

# Erste Wurstwaren nach der Flut aus einem mobilen Schlachthaus

afz Nr. 45  
vom 06.11.02

Thüringer Firma Hornickel hilft Fleischerei Laux in Eilenburg nach Hochwasserschaden

afz/dah, EILENBURG. Die Hochwasserfluten der Mulde hatten auch die Fleischerei Laux in der Innenstadt von Eilenburg heimgesucht. Dank der Hilfe der Thüringer Firma Hornickel aus Wernshausen, die für den Notbetrieb eine mobile Fleischerei zur Verfügung stellte, konnte das Unternehmen den Ausfall überbrücken.

„Im Laden stand die braune Brühe zwar nur 30 Zentimeter hoch, aber die tiefer gelegene Produktion wurde 1,50 Meter hoch überflutet“, erinnert sich Fleischermeister Günter Laux. Trotz eines von Bekannten organisierten Notstromaggregates, mit dem das Wasser so schnell wie möglich aus der Fleischerei gepumpt wurde, entstand an den modernen Maschinen und Anlagen ein Schaden von rund 135 000 Euro, zudem sind Waren im Wert von 25 000 Euro ungenießbar geworden. Das traditionsreiche Familienunternehmen, das erst im vergangenen Jahr auf sein 70-jähriges Bestehen zurückblicken konnte, stand durch die Naturkatastrophe vor dem Aus. „Doch die solidarische Hilfe vieler Kollegen und die Unter-

stützung durch den Sächsischen Fleischer-Innungsverband haben uns Mut und Hoffnung gegeben, doch nicht aufzustecken“, bekennt Günter Laux: Ein großer Teil des vorhandenen Warenbestandes konnte vorübergehend im Fleischerservice Wurzen eingelagert und je nach Bedarf abgerufen werden, sodass der Verkauf von Fleisch- und Wurstwaren à la Laux sehr kurzfristig wieder aufgenommen werden konnte. Helfer von Bundeswehr und Polizei, Technischem Hilfswerk, Feuerwehr und Rettungsdiensten sowie viele Freiwillige, die in Eilenburg bei den Aufräumarbeiten mit zupacken, schworen auf die Imbissangebote des Handwerksbetriebes. Dazu gehörten sehr schnell auch wieder Brat- und Bockwürste aus der eigenen Produktion, obwohl das eigene Schlachthaus noch nicht wieder genutzt werden konnte.

„Dank der Vermittlung des SFIV stellte uns die Thüringer Firma Hornickel aus Wernshausen für den Notbetrieb eine mobile Fleischerei zur Verfügung, wie sie sonst beispielsweise auf Volksfesten zum Einsatz kommt“, erläutert Fleischermeister Laux. „Obwohl in diesem auf einem Fahrzeug aufgebauten Container nur zwei Fleischer arbeiten können, ist dieses Schlachthaus technisch so gut ausgerüstet, dass wir hier fast vier Wochen lang eigene Fleisch- und Wurst-



Fast vier Wochen lang stellte die Fleischerei Laux ihre Wurst und Fleischwaren im Produktionswagen her.

waren herstellen konnten.“ Die Firma Hornickel hatte die Fleischer in diese mobile Fleischerei eingewiesen und war auch für den Transport des Fahrzeugs von Thüringen nach Eilenburg angekommen. Inzwischen kann die Fleischerei Laux wieder ihre angestammten Produktionsräume nutzen, die mittlerweile ausgetrocknet sind und deren Maschinen instand gesetzt wurden.



Für den Notbetrieb stellte Hornickel eine mobile Fleischerei zur Verfügung. Fotos: dah

Anzeige

www.gewuerz.de