



Haben im Hauptgeschäft in Vieselbach hinter der Wurst- und Fleischtheke das Sagen (von rechts): Andrea und Renate Eismann sowie Sandra Ortmann. Fotos (3): Kudella

Seniorchef, „aber wir haben nicht eingewilligt.“ Lediglich in der Fleischer-genossenschaft war man Mitglied, da die für die (staatlich geregelte) Fleischzuteilung zuständig war. Diese Einkaufs- und Liefergenossenschaft stand aber nur den selbständigen privaten Unternehmern offen. Die staatlichen Betriebe wurden direkt von den Zentralschlachthöfen versorgt.

Seit Anfang an produziert die Fleischerei fast ihr ganzes Sortiment selbst. „Zugekauft werden Geflügelartikel“, so Stefan Eismann, und zwei von dem rund einen Dutzend Feinkostsalaten im Angebot. Diese stammen aus der eigenen Küche, in der Köchin Antje Seidel das Sagen hat. Sie hat auch großen Anteil am Partyservice, der inzwischen einen Gutteil des Geschäfts aus-



Antje Seidel schwingt in der Küche der Fleischerei Eismann den Kochlöffel.

macht. Zu Eismanns Spezialitäten zählen neben der traditionellen Rostbratwurst seine Thüringer Knackwurst, die sich durch eine grobe Konsistenz des Bräts auszeichnet, sowie die Hausmacher Leberwurst im Glas, „die über die Grenzen Thüringens hinaus bekannt ist“, so der 38jährige Fleischer. Sein Rindfleisch bezieht er seit vier Jahren von der Agrargenossenschaft im 10 km entfernten Udestedt: „Da habe ich den Herkunftsnachweis, nach dem die Kunden schon mal fragen, und gutes Fleisch für die Theke und die Verarbeitung.“ Schweinefleisch kommt vom Schlachthof in Nohra.

Noch zu DDR-Zeiten, nämlich 1982, hat Stefan Eismann seine Meisterprüfung im Fleischerhandwerk abgelegt. In Erfurt mußte er sowohl einen theoretischen als auch praktischen Teil absolvieren. „Die Prüfung ist im fachlichen Teil durchaus mit den heutigen zu vergleichen“, sagt der Fleischermeister, „doch war vor allem der politische Aspekt wichtig.“ In der Vorbereitung auf diese Prüfung hat Eismann Kontakt zum heutigen Landesinnungsmeister Rolf-Rainer Koch bekommen, der damals Obermeister des Kreises Gotha war. „Wir mußten in dieser Zeit 14 Tage in einem anderen Betrieb

arbeiten, und so kam ich in die Fleischerei Koch.“ Nach insgesamt einem Jahr Theorie mit Buchführung, Rechnungswesen etc. sowie einem Jahr Praxis legte er seine Prüfung mit Bravour ab. Durch die Bekanntschaft mit dem jetzigen Landesinnungsmeister und die Tatsache, daß die Vorväter schon Innungsmitglieder waren, gab es für Seniorchef Roland kein langes Zögern. Bereits 1990 wurde er Mitglied der wiederbelebten Innung Erfurt. „Für die Wiederbegründung hat sich besonders der Oberlehrer Hans Schlenkrich eingesetzt“, berichtet Roland Eismann. Der inzwischen pensionierte Pädagoge wußte auch, wo noch Fahnen und andere Gegenstände aus der Zeit vor 1945 zu finden waren. Auch Sohn Stefan weiß die Vorteile einer Innungsmitgliedschaft zu schätzen.

Roland Eismann, Andreas Matz, Christian Ortmann, Patrick Kraft und Stefan Eismann (von links) mit ihrer Spezialität: Thüringer Knackwurst.



Wie seine Kollegen hat Stefan Eismann mit der Konkurrenz durch immer neue große Verbrauchermärkte auf der grünen Wiese zu kämpfen. „Da ist noch kein Ende abzusehen, und das macht uns ziemlich zu schaffen.“ Der Betrieb hat allerdings den Vorteil, daß ihm seine Stammkunden treu geblieben sind und der Platten- und Partyservice zusätzlich Umsatz bringt. Neben den Billiganbietern ist die geringe Kaufkraft der nicht selten arbeitslosen Bevölkerung ein großes Problem. Dennoch hat es der Betrieb geschafft, zwischen 1992 und 1998 alle seine Maschinen von der Säge bis zum Kutter zu erneuern und kann nun seine Fleisch- und Wurstwaren technisch auf dem neuesten Stand herstellen. Viele

Meisterbrief von der Innung

Nachdem der Fleischer Herr Otto Eismann geb. zu Perlstedt

die Berechtigung zum selbständigen Betrieb des Fleischerhandwerks nach den bestehenden Vorschriften dargelegt hat, ist derselbe in die hiesige Fleischer-Innung aufgenommen, und zum Nachweis hierüber der gegenwärtige Meisterbrief von unserer Innung erteilt worden.

Geschehen zu Erfurt den 31. Okt. 1899



Rezepturen haben dabei den Lauf der Zeit überdauert und werden noch heute als Familiengeheimnis behandelt. Dies trifft auch für Eismanns Original Thüringer Rostbratwürste zu. Welche Gewürze oder andere Zutaten seine Würste verfeinern, verrät der Betriebsinhaber nicht einmal ansatzweise – ebenso wie seine Kollegen (siehe dazu den Artikel „Thüringer Rostbratwürste“, Seite 9).

Komplett umgebaut und vergrößert wurde 1992 der Laden. Dort gibt es neben der Fleisch-, Wurst- und Salattheke nun eine Regal-ecke für das Zusatzsortiment sowie eine hei- ße Theke, deren Speisen an zwei Stehtischen verzehrt werden können. Jetzt steht mittel- bis langfristig nur noch die Erneuerung der Kesselanlage an. „Doch das brennt uns nicht auf den Nägeln“, erläutert Stefan Eismann. Neueste Maschinen, beste Rohstoffe und hoher Einsatz genügen dem Fleischermeister aber nicht. Um sich der Qualität seiner Produkte zu versichern, nimmt die Fleischerei Eismann an DLG-Prüfungen und seit zwei Jahren auch an den Prüfungen anlässlich des Tages der Thüringer Wurstspezialitäten teil. Der zweite dieser Art fand am 1. April vergangenen Jahres in Erfurt statt. Damals wurden 490 Einzelproben von 137 Innungsbetrieben eingereicht. Dafür verteilte am 15. Juni in Neudietendorf der Thüringer

BORGARDS
Decken- und Wandsysteme

KUNSTSTOFF-VERKLEIDUNGEN

z.B. für:

- Wurstküchen
- Zerlegeräume
- Kühlräume
- Verkaufsräume

Schlag- u. Stoßfest
EG- und
Hygienezugelassen

z.B. aus:

- Kunststoff
- Sandwich
- Edelstahl
- Glasbord

Achtung: Informieren Sie sich auch über unser Fußboden- und Türenprogramm!
Zeppelinstr. 36 • 47638 Straelen • Tel. (0 28 34) 9 16 60 • Fax 9 16 61