

Modern der Tradition verbunden

Die Fleischerei Eismann versorgt seit über einem Jahrhundert Vieselbach mit Fleisch und Wurst

Vieselbach (gk) – Heuer sind es genau 100 Jahre her, daß der Urgroßvater von Stefan Eismann in die Fleischer-Innung Erfurt aufgenommen wurde und dafür einen eigenen Meisterbrief erhielt (siehe S. 8). Zuvor hatte er schon seine offizielle Meisterprüfung absolviert, denn bereits 1890 legte Otto Eismann den Grundstein für die Fleischerei in der Mühlgasse, die bis heute die jetzt rund 2800 Einwohner von Vieselbach mit Fleisch und Wurst versorgt. Bis vor zwei Jah-

ren war die westlich von Erfurt liegende Gemeinde eigenständig, dann ist sie der thüringischen Landeshauptstadt zugeschlagen worden.

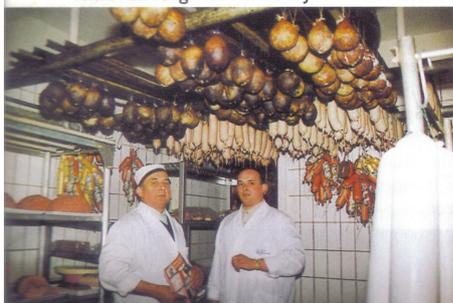
Seit Juli 1991 haben Stefan und Andrea Eismann das Ruder in dem Familienbetrieb übernommen, doch helfen seine Eltern Roland und Renate noch tatkräftig mit. Für die Verarbeitung von durchschnittlich einem Rind und 20 Schweinen pro Woche stehen zwei Gesellen und zwei Lehrlinge zur Seite. Im Hauptgeschäft und

den zwei Filialen in Udestedt und Hopfgarten sind neben der Chef- und Seniorchefin die Verkäu-

deren beginnt Sohn Adrian (16 Jahre) jetzt die Lehre bei einem Kollegen, und auch sein Bruder Konrad (13) interessiert sich für diesen Beruf.

In der gut 100jährigen Geschichte war die Fleischerei Eismann

Im gekühlten Transporter beliefert Stefan Eismann seine Filialen und fährt seine feinen Wurstplatten zu den Kunden. Zugleich macht er mit der Beschriftung gute Reklame für seinen Betrieb.



Nicht der Himmel, aber das Kühlhaus hängt bei der Fleischerei Eismann voller Würste, für deren Herstellung die Fleischermeister Stefan (rechts) und sein Vater Roland Eismann die Verantwortung tragen.
Fotos (2): Kudella

ferinnen Yvonne Cerney, Annett Fügmann, Karin Lehmert und Sandra Ortman beschäftigt. Mit Nachwuchs- und Nachfolgeproblemen muß sich Fleischermeister Eismann nicht herumschlagen: Zum einen gibt es genügend Bewerber auf einen Ausbildungsplatz in seinem Betrieb, zum an-

stets in Privatbesitz: Gründer Otto Eismann übergab den Betrieb in den 30er Jahren seinem Sohn Walter, der ihn bis 1960 leitete. In den darauffolgenden 30 Jahren hatte Roland Eismann das Sagen. „Natürlich hat es das Ansinnen von oben gegeben, uns zu verstaatlichen“, erinnert sich der

(Fortsetzung von Seite 6)

Im September 1998 fand der Landesleistungswettbewerb der Fleischerjugend statt. Es nahmen insgesamt sechs Fleischer-Fachverkäuferinnen und zwei Fleischer-Gesellen teil. Wir wollen in diesem Jahr unser Augenmerk darauf lenken, bereits im Vorfeld Schüler mit sehr guten Leistungen zu fördern und sie zur Teilnahme am Landesleistungswettbewerb zu bewegen. Ein Problem liegt oftmals darin, daß die Teilnehmer vom Ausbildungsbetrieb für den Landeswettbewerb nicht lange genug freigestellt werden. Hier wäre ein Umdenken aus unserer Sicht wünschenswert. Zur Frage der Nachfolge: Jeder Betriebsinhaber würde gewiß gern seinen Betrieb, der häufig auch schon seit einigen Generationen besteht, vom Nachwuchs weitergeführt sehen. Sicherlich gestaltet sich diese Frage in den neuen Bundesländern ähnlich wie in den alten. Bereits seit Jahren ist der Landesinnungsver-

band des Fleischerhandwerks Thüringen im Hinblick auf die Ausbildung zur Fleischerei-Fachverkäuferin bzw. zum Gesellen bis hin zum Fleischermeister/in sehr aktiv. Die Erste Thüringer Meisterschule des Fleischerhandwerks hat seit ihrer Gründung durch den Landesverband bereits fast 200 junge Menschen auf die Prüfung zum Fleischermeister/in erfolgreich vorbereitet und somit schon in mehreren Betrieben die Voraussetzungen für eine Übernahme geschaffen. Sicherlich ist es mitunter schwierig, einem Sohn oder einer Tochter die Übernahme des elterlichen Betriebs schmackhaft zu machen, wenn diese die vielfältigen und mit großem Engagement zu bewältigenden täglichen Arbeitsaufgaben in unserer Branche sehen. Aber hier kommt es eben darauf an, und dafür haben wir auch viele Beispiele, schon in frühester Jugend Interesse am und Liebe zum Fleischerhandwerk zu wecken. ●

Stop!

Universalanlage RAKO 1500 RS1
Microprozessorsteuerung MC 8 und Sägemehlräucherzeuger RS1 seitlich angeordnet. Andere Räucherzeuger und Microprozessoren möglich. Anordnung links oder rechts.

Herzlich willkommen zur **I.H.M.99**
51. Internationale Handwerksmesse
18. - 24.3.99 München
Wir freuen uns auf Ihren Besuch. Halle A3 Stand 418.

STEIN - Qualität, der man vertraut.

Unser Leasingangebot*
*zzgl. MwSt

Universal Leasing

monatl. Rate: **DM 739,-**

50+1
Jahre

Das Jubiläum geht weiter!



- Laufzeit: 54 Monate
- Anzahlung: 20 %
- Restwert: 10 %
- Preisbasis: DM 47.500,-
- Höhe: 2460 mm
- Breite: 1580 mm
- Tiefe: 1110 mm
- Rauchwagengröße: 850 x 810 x 1500 mm
- Stocklänge: 800 mm
- Elektrische Zuleitung bauseits: 400 V/50 Hz/16 KW
- Fassungsvermögen: ca. 500 Paar Wiener/Saiten

STEIN
RAUCH- UND KOCHANLAGEN

Heinrich Stein GmbH & Co. KG • 74183 Weinsberg
Telefon 07134/98 87-0 • Telefax 07134/98 87-39

Info-Coupon

Fordern Sie weitere Infos an. Wir freuen uns auf Ihren Anruf!

SCHWERPUNKTHEMA