

Fleischerei Höpker-Schröder sagt DANKE für 125 JAHRE Treue.



Symbolischer Moment: Sabine Schröder-Weßinghage nimmt zur GmbH-Umstellung ein Bild von Bernd Eßer (Handwerkskammer) entgegen.



Vielfalt im Sortiment: Gewürze und Zutaten gehören zum Angebot. Fotos: Carovac

Eine Bratwurst mit Geschichte

Von SABINA CAROVAC

Beckum (gl). Seit mehr als einem Jahrhundert steht der Name Höpker in Beckum für Fleisch und insbesondere für eines: Bratwurst. Gegründet wurde die Fleischerei 1901, seither ist sie in Familienhand geblieben – heute geführt von Sabine Schröder-Weßinghage, die den Betrieb 2007 übernommen hat.

Ein Blick zurück: Die Wurzeln reichen bis zu Heinrich und Anna Höpker zurück, deren Sohn Heinrich gemeinsam mit seiner Frau Elisabeth 1931 die Fleischerei weiterführte. 1954 übernahmen Anne Schröder, geborene Höpker, und Karl

Schröder. Mehrere Umbauten und Erweiterungen – unter anderem 1963, 1984 und 1993 – passten den Betrieb immer wieder an neue Anforderungen an.

Im Mittelpunkt steht bis heute ein Produkt, das sich kaum verändert hat: die Bratwurst. Das Gewürz dafür stammt noch aus der Rezeptur des Vaters von Schröder-Weßinghage. „Das habe ich bei mir im Köpfchen“, sagt sie. Die Mischung aus Rohgewürzen wurde nie angepasst – und ist zu einem Markenzeichen geworden. Der dazugehörige Imbiss entwickelte sich ebenfalls früh: Anfang der 1960er-Jahre begann alles mit einem umgebauten Bauwagen, 1969 wurde

daraus ein fester Standort. Bis heute gilt: „Höpker verbindet man immer mit er Bratwurst.“

Außer Tradition setzt der Betrieb auf Transparenz. „Ein großes Privileg ist, dass wir wissen, wo unser Fleisch herkommt“, sagt Schröder-Weßinghage. Die Tiere werden bei regionalen Bauern eingekauft, über Viehhändler zum Schlachthof gebracht und dort im Auftrag verarbeitet.

Die gelernte Fleischereifachverkäuferin machte bereits mit 22 Jahren ihren Meistertitel – als damals jüngste Meisterin. Dass sie diesen Weg einschlug, war nicht selbstverständlich: Der Beruf galt lange als männerdominiert.

Heute beschäftigt die Flei-

scherei ein eingespieltes Team: sechs Verkäuferinnen, ein Meister, ein Geselle sowie weitere Kräfte im Verkauf und im Imbiss. Die familiäre Atmosphäre gehört bewusst zum Konzept – ebenso wie persönliche Beratung. Für spezielle Fragen kommt auch der Meister hinter der Theke hervor.

Seit 2022 wird der Betrieb als GmbH geführt. Die Nachfolge ist bereits geregelt: Sandra Berenbrinker und ihr Mann, beide im Betrieb ausgebildet, sollen die Fleischerei künftig übernehmen. Im Zuge der Umstellung war auch die Handwerkskammer vor Ort und überreichte symbolisch ein Bild, das diesen Schritt festhält.

Fleischkonsum ist im Wandel

Beckum (sc). Das Fleischerhandwerk hat sich in den vergangenen Jahrzehnten deutlich verändert – und mit ihm die Fleischerei Höpker-Schröder in Beckum. Während früher noch selbst am Schlachthof gearbeitet wurde, verhindern heute strengere Hygienevorschriften diese Praxis.

Gebliieben ist dennoch die enge Verbindung zur Herkunft: „Wir sprechen immer noch von unserem Vieh“, sagt Sabine Schröder-Weßinghage und meint damit die Zusammenarbeit mit regionalen Landwirten, von denen die Tiere bezogen werden. Auch das Kaufverhalten hat sich gewandelt. Seit etwa zehn Jahren ist ein klarer Trend zu Geflügel zu beobachten. Gründe sind vor allem ein gestiegenes Gesundheitsbewusstsein und veränderte Ernährungsgewohnheiten. Klassische Produkte wie Nackensteaks bleiben gefragt, werden aber seltener gekauft.

Hinzu kommt ein weiterer Faktor: der Preis. „Es kommt auch darauf an, was das Geld

macht“, sagt Schröder-Weßinghage. Gerade in Zeiten steigender Kosten achten viele Kunden stärker auf ihre Ausgaben.

Der Betrieb reagiert darauf mit einem breiteren Sortiment. Außer Fleischprodukten gehören inzwischen auch vegetarische Alternativen wie Grillkäse, Gemüsespieße oder Veggie-Steaks zum Angebot. Hintergrund ist vor allem die Nachfrage bei Feiern und größeren Einkäufen. „Wir möchten den Kunden hierbehalten“, sagt Schröder-Weßinghage.

Dass äußere Einflüsse das Geschäft stark prägen können, zeigte sich bereits zur Zeit der BSE-Krise im Jahr 2000. Kurz vor Weihnachten blieben vorbestellte Rinderfilets plötzlich liegen – für die Fleischerei ein wirtschaftlicher Einschnitt.

Trotz solcher Herausforderungen bleibt der Betrieb stabil. Entscheidend ist aus Sicht der Inhaberin vor allem eines: Vertrauen – in die Qualität, die Herkunft und die persönliche Beratung.



Sandra Berenbrinker, die potenziell die Nachfolgerin für die Geschäftsführung ist, bereitet Fleisch im Betrieb vor.

wir gratulieren

der Fleischerei Höpker Schröder zum
125-jährigen Jubiläum

Ihr Ansprechpartnerin:
Tina Kunis
Telefon 02522 73512
kunis@die-glocke.de

Die Glocke

Wir gratulieren zum 125-jährigen
und wünschen weiterhin viel Erfolg!
Danke für die gute Zusammenarbeit.



**KORTMANN
DÜNNINGHAUS
MUCKELMANN
& PARTNER**
STEUERBERATER

Alleestraße 36 | 59269 Beckum
Telefon: 02521 87320 | www.stb-kdm.de



Fleischerei Höpker-Schröder
59269 Beckum • Pulort 20 • Telefon 0 25 21 / 3154
www.fleischerei-hoepker-schroeder.de
info@fleischerei-hoepker-schroeder.de

Jubiläumsangebot

vom 28.03. – 11.04.2026 für Ihre Treue

Grillpaket: 36,- €

| | |
|----------------------|------------------------|
| 5x Rostbratwürstchen | 4x Grillsteaks |
| 4x Hähnchenfilets | 2x dicke Rippe gewürzt |
| 1x Ciabatta | 500 g Krautsalat |
| 1x Kräuterbutter | |

Folgen Sie uns auch auf und
Jede Woche neue Angebote und Empfehlungen

Alles Gute zum 125-jährigen Jubiläum!

Westarp Rohstoffhandel

Ladestraße 11 - Beckum - Telefon 02521/134 66
www.westarp-rohstoffhandel.de

Wir gratulieren zum
125-jährigen Jubiläum

Stake
Sanitär – Heizungsbau GmbH



Zementstraße 136 - 59269 Beckum - Tel. 02521 / 3541
Internet: www.stake-beckum.de - E-Mail: info@stake-beckum.de

STEINHOFF
Farbe & Boden

Wir gratulieren zum 125-jährigen Jubiläum.

Telefon 02521/8730-30 - www.steinhoff-beckum.de

Beckmann
Elektro Kälte

Beratung - Montage
Wartung - 24h Notdienst
Zementstraße 106 in Beckum
02521 - 4941

**Familie Ahmann und ihr Team
gratuliert zum
125-jährigen Bestehen.**

Besuchen Sie uns auch im Internet:
www.beckmann-beckum.de

HAHNE

Vieh- und
Fleischhandels-GmbH

Herzlichen
Glückwunsch zum
Jubiläum.

Wir freuen uns auf
eine weiterhin gute
Zusammenarbeit.

Entruper Weg 9
Diestedde
Telefon 025 20/ 1032
Fax 025 20/ 1855

WIR GRATULIEREN
GANZ HERZLICH!

LAUFMÖLLER GmbH

Tischlerei - Innenausbau - Trockenbau - Akustikbau

59320 Ennigerloh - Industriest. 6 - Telefon 02524/3420 - www.laufmoeller.de



Frische, die ankommt ...

Wir gratulieren zum
125-jährigen Jubiläum.

Aus der Region – für die Region
Keitlinghauser Straße 3, Oelde
www.nordhues-oelde.de
Tel.: 0 25 22 / 24 65