

Fleischerei Piehler in Werdau: Das Motto zum Erfolg heißt: Kreieren, Produzieren und Verkaufen

Überlieferte Rezepte sind eine sichere Bank

Auf eine lange Tradition kann jedes fleischerhandwerkliche Unternehmen stolz sein. Noch schöner ist es, wenn auch die Zukunft durch einen geeigneten Nachfolger gesichert ist. Über ein solches Glück kann sich die Fleischerfamilie Piehler im sächsischen Werdau freuen, klettert doch Sohn Wolf-Dietrich die (fleischerhandwerkliche) Karriereleiter Stufe um Stufe weiter nach oben.

Ein architektonisches Kleinod im westsächsischen Werdau ist das Haus, in dem die Fleischerei Piehler seit fast 100 Jahren etabliert ist. Die Firmengeschichte begann 1911 mit Großvater Max Piehler, der seine Fleischerlehre bei Erdmann Oehler in Werdau absolvierte. Am 16. November eröffnete Firmengründer Max Piehler in der Reichenbacher Straße einen Fleischerladen, erwarb noch im gleichen Jahr das Grundstück in der Brüderstraße und verlegte das Fleischer-Fachgeschäft dorthin. Ende März 1914 legte er die Meisterprüfung ab. Während des Ersten Weltkrieges führte Ehefrau Liesbeth das Geschäft weiter, da Max Piehler eingezogen wurde. Kriegsjahre und Nachkriegszeit brachten auch für den fleischerhandwerklichen Betrieb große Probleme mit sich. Gegen Ende des Krieges befand sich in den Räumlichkeiten eine Volksküche und in den Zeiten der Inflation wurde die Fleischerei sogar vorübergehend geschlossen. Erst später erlebte das familiäre Unternehmen, das 1949 von Sohn Hermann übernommen wurde, wieder neuen Aufschwung und zählte bald zu den führenden Betrieben in Werdau.

Als dritte Generation der Fleischerfamilie trat auch Hermann Piehlers Sohn Friedrich in die Fußstapfen seiner Vorfahren und erlernte im väterlichen Betrieb den Beruf des Fleischers. Nach seinem Studium der Fleischtechnologie an der



▲ Fleischermeister Friedrich Piehler (rechts) mit seinem erfolgreichen Junior Wolf-Dietrich.

In diesen speziell gemauerten Reifekammern erhalten die Rohwurstspezialitäten ihren besonderen Geschmack und ihr Aussehen. ▼



▲ Blick in den nach der Wende großzügig gestalteten und modernisierten Verkaufsraum.

Sabine Piehler (rechts) mit ihrem freundlichen und kompetenten Verkaufsteam.

Durch Zukauf macht man sich teilweise mit einem Supermarkt vergleichbar. Darum heißt das Motto: „Kreieren, Produzieren, Verkaufen“.

Für schmackhafte Würste und Schinken sorgt Firmenchef Friedrich Piehler gemeinsam mit zwei Gesellen. Renner sind gereifte und frische Rohwurstsorten, Salami ra und Zervelatwurst. In gemauerten Kammern von anno dazumal werden die Salamis langsam und behutsam über glimmenden Holzspänen geräuchert. Bei optimalen Bedingungen reifen sie dann etwa drei bis vier Wochen. So bekommt die Wurst ihren unverwechselbaren Geschmack. Große Nachfrage besteht auch an Sächsischen Knackern.

Zahlreiche DLG-Preise, CMA-Auszeichnungen sowie Gold- und Silbermedaillen zeugen von der hohen Qualität der Produkte aus dem Hause Piehler. Für die Grillsaison erwartet die Kunden ein umfangreiches Sortiment an Rostern, Steaks und eine Palette herzhafter Kurzbratartikel.

Neben seiner täglichen Arbeit im Betrieb ist Friedrich

Piehler seit 1997 Obermeister der Zwickauer Fleischerinnung, der 28 Mitgliedsbetriebe angehören.

Im Verkauf und beim Partyservice führt Meistersfrau Sabine Regie. Ihre Platten mit ideenreicher Garnitur und appetitlichen Gemüseschnitzereien kommen bei den Gästen sehr gut an und sorgen für eine verkaufsfördernde „Mund-zu-Mund-Propaganda“. In den letzten Jahren konnte das Einzugsgebiet für diesen Service ständig erweitert werden.

Mit ihrem 23-jährigen Sohn Wolf-Dietrich ist das Fortführen der Piehler'schen Familientradition gesichert. Nach Abschluss seines Wirtschaftsabiturs und seiner Bundeswehrzeit absolvierte Wolf-Dietrich eine Ausbildung zum Fleischer in dem namhaften Osnabrücker Fleischerunternehmen Mandel und schloss diese 2004 als Innungsbester ab. Damit gab sich der strebsame junge Mann noch lange nicht zufrieden und nutzte die Möglichkeit, an verschiedenen Wettbewerben für den fleischerhandwerklichen Nachwuchs teilzunehmen. Dazu zählte auch der Kammerwettbewerb. Ebenso siegreich nahm Wolf-Dietrich Piehler am Landesleistungsvergleich (für Niedersachsen, da er dort gelernt hat) und am Bundesleistungswettbewerb in Travemünde teil. Auch hier konnte er sich gegen 15 weitere Kandi-

daten erfolgreich durchsetzen. Kürzlich hat er es sogar in die europäische Ebene geschafft. Im April 2005 traten jeweils die zwei besten Nachwuchsfleischer aus sieben Ländern zum

Internationalen Wettbewerb der Fleischerjugend in Linz an. Auch hier setzte er sich gegen 13 Konkurrenten durch und errang sowohl den ersten Platz als auch – gemeinsam mit seinem Teamkollegen – den Doppelsieg für Deutschland.

Gegenwärtig absolviert der ehrgeizige Jung-Geselle ein Praktikum beim Gewürzwerk Avo in der Produktentwicklung und beginnt voraussichtlich im September 2005 seine Ausbildung zum Fleischermeister. Höhepunkt dieses bemerkenswerten Werdeganges könnte dann die Übernahme der elterlichen Fleischerei in der vierten Generation werden.

pb/red

Fleischerei Piehler in Werdau

Standort: Brüderstraße 1, 08412 Werdau

Gegründet: 1911 von Max Piehler

Übernahme: 1983 durch Friedrich Piehler mit Ehefrau Sabine

Anzahl der Mitarbeiter: Neun, davon zwei Lehrlinge

Produktion: Nahezu 100 Prozent werden nach überlieferten Rezepten selbst hergestellt

Verkaufsfläche: Rund 40 Quadratmeter, 1991 modernisiert und kundenfreundlich gestaltet

Besonderheit: In gemauerten Kammern werden die Rohwurstspezialitäten geräuchert

Berliner Humboldt-Universität mit Abschluss als Diplom-Ingenieur übernahm er 1983 mit Ehefrau Sabine das elterliche Geschäft.

Nach der Wende, im Jahr 1991, wurde der 40 m² große Verkaufsraum modernisiert und kundenfreundlich umgestaltet. Heute sorgen vier Verkäuferinnen und zwei Lehrlinge im Verkauf für eine kompetente Bedienung und Beratung der Kunden.

Wie die meisten fleischer-

handwerklichen Betriebe muss auch die Familie Piehler heute mit der Konkurrenz durch Supermärkte leben und sich auf das veränderte Einkaufsverhalten der Kunden einstellen. Drohende Arbeitslosigkeit und eine ungewisse Zukunft lassen auch in der westsächsischen Region die Kaufkraft weiter schwinden. Beim Blick in die Zukunft spielt auch die demografische Entwicklung im Land eine Rolle. Weitere Faktoren sind der Geburtenrückgang und das Abwandern vieler Jugendlicher, die inzwischen nicht nur in die alten Bundesländer strömen, sondern auch ins benachbarte Ausland, um bessere berufliche Möglichkeiten zu bekommen.

So wie der überwiegende Teil der nahezu 100-prozentigen Eigenproduktion nach überlieferten Rezepturen hergestellt wird, wird Tradition auch beim Einkauf des Rohmaterials groß geschrieben. Das Fleisch von Rind, Schwein, Kalb, Lamm und Geflügel wird vorwiegend aus der Region bezogen, zum Beispiel vom Agrarunternehmen Lauenhain in Crimmitschau und der Südostfleisch GmbH in Altenburg. Der Verkauf von Wild ist saisonal bedingt. Dieses Fleisch liefern einheimische Jäger. Rohgewürze werden nach alten Rezepturen gemischt. Auch hier sind sich Vater und Sohn einig;



Fotos: pb (3), egs (2)



Seit 1911 ist der Sitz der Fleischerei Piehler in diesem beeindruckenden Wohn- und Geschäftshaus in der Werdauer Brüderstraße.