

Als Metzger mobil im ganzen

Fleischereitechnik Gebrüder Hornickel aus Breitungen entwickelte erste fahrbare Metzgerei

VON CARSTEN KALLENBACH

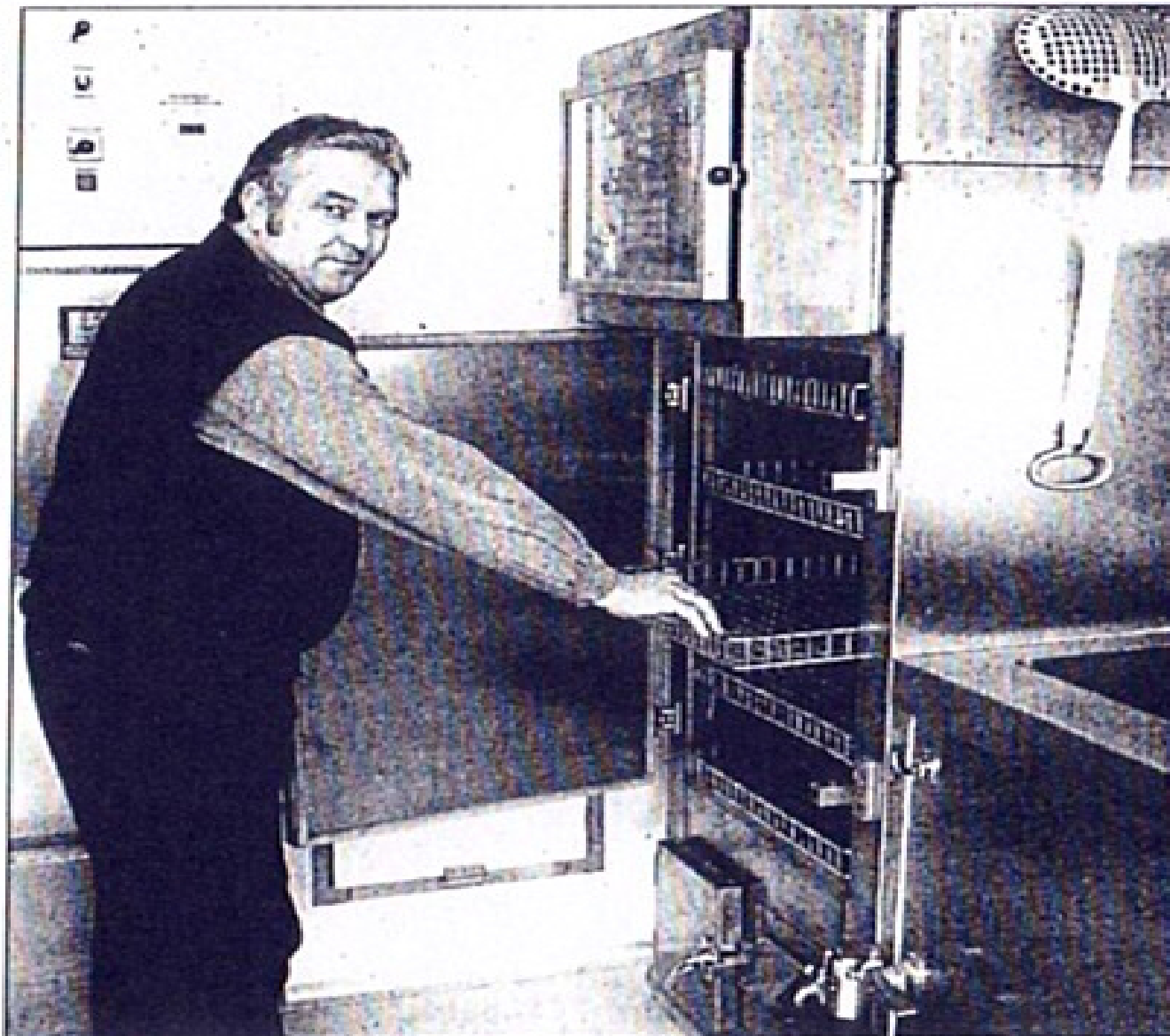
Die erste fahrbare Metzgerei ist jetzt auch katastrophenerprobt. Als den Fleischern im sächsischen Eilenburg das Wasser sprichwörtlich bis zum Hals stand, kam ihnen die Neuentwicklung der Fleischereitechnik Hornickel aus dem südthüringischen Breitungen gerade recht.

BREITUNGEN – Drei Wochen lang verarbeiteten die Metzger in Sachsen Fleisch in der fahrbaren Metzgerei. Seit gut einem Jahr ist der erste Prototyp der fahrbaren Metzgerei einsatzbereit und fährt im Land umher. Die Fleischereitechnik Gebrüder Horni-

ckel aus Breitungen und die Firma Pfaff in Bad Lausick haben den großen Anhänger gemeinsam entwickelt. Als Vorbild dienten übrigens die Wagen der Schausteller, die sich teleskopartig ausfahren lassen und so mehr Wohnraum bieten. „Wir mussten neben allen wichtigen Gerätschaften auch zwei Fleischer unterbringen, die genügend Platz haben, um angelieferte Schweine- und Rinderhälften zu zerteilen und zu verarbeiten“, erinnert sich Geschäftsführer Robert Hornickel.

Die Idee, fahrbare Metzgereien zu bauen, wurde seitens der Thüringer Aufbaubank unterstützt und gefördert. Der Betrieb in Breitungen bekam mehr Personal und konnte so mit der Serienproduktion fahrbarer Metzgereien beginnen.

Wenn Bauern heute in einem Dorf noch selbst schlachten, können sie sich die fahrbare Metzgerei mieten und für zwei oder drei Tage darin ihre Wurst herstellen. Die Metzgerei ist mit allen Gerätschaften der modernen Wurstverarbeitung ausgestattet, besitzt eine kleine Räucher- kammer, eine Kühlzelle und einen Fettabscheider. Die Schlachtabfälle werden separat gesammelt und ebenfalls gekühlt. In einem Ofen kann die Wurst gekocht werden. Auch für Fleischer, die gerade Umbauten in ihrer Metzgerei vornehmen, kann die fahrbare Erfindung der Firma Hornickel nützlich sein: Sie brauchen nicht mehr wochenlang auf ihr Geschäft zu verzichten, sondern können weiter produzieren. Nicht zuletzt wendet sich die Neu-Ent-



Robert Hornickel hat in seine fahrbare Metzgerei alle Geräte integriert, die für eine hygienisch einwandfreie Wurstverarbeitung erforderlich sind. FOTO: CARSTEN KALLENBACH

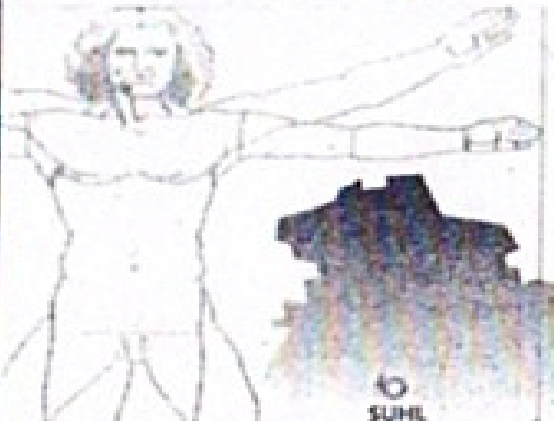
wicklung an größere Agrargenossenschaften, die durch das Anmieten oder Kaufen der mobilen Fleischerei keine stationäre Metzgerei errichten müssen. Hornickel geht sogar noch einen Schritt weiter: Er sieht für seine Erfindung in Zukunft auch Einsatzmöglichkeiten bei Volksfesten und Großveranstaltungen.

Momentan rührt der Firmenchef auf unzähligen Messen der Fleischereiwirtschaft die Werbetrömmel für seine Entwicklung.

An den Erfolg glaubt er fest, auch wenn er gegenwärtig noch etwas auf sich warten lässt. Doch der Erfinder steckt den Kopf nicht in den Sand: „Ich bin seit 26 Jahren in der Branche tätig“, und noch nie sei er so vom Markterfolg überzeugt gewesen, wie bei seiner Fahr-Metzgerei.

Seit einigen Monaten hat Hornickel eine weitere Entwicklung im Bereich der Fleischereitechnik vorangetrieben: einen fahrbaren Schlachtstand für Groß-

Patente
Leute
in Thüringen



präsentiert von:



Freies Wort