

NORDHESSEN PRIVAT

Zum dritten Mal ‚1A-Fachhändler‘: Familie Persch, Sontra. Die Urkunde aus den Händen von Bürgermeister Karl-Heinz Schäfer (2.v.li.) nahmen Barbara und Peter Persch (Mitte) sowie Markus und Alexander Persch (re.) entgegen.

Fotos: Wernhardt



Ab jetzt von Berg zu Berg

nershag heimisch, zusätzlich eine Halle auf dem Brodberg – eines der drei Gewerbegebiete der Stadt Sontra. Bürgermeister **Karl-Heinz Schäfer** äußerte sich stolz, das innovative Unternehmen zum dritten Mal als ‚1A-Fachhändler‘ beglückwünschen zu dürfen.

■ Es gab viele Gründe zu feiern am Wochenende: Das Unternehmen ‚Peter Persch – die Küche...!‘ kann auf zehn Jahre kontinuierliches Wachstum zurückblicken. Inzwischen sind hier 20 Mitarbeiter und ein Azubi tätig. „Wir lieben unsere Kunden“,

sollte unser neuer Slogan heißen, äußerte sich dankbar **Peter Persch**. „Oder ‚Von Berg zu Berg‘“, ergänzte **Barbara Persch**, denn rechtzeitig zum zehnten Jahr des Bestehens erwarb das Familienunternehmen, von Anfang an auf der Höhe der Siedlung Don-



Koch Nico Klaus sorgt mit Jana Löblitz und Christian Hempfe von ‚Scala‘ Jena für das leibliche Wohl der Gäste...



... und Ivana Krenzer und Kirsten Sesar vom ‚Kirschtraum‘ tun etwas gegen den Durst.



Topfgucker: Axel Fahnert und Martin Jordan von der ASH.

Am Freitag gab es einen Empfang für ungezählte Ehrengäste aus Politik, öffentlichem Leben und Wirtschaft, darunter **Rainer Hahne** (Chefredakteur) und **Andreas Klauber** (Objektleiter MB Media Verlag) von der EXTRA TIP Mediengruppe so-

wie **Martin Jordan**, Vorsitzender der Aktionsgemeinschaft Sontraer Handel (ASH), begleitet von vielen Mitgliedern. **Harald Germandi** aus Hessisch Lichtenau, Kassenswart des Elternhauses krebskranker Kinder der Universitätsklinik Göttingen, lobte das ehrenamtliche Engagement der Familie Persch, die den Erlös der Feier dem Elternhaus zu Gute kommen lässt. Und nicht nur Geld wird gespendet: Inzwischen steht in vielen sozialen Einrichtungen eine Persch Anbauküche. Das Unternehmen freut sich über den geschäftlichen Erfolg, bleibt jedoch bescheiden.

Peter Persch erklärte, er habe von Anfang an den Schwerpunkt auf gutes Design, Qualität und Service gelegt und den Kampf mit Dumping-Preisen nicht mitgemacht. Am Samstag ging die Feier weiter mit vielen treuen Kunden und Gästen aus Nah und Fern, die die neue Küchenausstellung bewundern und Spezialitäten aus der Region genießen konnten.