

## Vieselbacher Fleischerei feiert ihr 120-jähriges Firmenjubiläum



Die Eismänner - Konrad (25), Andrea (48), Renate (72), Stefan (49), Adrian (28) und Roland (75/von links).  
Foto: Marcus Scheidel

**120 Jahre ist es jetzt her, dass Otto Eismann seine Meisterprüfung absolvierte und damit den Grundstein für die Familien-Fleischerei in Vieselbach legte. Am Samstag wird das Jubiläum mit einem Tag der offenen Tür gefeiert.**

Vieselbach. Die Hausmacher-Leberwurst gehört zu den besonderen Leckerbissen der Eismanns wie überhaupt die gesamte hausschlachtene Wurst. "Die wird noch nach den alten Rezepten aus der ersten Generation hergestellt", erklärt die Chefin Andrea Eismann. Die Rezepturen entstammten eigenen Ideen und werden von Generation zu Generation weitergegeben. Im Juli 1991 übernahm Stefan Eismann das Geschäft von seinem Vater Roland, dieser erhielt bereits 1960 den Staffelstab von Walter Eismann. Der amtierende Chef hatte in der Konsum Fleischwarenfabrik Erfurt gelernt und dort mehrere Auszeichnungen in Berufswettbewerben bekommen. Nach erfolgreichem Lehrabschluss arbeitete er im väterlichen Betrieb mit und konnte im Juni 1982 seine Meisterprüfung mit Erfolg ablegen. Im Laufe der Zeit wurden im Betrieb zahlreiche Erweiterungen vorgenommen.

Das Geschäft ging stets vom Vater auf den Sohn über und befindet sich mittlerweile in der 4. Generation. Und wie nicht anders zu erwarten war, steht mit Sohn Adrian Eismann schon die 5. Generation bereit. Er hat Ende 2008 seine Meisterprüfung absolviert.

Wie es sich für einen Familienbetrieb gehört, helfen auch alle kräftig mit. Insgesamt elf Männer und Frauen packen zu. Selbst die Schwiegereltern, die vor kurzem Goldene Hochzeit feierten und schon einiges über die 70 sind. Sie ist exakt 73, er wird nächsten Monat sogar 75.

Unmittelbar nach der Wende und dann unter Leitung von Stefan Eismann und seiner Frau Andrea wurden viele Dinge verändert, vor allem Verkauf und Produktion verbessert. Der Laden zog nach dem Umbau der ehemaligen Scheune von der Straße der Jugend in die Mühlgasse, dem heutigen Mühlplatz. Dadurch entstand mehr Verkaufsfläche. Nun war Platz da für eine neue Ladentheke, auch für den Imbiss wurde eine Ecke eingerichtet. Die Eismanns bauten ihren Partyservice weiter aus und versorgen nun zahlreiche Veranstaltungen in Erfurt und Umgebung mit Canapee's und diversen Buffets.

"Der Partyservice ist inzwischen zu einem wichtigen Standbein geworden", sagt Sohn Konrad Eismann und verweist auch auf den Internet-Auftritt der Fleischerei. 2004 wurde dann noch ein Verkaufswagen angeschafft, um auf Überlandtouren und auf den Wochenmärkten Erfurts einengrößeren Kundenkreis zu erreichen. Drei Mal die Woche (mittwochs, freitags und sonnabends) kommt der Wagen direkt in die Landeshauptstadt. Als inzwischen ältester Mitgliedsbetrieb der Erfurter Fleischerinnung steht Eismann für Tradition und Qualität.

Wer einmal ein bisschen hinter die Kulissen schauen will: Am heutigen 25. September wird das 120-jährige Jubiläum bis in den Nachmittag hinein gefeiert. Für Speis und Trank ist am Tag der offenen Tür von 10 bis gegen 16 Uhr gesorgt. Eine Ausstellung zum Fleischerhandwerk im Wandel der Zeit gibt einen Einblick in die Geschichte des Familien-Unternehmens Eismann.