

## Kleben bei Kerzenlicht - 120 Jahre Fleischerei Eismann



120 Jahre Fleischerei Eismann in Vieselbach: Das wird am heutigen Sonnabend gefeiert. Bestens darauf vorbereitet ist das aktuelle Team Konrad (25), Andrea (48), Renate (72), Stefan (49), Adrian (28) und Roland Eismann (75). Foto: Marcus Scheidel

**120 Jahre ist es her, dass Otto Eismann der Urgroßvater von Stefan Eismann die Meisterprüfung absolvierte und den Grundstein für die Fleischerei Eismann in Vieselbach legte und das wird am heutigen Sonnabend gefeiert mit einem Tag der offenen Tür am Mühlplatz 1 samt historischer Ausstellung zum Fleischerhandwerk etwa einer Wurststopp- und einer Aufschnittmaschine und der Geschichte von Eismann.**

Vieselbach. 1991 übernahm Stefan Eismann das Geschäft von seinem Vater Roland Eismann und dieser 1960 von Walter Eismann mit Adrian Eismann, der 2008 seine Meisterprüfung absolvierte, steht die fünfte Generation bereits in den Startlöchern im ältesten Mitgliedsbetrieb der Erfurter Fleischerinnung. Die Tradition begründeten Otto Eismann und seine Ehefrau Helene am 10. November 1890, als sie die Fleischerei gründeten. Da hatte Otto Eismann gerade zehn Tage lang seinen Meisterbrief in der Tasche. Er verstarb allerdings sehr früh, und sein Sohn Walter Eismann führte gemeinsam mit seiner Mutter das Geschäft weiter.

Zu dieser Zeit wurde neben der Fleischerei auch noch etwas Landwirtschaft betrieben. Geschlachtet wurde das Vieh im Betrieb und dort auch weiterverarbeitet. Dabei war man auf die Hilfe vieler Dorfbewohner angewiesen. Nach dem Tode seiner Mutter standen Walter und Ehefrau Erna Eismann dem Betrieb vor, bezogen Tochter Elisabeth und Sohn Roland beizeiten mit ein. So war Elisabeth viele Jahre im Verkauf tätig, und Roland lernte im elterlichen Betrieb den Beruf des Fleischers. Schwere Zeiten gab es insbesondere während der Kriegsjahre zu überwinden. Selbst für einen Topf Wurstsuppe nahmen die Kunden lange Wartezeiten in Kauf, und nach Feierabend musste die Familie beim "Markenkleben" helfen oftmals bei Kerzenlicht.

Im Laufe der Jahre wurde die landwirtschaftliche Tätigkeit eingestellt und das Angebot in der Fleischerei erweitert. Mehrere Goldmedaillen bei Qualitätsvergleichen waren der Lohn. Mit Urkunden für ihre Erfolge könnten die Eismanns inzwischen Wände tapezieren ... Nach der Wende übernahm Stefan mit seiner Frau Andrea Eismann das Geschäft. Verkauf und Produktion wurden verbessert. Der Laden wurde nach dem Umbau der ehemaligen Scheune von der Straße der Jugend in die Mühlgasse verlegt. Dadurch entstand mehr Verkaufsfläche und es konnten neue Verkaufstheken angeschafft werden. Auch eine Imbiss-Ecke wurde eingerichtet. 2004 kam ein Verkaufswagen dazu, um damit auf Überlandtouren und auf den Wochenmärkten einen größeren Kundenkreis zu bedienen. Der Partyservice wurde ausgebaut und der Internetauftritt bietet sogar die Möglichkeit der Online-Bestellung.

heute, Samstag, 10 bis 16 Uhr, Tag der offenen Fleischerei mit Kostproben, aber auch Bratwürsten, Brätel, selbstgebackenem Kuchen