



# Wirtschaft & Handwerk

## Traditionen und Ehrungen

### Frey feierte 30-jähriges Geschäftsjubiläum - Ehrung für Sohn Daniel

Exakt drei Jahrzehnte ist es nun schon her, dass Birgit und Gustav Frey geheiratet und anschließend den väterlichen Betrieb übernommen haben. Im Oktober wurde rund um die Metzgerei in der Bahnhofstraße deshalb groß gefeiert - und das, wie schon beim 25-jährigen wiederum unter dem altbewährten Motto „Alles frey beim Frey“.

Gustav Frey wurde das Metzgerhandwerk quasi in die Wiege gelegt: Nicht nur Vater Fritz Frey, auch seine beiden Brüder Fred Frey und Hans Weber haben den Meisterbrief im Metzgerhandwerk.

Und wenn Sohn Daniel, der in den vergangenen Monaten mächtig für Furore sorgte, als er bei den Leistungswettbewerben der Fleischerjugend nicht nur auf Bezirks- und Landesebene triumphierte, sondern auch zu „Deutschlands bestem Jungmetzger“ wurde und die Bundesrepublik bei der Europameisterschaft vertrat, die Meisterschule in Augsburg absolviert hat, gibt es gar vier Metzgermeister in der Familie. Vater Gustav legte nach Lehrjahren im elterlichen Betrieb und beim Vollmann in Weilheim einst mit gerade einmal 20 Jahren als Jüngster im Oberland die Meisterprüfung

ab. Hunderte Seeshaupter, Freunde und Kunden gratulierten dem echten Familienbetrieb am Samstag zum Geschäftsjubiläum, musikalisch umrahmt von der Seeshaupter Musikkapelle. Getränke, Braten, Würstl und Leberkäse waren „frey“ - und damit nicht genug: Weil die Familie Frey nicht nur für ihre Metzgertradition, sondern auch für ihr großes Herz bekannt ist, wurden nebenbei Spenden für einen guten Zweck gesammelt. Rund 1350 Euro kamen auf diese Weise zu Gunsten der Fußballer vom FC Seeshaupt zusammen, mit denen diese ihr neues Zelt, das beim Frey erstmals zu sehen war, mitfinanzieren können.

Für den Nachwuchs ist bekanntlich gesorgt. Sohn Daniel Frey, der dieser Tage in Augsburg die Meisterprüfung ablegt, nahm zwischenzeitlich eine weitere Auszeichnung in Empfang. Bei der Matinee des Fleischerhandwerks in Bad Dürkheim wurde Frey für seinen Sieg beim Bundesleistungswettbewerb der Fleischerjugend geehrt.

„Wer sich heute für den Beruf des Fleischers entscheidet, steht vor einer größeren Herausforderung als noch vor 30 Jahren“, unterstrich der Präsident des Deutschen Fleischer-Verbandes, Manfred Rycken. „Sie haben sich in diesen Wettbewerben selbst bewiesen, dass sie unter Anspannung und Zeitdruck hervorragende Leistungen vollbringen können. Sie können stolz auf sich sein und sind ebenfalls Botschafter des Fleischerhandwerks in der Öffentlichkeit“, so Rycken an die Adresse der Jahrgangsbesten. In der „Salierhalle“ nahm Daniel Frey die Ehrung als Sieger entgegen - er hatte sich in Münster vor dem Niedersachsen Andreas Grotegeers und der Hessin Stephanie Heckmann als „Deutschlands bester Jungmetzger“ durchgesetzt. ff



Grund zum Feiern: Daniel, Birgit, Gustav und Julia Frey beim 30-jährigen (oben) und Daniel bei der Matinee des Deutschen Fleischverbandes (unten).



## Auszeichnung für Innovation

### „The Whiskey Store“ erhält „Young Business Award“

Ehre für ein Seeshaupter Unternehmen: Der Whiskyversender „The Whiskey Store“ wurde in Wiesbaden beim Versandhandelskongress mit dem diesjährigen Young Business Award geehrt. Dieser Versandhandelspreis wird vom Bundesverband des Deutschen Versandhandels an junge Unternehmen vergeben, die wirtschaftlich erfolgreich ihre ersten Jahre am Markt bestanden haben.

Theresia Lüning, die Gründerin und Eigentümerin von „The Whiskey Store“ nahm in diesem Jahr den erst 2002 ins Leben gerufenen Young Business Award aus den Händen von Dorothee Hoffmann vom Bundesverband des Deutschen Versandhandels (bvH) entgegen.

Der Juniorenkreis des bvH entscheidet alleine über Nominierung und Gewinner. Prämiert wird stets ein innovatives, junges Versandhaus, das bestimmten Kriterien standhalten muss. Zu diesen Kriterien gehören wirtschaftlicher Erfolg (ge-



Ehre: Theresia Lüning (2.v.l.) nahm den Preis in Wiesbaden entgegen. Moderiert wurde die Verleihung von Fernsehstar Nina Ruge.

messen am Umsatz), Mitarbeiterwachstum, frische, neue, besondere (Marketing-) Ideen, soziale Verantwortung und natürlich Wachstum.

Und letztlich sollte sich das Unternehmen - auch in schwierigen Versandhandelsjahren - durch Ideenreichtum, Witz, Charme und dabei gleichzeitig solide kaufmännische Vorgehensweise besonders hervorgetan haben.

Der Whisky-Spezialversand aus Seeshaupt erzielt 2006 nach eigenen Angaben mit über 1000 Whisky-Artikeln einen Umsatz von 10 Millionen Euro. Die durchschnittliche Steigerung liegt bei 30 Prozent pro Jahr. „The Whiskey Store“ und seine zehn Mitarbeiter haben sich damit eine Spitzenposition im Whisky-Versand erarbeitet. Für den Whisky-Liebhaber hält der große Whisky-Versender eine umfangreiche Internet-Homepage, ein Forum und ein Blog mit insgesamt 2000 Seiten und 7500 Fotos rund um Whisky aus aller Welt und seine Brennereien parat, die 2002 vom Bundeswirtschaftsministerium auch für den deutschen Internetpreis nominiert worden war.



Auf den neuen Treffpunkt (v.l.): Ralph und Gitti Lütgen sowie Christian Rataud.

## Wein & Sein und viele Ideen: „Schön, wieder hier zu sein“

### Ralph und Gitti Lütgen neu in der Hauptstraße

„Es ist schön, wieder in Seeshaupt zu sein“, sagt Ralph Lütgen, und die Augen des 37-jährigen funkeln dabei. Es ist nicht nur die Rückkehr in den Heimatort nach 17 Jahren, sondern auch der nunmehr verwirklichte Traum der Selbständigkeit: Seit Mitte Oktober haben er und seine Ehefrau Gitti das „Wein & Sein“ in der Hauptstraße übernommen.

Lütgen ist seit zwei Jahrzehnten in der Gastronomie tätig, arbeitete als Restaurantfachmann im Münchener „Königshof“ und der renommierten „Waldwirtschaft Großhessellohe“, trug jedoch stets den Gedanken bei sich, eines Tages in Seeshaupt tätig zu werden. Mit dem Rückzug von Kia Ahmnsen und Walter Steffen im einstigen Café „Hirn“ bot sich die Chance - und Lütgen griff prompt zu. Lütgens Konzept gleicht dem bisherigen, hält darüber hinaus aber etliche Neuerungen bereit. Café, Bar und nicht zuletzt Restaurant - all dies soll „Wein & Sein“ mehr denn je sein. „Unsere Idee ist, dass wir für jeden etwas haben“,

sagt Lütgen. Die neue, umfangreiche Speisekarte ist in diesem Zusammenhang ebenso zu nennen wie die zwei täglich wechselnden Mittagsmenues. Der hintere Bereich des Lokals, in dem früher der Weinverkauf (auch Lütgen bietet natürlich Wein an) stattfand, ist nun den Nichtrauchern oder Gesellschaften für Festivitäten vorbehalten. Ebenso soll freilich ein „Espresso zwischendurch“ oder das „gemütliche Beisammensein in schöner Atmosphäre“ möglich sein. Abends darf auch gefeiert werden, auch bei Cocktails oder - wie an Silvester - bei einer großen Party. Bis Mitternacht kann gegessen, nach dem Jahreswechsel am Dampfersteg getanzt werden. Neu sind auch die Öffnungszeiten: „Wein & Sein“ ist täglich von 10 Uhr morgens bis 1 Uhr nachts geöffnet. Warme Küche vom französischen Koch Christian Rataud gibt es in der Zeit von 11.30 bis 14 Uhr und 17 bis 21.30 Uhr. Am 23. und 24. Dezember ist das Lokal übrigens geschlossen, am 1. und 2. Weihnachtsfeiertag geöffnet.



## Wirtschaft & Handwerk



Spielzeuge für Klein und Groß: Während sich drinnen Interessierte um die neuesten Werkzeuge scharten, umlagerten die jugendlichen Gäste den Formel 1-Simulator vor der Halle.

## Neueste Werkzeuge

Fachsimpeln und Informieren: Hausmesse bei Zellmer

Hunderte Besucher kamen zur Hausmesse bei „Holzbearbeitungsmaschinen Zellmer“. Rund um die Halle war allerhand geboten. Innen reihte sich Stand an Stand, präsentiert wurden die neuesten Maschinen und Werkzeuge. Vom Werkzeugkoffer über die Kreissäge für Profis - Handwerkerherzen dürften deutlich höher geschlagen haben. Auch draußen hatten Lieferanten und Unternehmen Stände aufgebaut. Im eigens aufgestellten Zelt ließ sich bei Kaffee und Kuchen fachsimpeln.



Langjährige Mitarbeiter zeichneten Gebhard Brennauer (links) und Vorstand Franz Wenisch (rechts) bei der Raiffeisenbank aus.

## Drei Mal dreißig Jahre

Ehrungen und Preisvergabe in Raiffeisenbank

Gleich drei Jubilare ehrte die Raiffeisenbank südöstlicher Starnberger See im November: Hedwig Cada, Alois Weiß und auch der stellvertretende Vorstandsvorsitzende Josef Pölt arbeiten bereits seit 30 Jahren für das Geldinstitut. Alle haben ihren Schreibtisch im Seeshaupter Hauptsitz.

Doch nicht nur ihnen gratulierte der Vorstandsvorsitzende Gebhard

Brennauer: Bei einer Sonderziehung im Rahmen des Gewinnsparens der Volks- und Raiffeisenbanken in Bayern durfte sich Heidi Keck über den Gewinn eines Kaffeevollautomaten freuen. „Ich habe noch nie wirklich etwas gewonnen“, bekannte Keck. Oberbayernweit waren bei der Sonderverlosung zehn „saeco-Kaffeebar“ unter den Gewinnsparens ausgelobt worden.



Josef Pölt und Gebhard Brennauer beglückwünschten Heidi Keck zum neuen Kaffeevollautomaten, den diese gewonnen hatte.

## Rosen und Gehölze

Herbstfest in der Baumschule „Demmel“: Pünktlich zum kalendarischen Herbstbeginn hatte das Team um Wolfgang Kopf zu einem ebenso informativen wie abwechslungsreichen Tag eingeladen. Neben Fachvorträgen und Vorführungen war auch ein



Und wie wird's gepflegt: Die Fachberater in der Baumschule gaben kompetente Antworten.

„Schnäppchenmarkt“ geboten. Wie Rosen und Wildgehölze gepflegt werden sollten, erfuhren die Besucher ebenfalls.

Die Baumschule wirbt seit mehreren Jahren mit Sonderaktionen - neben den regelmäßigen Tagen der offenen Tür mit reichhaltigem Programm stellte das Herbstfest einen weiteren Bestandteil dieses Ansinnens dar.