

# Die erste Fleischerei auf Rädern Vom Schwein zur fertigen Bratwurst

**Schmalkalden** – Die erste amtlich genehmigte rollende Fleischerei: Auf 17 Quadratmeter Arbeitsfläche werden aus dem geschlachteten Schwein gleich Schnitzel, Haxen, Pastete, Bratwurst.

Das Schwein wandert per Seilzug ins Wageninnere, wird zerlegt und verarbeitet.

**Erfinder des Anhängers:** Robert Hornickel (50).

Der Firmenchef aus Breitenungen: „Damit wird jeder Bauer beim Schlachtfest frische Ware gleich auf seinem Hof verkaufen.“

Man kann das Fahrzeug für 370 Euro am Tag mieten, für 120 000 Euro kaufen.

Noch 2002 sollen drei weitere gebaut werden, nächs-

tes Jahr sogar 15.

Und Herr Hornickel teilt weiter an seinem Prototyp: „Gewünscht wird ein größeres Fenster, damit die Leute auch was zu sehen kriegen. **Oder der eingebaute Rost für Bratwürste.**“



▲ Auf 17 Quadratmetern wird das Schwein zum Kotelett

◀ Fleischer Marko Messerschmidt mit den fertigen Knackwürsten

