

Hou Mesterslagter i Søndergade



I Mange mindre byer lukker de mere specialiserede butikker, men Hou har heldigvis stadig en slagterbutik.

Butiksejer Torben Enghøj købte forretningen af sine forældre i 2001, og siden har han haft særdeles travlt. Travlheden betød, at han på et tidspunkt ønskede at sælge; men den ide blev nu hurtigt skrinlagt igen, siger Torben. I stedet, vil han, foruden de 12 ansatte der er i butikken nu, forsøge at få ansat 4 nye medarbejdere i de travle sommer måneder.

"Så har jeg måske også mulighed for at åbne butikken igen om tirsdagen," siger Torben.



Det er spændende at høre Torben fortælle om det kød der købes ind til butikken. Det er udvalgte kvalitets- kreaturer (ungkvæg) som efterfølgende hænger i butikkens kølerum og modner. Her holdes der godt øje med kødet, så det får den helt rigtige modningsgrad.

Der transporteres rigtigt meget mad ud af huset, fortæller Torben. Det er der bl.a. på nuværende tidspunkt ca. 100 pensionister i kommunen der nyder godt af. *"Ja, så gør vi det endda lidt billigere end den offentlige madordning"* siger Torben med et bredt smil.

Nye tiltag fra slagteren - her i 2014 - er et bredt udvalg indenfor færdigretter og tilbehør, hvor man i større grad selv sammensætter menuen inde i butikken, og får den med hjem med det samme - lige klar til at varme.

"Der kommer også nye konfirmationsmenuer," fortæller Torben.

Til sidst skal lige nævnes at slagterbutikken har 14 medaljer - på forskellige varer.

Mange Houborgere kender sikkert slagterens leverpostej, som er belønnet med en guldmedalje.