



fleischerei seit 1898

NEUBAUER'S

Festschrift 2023

Eine Zeitreise durch 125 Jahre Firmengeschichte...



Genießen Sie nur das Beste



Liebe Leserinnen, liebe Leser,

im Jahr 2023 feiert die Fleischerei Neubauer ihr 125-jähriges Firmenjubiläum.

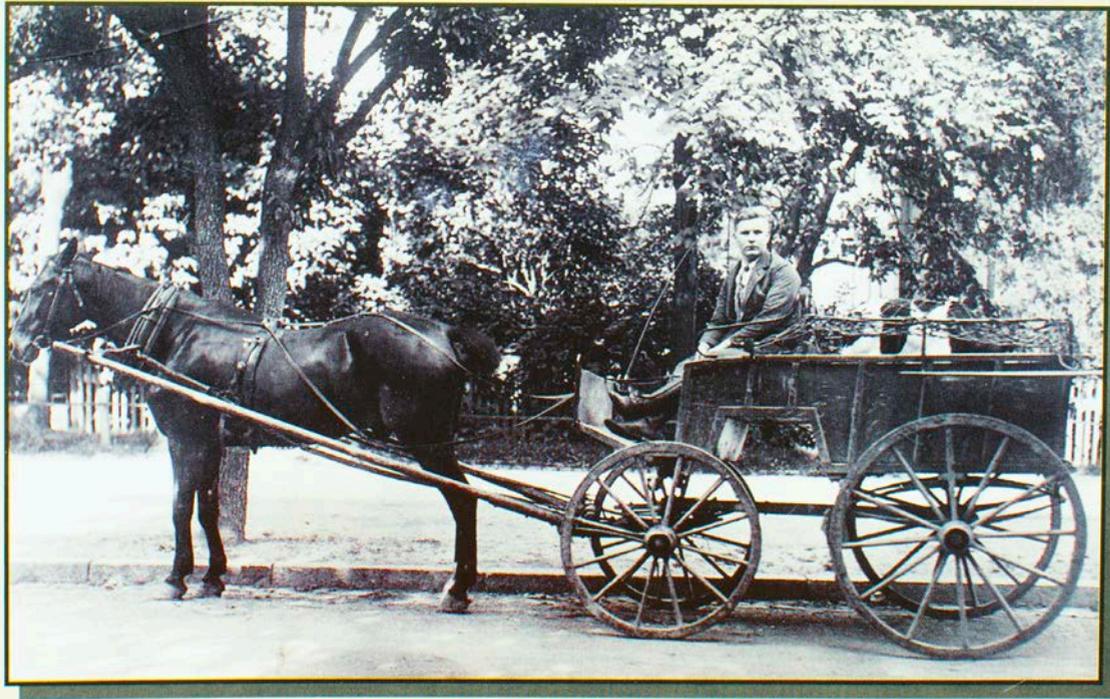
Unter dem Motto „Qualität, die man schmeckt“ ist die handwerkliche Produktion von erlesenen Fleisch- und Wurstspezialitäten auch im Jubiläumsjahr weiterhin das herausragende Markenzeichen der Firma Neubauer. Neben traditionsreichen Braunschweiger Wurstspezialitäten, hergestellt nach überlieferten Rezepten, wurden in den vergangenen Jahrzehnten aber auch neue innovative Produkte und Geschäftsfelder entwickelt: Ein Partyservice für 10–1000 Personen sowie Imbiss- und Snackangebote in den fünf Neubauer-Filialen gehören heute ebenfalls zur Angebotspalette.

Mit dieser Festschrift möchten wir Sie herzlich einladen zu einer kurzweiligen Zeitreise durch 125 Jahre Firmengeschichte und einem Rückblick auf das große Jubiläumfest im Mai 2023...

Ihre Familie Neubauer

Bild Titelseite:
Drei Generationen der Familie Neubauer präsentieren traditionsreiche und neue Braunschweiger Wurstspezialitäten aus eigener Herstellung.



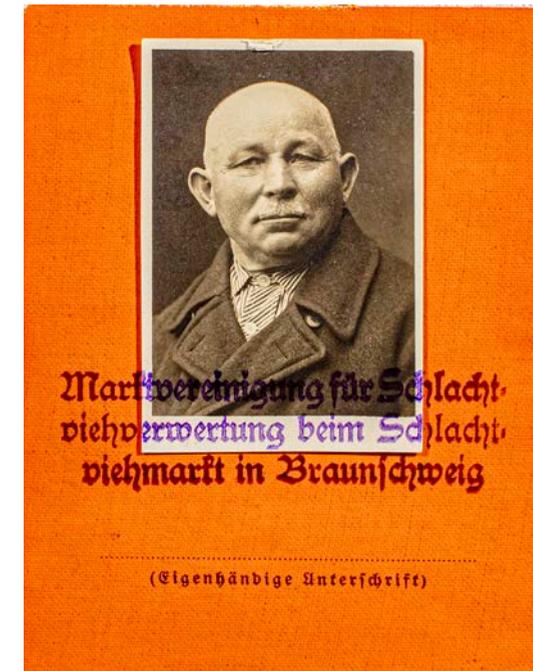


Die Fleischerei Neubauer im Wandel der Zeit –
 wichtige Ereignisse auf einen Blick

CHRONIK 1898 – 2023

Die Tradition lebt weiter

Die Geschichte der Fleischerei Neubauer reicht bis in das Jahr 1898 zurück als Heinrich Tappe den Grundstein der heutigen Firma legte...



1898

eröffnen Heinrich Tappe u. Henriette Schnur das Geschäft in Melverode.



1929

fängt Rudi Neubauer als Geselle bei Heinrich Tappe an.



1931

heiraten Rudi Neubauer und Klara Tappe.

1934

absolviert Rudi Neubauer die Meisterprüfung und übernimmt die reine Schweinefleischerei Stein.

1938
 kommt Tochter Bärbel zur Welt

1940
 kommt Heinrich Tappe durch einen Unfall ums Leben.

1941
 erblickt Rudolf Neubauer (der jetzige Senior-Chef) das Licht der Welt.

1942
 wird Rudi Neubauer nach Rußland eingezogen und im August kommt Sohn Manfred zur Welt.

1944
 fällt der langen Bombennacht die Fleischerei in der Lampestraße zum Opfer und Ehefrau Klara geht zurück nach Melverode.



1945
 Am 17. Juni kehrt Rudi Neubauer aus dem Krieg zurück.

1960
 wird der Neubau in Melverode eröffnet.

1964
 Rudolf Neubauer legt die Meisterprüfung im Fleischerhandwerk ab.



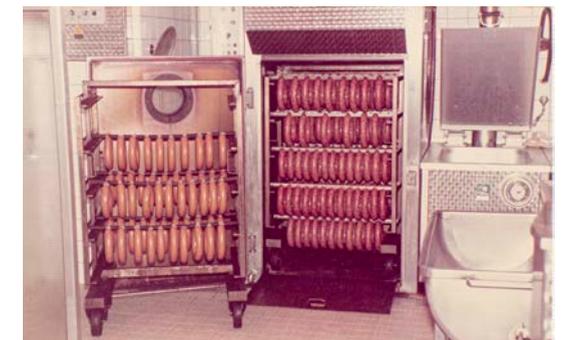
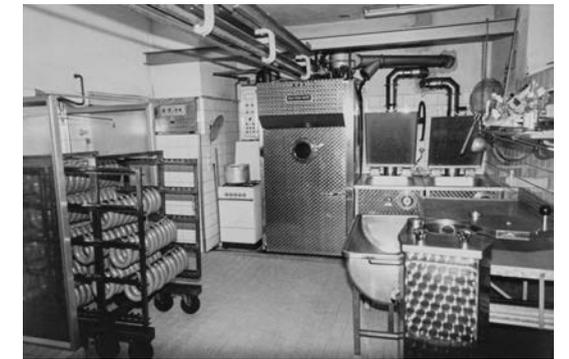
1968
 übernimmt Rudolf Neubauer das elterliche Geschäft in Melverode.



1974
 wird die Fleischerei Schwantge im Bebelhof übernommen und



1978
 Die Fleischerei und Produktion im Bebelhof werden komplett umgebaut.



1987
 steigt Thorsten Neubauer nach der Ausbildung ins Geschäft ein.

1990
 Im Januar wird die Fleischerei Ohlendorf am Nibelungenplatz gekauft und umgebaut.
 Im März beginnt die Produktion am Nibelungenplatz.
 Im Juli fängt Kerstin Neubauer, Jens Frau, als Fleischerei-Fachverkäuferin an.

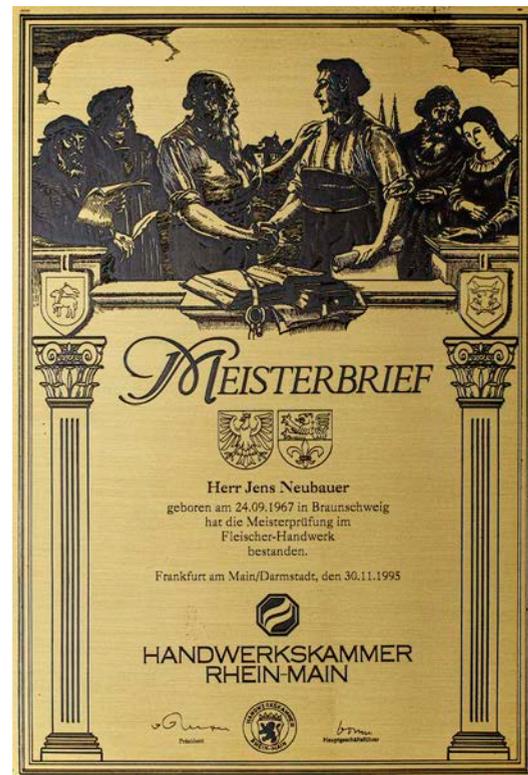


1991
 Thorsten Neubauer legt die Meisterprüfung im Fleischerhandwerk ab.

1992
 beginnt Sohn Jens im Geschäft als Geselle.



1995
 Jens Neubauer legt die Meisterprüfung im Fleischerhandwerk ab.



1997
 Im Januar wird das dritte Geschäft im Einkaufszentrum Heidberg eröffnet.



1998
 Am 02. Mai 2018 feiert die Fleischerei Neubauer ihr 120-jähriges Firmenjubiläum mit einem großen Fest auf dem Nibelungenplatz.



1999
 Gründung der Fleischerei Neubauer oHG (Vertretungsberechtigte Rudolf Neubauer, Jens Neubauer).

Jens Neubauer wird Obermeister der Fleischerinnung Braunschweig.

2004
 Umbau der Filiale in Heidberg auf die doppelte Fläche und Erweiterung um den Imbiss.



2007
 Eröffnung der Filiale in Wolfenbüttel.

NEUBAUERS DANKE Wolfenbüttel

Wurstchen

Die Zeit rennt - das wird einem immer besonders dann bewusst, wenn man zurückblickt und sich wundert "Was? So lange ist das schon wieder her?"

Vor einem Jahr eröffneten wir unsere Filiale am Elmweg. Zurückblickend war es ein schöner und besonders für mich auch emotionaler Tag. Denn die Übernahme des Geschäfts meines ehemaligen Lehreisters Host Bartels nach 15 Jahren war schon etwas ganz Besonderes. Aber - schnell holt einen der Geschäftsalltag wieder ein und die Tage und Wochen fliegen nur so vorbei. Und ohne man sich versieht hat man schon wieder Grund zum Feiern. Das einjährige Jubiläum steht an. Aus diesem Grund erklären wir die Vorwoche zur Jubiläumswoche und bedanken uns bei Ihnen mit Spitzenangeboten für die tolle Resonanz und Ihre Treue. Und wenn uns nach Ostern der Alltag wieder eingeholt hat, werden wir noch kurzer Zeit erschrocken feststellen "Mensch, wir haben ja bald 2-jähriges!" - denn wie gesagt, die Zeit rennt...

for Jens Neubauer and Team

Jubiläums-Angebote vom 12.03.-22.03.2008 und nur in Wolfenbüttel Neubausers original Braunschweiger Mettwurst 100g € 0,99 Neubausers Thüringer Mett 100g € 0,59 Neubausers "Wurst ohne Ende" Stück € 4,99	Gründonnerstag "Wurstschinkenfrühstück" 1 kg Thüringer Mett + 10 Brötchen + 1 Zwiebel € 6,66	Ostersonntag "Jubiläums-Grillen" vor dem Geschäft Bratwurst und Krakauer € 0,50
--	--	---

2008
 Umzug der Produktion vom Nibelungenplatz in die Ottostraße. Die neue Produktionsstätte wird im September zertifiziert und erhält die EU-Zulassung.

2009

Übernahme der Fleischerei Diers und Eröffnung der Filiale in Querum.

2010

Die Fleischerei Neubauer kreiert und produziert aus 200 kg Wurstbrät die größte Currywurst der Welt und erreicht hiermit den Eintrag ins Guinness-Buch der Rekorde.



2011

Eröffnung der Filiale in Lehdorf mit Imbiss und Sitzplätzen und Umbau der Filiale am Nibelungenplatz, welche im Oktober wiedereröffnet wird.

2017

Die Filiale in Wolfenbüttel feiert mit vielen Aktionen ihr 10-jähriges Bestehen.

Übernahme der Geschäfte der Fleischerei Sroka & Langkowski und Eröffnung von 2 neuen Filialen in Braunschweig: Kastanienallee (März 2017) und Einkaufszentrum Elbestraße (April 2017).



2019

Im Juni beendet Marie, die Tochter von Jens und Kerstin Neubauer, ihre Lehre als Fleischerei-Fachverkäuferin.

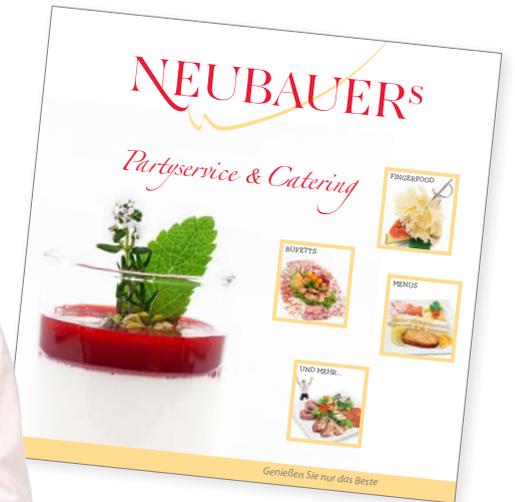
Die Neubauer-Filiale in der Elbestraße wird im Juni renoviert.

Neubauers Mummelleberwurst wird vom Niedersächsischen Ministerpräsidenten, Stephan Weil, als „Kulinarischer Botschafter Niedersachsens“ ausgezeichnet.



2020

Im Januar beginnt Marie Neubauer als Fleischerei-Fachverkäuferin und unterstützt auch den Partyservice tatkräftig.



2022

Wegen eines Brandschadens im Juli 2022 wird die Partyservice-Küche vorübergehend vom Nibelungenplatz in die Stadthalle Braunschweig verlegt.

Im Oktober 2020 erfolgt die Umfirmierung der Firma in Fleischerei und Partyservice Neubauer GmbH & Co. KG

2023

In der Produktion, im Partyservice und 5 Filialen in Braunschweig und Wolfenbüttel wird Familie Neubauer tatkräftig unterstützt von 75 motivierten Mitarbeiter*innen.



Nach Umbau und kompletter Neuausstattung wird die Partyservice-Küche am Nibelungenplatz im April wieder in Betrieb genommen.

Partyservice-Küche nach Umbau – © MKN

Die Fleischerei Neubauer feiert am 06. Mai 2023 mit einer Vielzahl von Aktionen und mehr als 2000 Besucher*innen...

JUBILÄUMSFEST 2023



Marie Neubauer und der Moderator Dirk Wöhler präsentieren das vielfältige Programm beim Jubiläumsfest: Infos zur Firmengeschichte, Musik, Kulinarisches, Spiel & Spass...





Am 06. Mai 2023 um 11.00 Uhr wird das große Fest zum 125-jährigen Firmenjubiläum der Fleischerei Neubauer auf dem Betriebshof in der Ottostraße offiziell eröffnet.
 Der Geschäftsführer Jens Neubauer sowie der Seniorchef, Rudolf Neubauer, freuen sich sehr, die zahlreich erschienenen Gäste begrüßen zu dürfen.
 Es folgen zunächst einige interessante Einblicke in die 125-jährige Firmengeschichte.



Grußwort des Präsidenten des Deutschen Fleischerverbandes: Herbert Dohrmann



Grußwort des Wirtschaftsdezernenten der Stadt Braunschweig: Gerold Lepper



Marie, Rudolf, Jens und Kerstin Neubauer freuen sich über die vom Präsidenten des Deutschen Fleischerverbandes, Herbert Dohrmann, überreichte Ehrenurkunde zum 125-jährigen Firmenjubiläum (Bild siehe ganz oben).

Der Geschäftsführer der Kreishandwerkerschaft der Region Braunschweig, Dr. Andreas Bierich, sowie der Kreishandwerksmeister, Oliver Schatta, überreichen Jens und Rudolf Neubauer anschließend ebenfalls eine Ehrenurkunde.

Grußwort der Fleischergesellen-Brüderschaft Braunschweig: Angelika Wendel (Bild siehe links).



Unser Partyservice- und Verkaufsteam verwöhnt die Gäste beim Jubiläumsfest mit Neubauers leckeren Grill- und Wurstspezialitäten.

„Papes Gemüsegarten“ präsentiert regionale Produkte und das „Weinkontor Osterode“ lädt zum Verkosten internationaler Weine ein.



Am 06. Mai 2023 besuchen rund 2000 Gäste das Jubiläumsfest auf dem Betriebsgelände der Produktionsstätte in der Ottostr. 3.

Das reichhaltige Speisenangebot reicht von Wurst- und Grillspezialitäten über eine Käseverkostung bis hin zu Kaffee und Kuchen.

Ein abwechslungsreiches Unterhaltungsprogramm, Betriebsführungen, Infostände und eine Hüpfburg für Kinder laden die Besucher*innen zum Verweilen ein.





Die Betriebsführungen mit Seniorchef, Rudolf Neubauer, und dem Produktionsleiter, Timo Geismar, sind ein echter Besuchermagnet beim Jubiläumsfest.



Zwei besondere Veranstaltungs-Highlights begeistern das Publikum:

Bei der Autogrammstunde mit zwei Eintracht Braunschweig-Spielern herrscht ein reger Besucher*innen-Andrang (Bilder siehe oben).



Der Auftritt von Dj Ötzi Double (Kay Christiansen) bringt das Publikum in Stimmung und das Tanzbein wird geschwungen.

Kerstin und Jens Neubauer beim Eröffnungstanz (Bilder siehe unten).





fleischerei seit 1898

NEUBAUERS



Filialen

Nibelungenplatz 11
Tel. 0531 322315

Neubauers Schlemmerland
im EKZ Heidberg,
Tel. 0531 696990

Filiale BS-Lehndorf, Sulzbacher Str. 43
Tel. 0531 59069866

Filiale BS-Weststadt
im EKZ Elbestraße,
Tel. 0531 847132

Filiale Wolfenbüttel
Elmweg 15, Ecke Doktorkamp
Tel. 05331 9359980

Impressum

Herausgeber:
Fleischerei und Partyservice Neubauser GmbH
& Co. KG
Ottostraße 3
38112 Braunschweig
Tel. 0531 2395516
info@fleischerei-neubauser.de
www.fleischerei-neubauser.de

Konzeption, Text, Fotos und Gestaltung
© Werner W. Scholz, Astrid Voges
Multimediale Werbekonzepte
30966 Hemmingen

Stand: August 2023

