

Thüringer Wurst auf Rädern

Robert Hornickel organisiert zur fahrenden Fleischerei notfalls auch eine Kapelle

Thüringen ohne Bratwurst? Undenkbar. An jeder Ecke trifft man auf Würstchenbuden und mobile Grillstationen. Noch mobiler soll die Bratwurst durch eine Erfindung aus Breitungen (Kreis Schmalkalden-Meinungen) werden.

BREITUNGEN – Nach einer relativ kurzen Entwicklungszeit von neun Monaten bringt die Firma

Fleischereitechnik Gebrüder Hornickel GmbH aus Breitungen jetzt die erste fahrbare Wurstproduktionsstätte auf Anhängerbasis auf den deutschen Markt. Auf einem Anhänger von 6,6 Meter Länge und 2,5 Meter Breite wurde dabei die gesamte maschinentechnische Ausrüstung einer Metzgerei untergebracht. Während der Produktion wird die Anlage auf 3,85 Meter verbreitert. So können sämt-

liche Arbeiten, die normalerweise in einer Fleischerei mit viel größeren Platzverhältnissen erfolgen, auch auf dieser relativ kleinen Fläche ausgeführt werden. Dabei wurden natürlich auch die Hygienevorschriften sowie die Hackfleischverordnung – Bedingung für die Produktion von Bratwürsten – berücksichtigt, was sich die Firma in Form eines Hygienegutachtens vom Forschungszentrum für Medizintechnik und Biotechnologie in Bad Langensalza bestätigen ließ.

„Ursprünglich wollten wir mit unserem Produkt vor allem die etablierten Fleischer ansprechen – als Ausweichproduktionsstätte im Falle von Renovierungs- und Umbauarbeiten oder bei Havarien“, so Robert Hornickel, geschäftsführender Gesellschafter des Unternehmens. „Mittlerweile bieten sich da aber auch noch weitere Einsatzfelder für den Wagen an.“

Hornickel denkt da an die Direktvermarktung von Fleisch und Wurst vom Bauernhof oder der Agrargenossenschaft: „Die Bauern können dann ihr Rind- und Schweinefleisch, auch in Form von Wurst, selbst vermarkten. Das spart Geld, weil sie den Zwischenhändler nicht zu bezahlen brauchen. Dazu kommt,

dass sie den Geschmack der Wurst selbst beeinflussen können. Jeder Bauer kann selbst Hand mit anlegen, sprich würzen, und der Käufer kann quasi beobachten, was alles in seine Wurst hineinkommt.“

Fleischer auf Bestellung

Zudem bräuchte die Agrargenossenschaft oder der Bauer sich nicht mit einer kompletten Fleischereieinrichtung auszustatten, den Anhänger gibt es auch zu mieten. Das wiederum dürfte auch für Hobbyschlachter von Interesse sein. So zum Beispiel, wenn sich auf dem Dorf oder in der Stadt drei, vier Familien zusammmentun, ein zünftiges Schlachtfest veranstalten wollen und dabei so wenig wie möglich „Nebenwirkungen“ haben möchten. „Neben dem Hänger kann auch ein Fleischer mit gestellt werden“, betont Hornickel. „Und wenn’s ganz zünftig hergehen soll, besorge ich auch noch eine Blaskapelle“, lacht er – da spielt er nebenbei auch noch die Hauptrolle.

Zu besichtigen ist der Hänger und die Wurstherstellung übrigens am 24. August zur 3. Volksolympiade in Breitungen auf dem Sportplatz Friedenskampfbahn. (ds)

■ www.hornickel.com



Blick in den Innenraum der fahrbaren Metzgerei – Platz genug für zwei Arbeitskräfte FOTO: PRIVAT