

60 Jahre Feinkost in Rodenkirchen



So sah das Geschäft 1949 aus.

und verlangten das Beste vom Besten. Ob ausgesuchte Pralinenentüsse oder Konserven aus Frankreich, ob Weine aus aller Herren Länder oder Spezialitäten aus der Region – Maaßen hatte alles. Mit Eintreffen des Wirtschaftswunders wurde das Sortiment immer reichhaltiger und das Angebot internationaler.

1959 trat dann ein Lehrling in den Betrieb ein, der heute noch aktiv ist. **Renate Link** begann bei Maaßen eine Ausbildung zu Feinkostfachverkäuferin, blieb nach der Lehre gleich da und wurde zur absoluten Spezialistin im Bereich Wurstwaren und Schinken. Sie kennt fast jeden Kunden mit Namen und ist bei diesen äußerst beliebt.

der ganzen Welt aus dem Sortiment des führenden Importeurs **Rungis** geordert und Milchzicklein aus den Pyrenäen in die Theke gebracht. Johannes Wagner war einer der ersten, der auf Bio-Produkte setzte. Als es in Baden-Württemberg gelang, das fast schon ausgestorbene **Schwäbisch Hällische Landschwein** wieder bekannt zu machen und nach strengsten biologischen Vorschriften aufwachsen zu lassen, führte Johannes Wagner sofort das schmackhafte Fleisch als auch die „Wurst-im-Glas“ Rezepturen aus der Hohenlohe.

Im Laufe der Jahre kamen so Filets vom **Galloway-Rind** aus Irland vom renommierten Betrieb Donald Russell, amerikanisches **Spitzen-Beef** oder Frischfleisch vom **Iberico-Schwein** aus Spanien hinzu. Dem Trend nach Bio-Produkten trägt auch das Sortiment der Spezialitäten Metzgerei **Rack & Rüter** aus Hessen Rechnung, denn hier werden traditionell hergestellte Wurstwaren nach dem Prinzip des ökologischen Landbaus hergestellt. Dabei wird ausschließlich Fleisch von Bio-Erzeugern verarbeitet. Tierhaltung, Fütterung, Transport und



Johannes Wagner übernahm 1989 Feinkost Maaßen und machte daraus das heute bei Feinschmeckern und bei allen, für die Lebensmittel Mittel zum Leben sind, so hochgeschätzte „Delikatessen Johannes Wagner“. Gleich nach der Übernahme wurde der Frischfleischsektor nach oben hin ausgebaut. So wurde frisches **Wild-Fleisch aus der Eifel** eingeführt, Geflügel der französische Topmarke **„Label Rouge“** hinzugenommen, Delikatessen aus



Schlachtung erfolgen nach strengsten Regeln und der Anbau der verwendeten Gewürze entspricht den gleichen Grundsätzen.

Ab und zu laden Johannes Wagner und sein Team auch zu besonderen kulinarischen Wochen ein. So hatte man in den vergangenen Jahren die Schweiz und Österreich zu Gast, es gab französische Wochen, Leckeres aus Alba und Weinwochen vom Kaiserstuhl und der Ahr und vieles mehr.

Wer hochwertige Lebensmittel, wie die von Delikatessen Wagner, in der Küche verwendet, der legt auch großen Wert auf entsprechende Kochgeräte. Deshalb findet man nun auch das Sortiment des französischen Herstellers **Le Creuset** und Messer des deutschen Herstellers **Dick** im Laden auf der Hauptstraße. Le Creuset ist eine



Da fuhr noch die Straßenbahn über die Hauptstraße in Rodenkirchen, Das Jahr 1967.



VAUX
SEKT-MANUFAKTUR

BÄUERLICHE ERZEUGERGEMEINSCHAFT SCHWÄBISCH HALL



RUNGIS express

Champagne **DEUTZ**
FONDE EN 1838



Hessische Wurstwaren wie hausgeschlachtet

LE CREUSET
Lebe mit Genuss!

DICK
Traditionsmarke der Profis

60 Jahre Feinkost in Rodenkirchen

Gleich vier Jubiläen auf einmal kann im November in der Hauptstraße 98 gefeiert werden. 60 Jahre Feinkost in Rodenkirchen an dieser Stelle, 50-jähriges Betriebsjubiläum für die Mitarbeiterin Renate Link, 20 Jahre Übernahme durch Johannes Wagner und 10-jähriges Betriebsjubiläum von Tina Sting.

Vor 60 Jahren eröffneten **Herr und Frau Maaßen** direkt neben der Maternusapotheke ihr Feinkostgeschäft. Zuvor führte Herr Maaßen ein Zigarrogengeschäft und Frau Maaßen besaß einen „Tante Emma-Laden“. Zusammen machten sie dann auf der Hauptstraße 98 das erste richtige Feinkostgeschäft auf. Sie besaßen damals schon einen riesigen Kühlschrank, konnten Frischprodukte anbieten, als andere noch über Eingemachtes nachdachten. Die Rodenkirchener Kunden waren immer schon etwas Besonderes



4 x Jubiläum auf einmal: 60 Jahre Feinkost, 50-Jähriges von Renate Link, 10-Jähriges von Tina Sting und 20 Jahre Delikatessen Wagner mit Doris und Johannes Wagner. (Foto Hafener)

Leserbrief an den Kölner Bilderbogen

Lebensmittel degradiert zum Zweckmittel

Wir wollen satt werden. Wir wollen keinen Hunger haben, schön, wenn wir mehr bekamen, als wir essen konnten. Sind das die Richtwerte unserer Nation?

Kommt Freude nur auf, wenn wir im Flugzeug Richtung Sonne sitzen, wenn uns jemand um ein cooles Kleidungsstück beneidet. Hat das Leben nur Sinn, wenn das eigene Auto schneller ist als das des Nachbarn?

War eine zeitlang „besser essen“ ein Modetrend, mit dem man mithalten wollte, um IN zu sein?

Waren und sind wir immer nur dann bereit, nach besseren Lebensmitteln zu schreien und für mehr Sicherheit in der Ernährungskette zu bezahlen, wenn uns wieder einmal ein „Skandal“ beängstigt? Aber, bitte, nur kurzfristig, wir sind doch nicht nachtragend, zumindest nicht, wenn es um unser Leben geht. Ist Essen nur ein Prozess, etwas nachzuschicken, damit das Gefühl der Leere weg ist und man nicht mehr von innen heraus ans Essen erinnert wird?

Im Zeitalter des „Relationsdenkens“ hat Essen, haben Lebensmittel oder andere Statussymbole und sind damit logischerweise immer zu teuer, allgemein, Minimalwerte und um zu zeigen, wer man ist.

Na ja, jetzt in der Spargelzeit zum Beispiel gibt es wieder die Gelegenheit dazu. Aber danach? Geht es wieder weiter wie bisher! Zu teuer, übertrieben, nicht gerechtfertigt! Vielleicht sollten diese Menschen einmal dazu verurteilt werden, vier Wochen da zu arbeiten, wo unsere Lebensmittel herkommen; nein, besser nicht, denn mit dem heuchlerischen Verständnis von Wert und Werten würden die gleichen Produkte innen heraus ans Essen erinnern.

danach das Dreifache kosten.

Sonnengebräunt, Geschmeidiges auf der Haut, schicke Möbel, das eine oder andere Statussymbol vom Designer oder Markenfabrikant – ok – annehmbar! Aber dazu beitragen, dass die Frauen, die eine durchschnittliche Lebenserwartung von 78 Jahren haben (bei uns Männern sind es 76) mit bester Gesundheit leben, kann all dies nicht. – Anders die Motor (Körper) kaum stottert, nicht oft vom Mechaniker (Arzt) bearbeitet werden bzw. nicht mehrere Tage in der Werkstatt (Krankenhaus) steht, weil mir das für INNEN viel mehr Wert ist, als das für AUSSEN.

– Willkommen im Club der Gesunden!

Johannes Wagner, Rodenkirchen



Nadine und Amadeus und der Fachverkäuferin **Britt Marten** tatkräftig unterstützt. Und noch ein weiteres Teammitglied feiert in diesen Tagen Jubiläum, denn seit 10 Jahren steht

mit **Tina Sting** eine Lebensmittelfachverkäuferin hinter der Theke, deren Spezialgebiet der Käse ist. Dazu zählt nicht nur das Fachwissen über die vielen Sorten und deren Herstellung, sondern auch die oft komplexe Pflege der unterschiedlichen Käsearten.

der berühmtesten Marken für Kochgeschirr aus Guss, das es in verschiedenen emaillierten Ausführungen gibt. In jedem französischen Haushalt wird täglich damit gekocht und die Franzosen wissen genau, warum. In keinem anderen Topf ist die Hitzeverteilung so gleichmäßig möglich, wie in den Gusstöpfen von Le Creuset.

Firma **Dick** aus dem schwäbischen Ort Deizisau gibt nun schon seit mehr als 225 Jahren. Die Messer sind klassisch geschmiedet, perfekt geschliffen und zeichnen sich durch lange Lebensdauer und ergonomisches Design aus. Wer etwas auf sich hält, bestückt seine Küche mit Messern von Dick.

Die zweite Marke der Kochprofis betrifft Spitzenprodukte aus dem Messerbereich. Schneidwerkzeuge der

Seit 20 Jahren gibt es nun Delikatessen Johannes Wagner – ehemals Maaßen. Inhaber **Johannes Wagner** wird von seiner Frau **Doris** und den Kindern



**Delikatessen Johannes Wagner - Hauptstraße 98
50996 Köln-Rodenkirchen - Tel. 0221 / 39 35 89**