstelle



Einstieg: Sebastian Pyttlick ist der neue Volksbank-Geschäftsstellenleiter in Avenwedde.

Sebastian Pyttlick (29) ist neuer Leiter der Geschäftsstelle der Volksbank Bielefeld-Gütersloh in Avenwedde. Er löst Anja Hennekes ab, die vier Jahre lang mit dem zehnköpfigen Team die Kunden in den Räumen an der Avenwedder Straße betreute. Seine Vorgängerin hat nicht nur inzwischen geheiratet und heißt jetzt Anja Klassen, sondern auch eine kleine Tochter bekommen und genießt ihre Elternzeit.

Sebastian Pyttlick absolvierte seine Ausbildung zum Bankkaufmann bei der Kreissparkasse Wiedenbrück. Dort war er anschließend drei Jahre lang als Privatkundenberater tätig. 2013 folgte der Wechsel in die Genossenschaftliche FinanzGruppe. In der Bielefelder Filiale der Sparda-Bank

Hannover begann Sebastian Pyttlick zunächst als Privatkundenberater, bevor er 2017 die Regionalleitung für den Bereich Geldanlage übernahm. Berufsbegleitend bildete er sich zum Versicherungsfachmann (IHK) fort. Darüber hinaus schloss er im vergangenen Jahr sein Studium zum Bankbetriebswirt an der Frankfurt School of Finance & Management erfolgreich ab. „Sein Fachwissen und seine Berufserfahrung werden ihm bei seiner neuen Aufgabe sicherlich zugutekommen“, ist Anna Gertheinrich, Regionalleiterin der Volksbank Bielefeld-Gütersloh für den Privatkundenmarkt, überzeugt.

Erleichtert wurde Sebastian Pyttlick der Start durch eine systematische Einarbeitung. In den vergangenen Wochen lernte er die verschiedenen Abteilungen und Bereiche der Volksbank Bielefeld-Gütersloh kennen. „Ich freue mich auf die neue Aufgabe und die Zusammenarbeit mit den Kollegen. Meine Vorgängerin Anja Klassen hat mir ein gut bestelltes Haus hinterlassen“, betont der 29-Jährige. „Oberste Priorität hat für mich, die Kunden vertrauensvoll und ganzheitlich in allen Finanzangelegenheiten zu begleiten.“

In seiner Freizeit spielt Sebastian Pyttlick gerne Tennis. Auch Handball zählt zu seinen Hobbies. Bis Mitte vergangenen Jahres war er noch selbst für die HSG Rietberg-Mastholte in der Bezirksliga aktiv. Heute schaut er sich die Begegnungen von der Tribüne aus an, ist dem Verein aber nach wie vor verbunden.

Sie sind selbstständig und Ihnen wächst die Büroarbeit über den Kopf?

Kommen Sie zu uns und testen Sie unsere Leistungen:

- Existenzgründung
- Lohn / Gehalt
- Baulöhne (Soka Bau etc.)
- Urlaubs-/Krankenvertretung
- Buchführung*
- Verwaltungsarbeiten
- Private Anträge/Briefe
- Organisation Ihrer Unterlagen

Wir arbeiten nach den Vorschriften des Steuerberatungsgesetzes (§ 6 Nr. 3 und 4).
* buchen und kontieren von lfd. Geschäftsvorfällen

Verwaltungsbüro Lawrenz & Zeller
☎ 05241/79506 oder 05241/3071808