

Über 90-jährige Handwerkstradition geht zu Ende

VON UNSERER MITARBEITERIN STEFFI SEIDEL

Wenn Hildegard Hengelhaupt heute um 12 Uhr die Ladentür schließt, geht in Zella-Mehlis eine über 90-jährige Handwerkstradition zu Ende.

ZELLA-MEHLIS – Zum letzten Mal sind an diesem Sonnabend in der Fleischerei Hengelhaupt Bratwürste, Rotwurst, Presskopf, Schaschlik und Schnitzel über die Ladentheke gegangen. Das alteingesessene und renommierte Familienunternehmen in der Oberhofer Straße stellt zum morgigen Sonntag offiziell seinen Geschäftsbetrieb ein.

Entscheidung fiel schwer

Gegenüber der Kundschaft ließen sich Georg und Hildegard Hengelhaupt kaum etwas anmerken, aber schon in den Tagen und Wochen zuvor war ihnen mächtig schwer ums Herz. „Natürlich kommt Wehmut auf, wenn man von seinem Lebenswerk lassen muss. Wir haben uns die Entscheidung auch nicht leicht gemacht. Doch gewisse Entwicklungen im Leben kann und darf man sich nicht verschließen“, sagt der 63-jährige Fleischermeister. Durch gesundheitliche Probleme in der Familie sei in letzter Zeit der Kopf einfach nicht mehr so frei gewesen, wie es für die tägliche harte Arbeit erforderlich ist. Und auch auf der Suche nach einem Nachfolger für das Unternehmen ist

Georg Hengelhaupt nicht fündig geworden. Die Kinder und Enkel haben beruflich andere Wege eingeschlagen. Die Fortführung des Geschäftes durch einen anderen Fleischermeister hat sich trotz intensiver Bemühungen des Inhabers nicht realisieren lassen. In drei Gene-

rationen ist es bei den Hengelhaupts um die Wurst gegangen. Otto Hengelhaupt hatte 1911 mit der Gründung des Geschäftes in der damaligen Amtsstraße in Zella St. Blasii den Grundstein für das Fleischerhandwerk in der Familie gelegt. Sohn Ernst, der vom Vater das fachliche Rüst-

zeug erwarb, stieg Mitte der 30er-Jahre in den Betrieb ein. Seite an Seite führten beide Männer bis in die 50er-Jahre hinein das Geschäft als gemeinsame Inhaber. Auch für Georg Hengelhaupt, den Enkel des Firmengründers, kam nie ein anderer Beruf in Frage. Er begann

1956 in der Fleischerei, kam sechs Jahre später zu Meisterehren und leitete ab Mitte der 70er-Jahre die Geschicke des Betriebes. Mit Unterbrechung von 1960 bis 1990 war das Unternehmen in privater Hand. Obwohl es ein „Sprung ins kalte Wasser“ war, hätten sie den Schritt zurück in die Selbstständigkeit gleich nach der Wende zu keiner Zeit bereut, überblickt Hildegard Hengelhaupt das vergangene Jahrzehnt.

Höchste Ehrung der CMA

Auch wenn so ein Full-Time-Job im eigenen Geschäft manch private Entbehrung wie 14 Jahre lang keinen Urlaub mit sich gebracht habe. Die gelernte Fernmelderin war mit der Heirat 1960 in das Geschäft eingestiegen und mit Leib und Seele hineingewachsen. Die 62-jährige Geschäftsfrau erledigte die gesamte Büroarbeit und bediente gemeinsam mit den anderen Verkäuferinnen die Kundschaft im Laden. Jede Menge Urkunden und Auszeichnungen zierten dessen hell geflieste Wände.

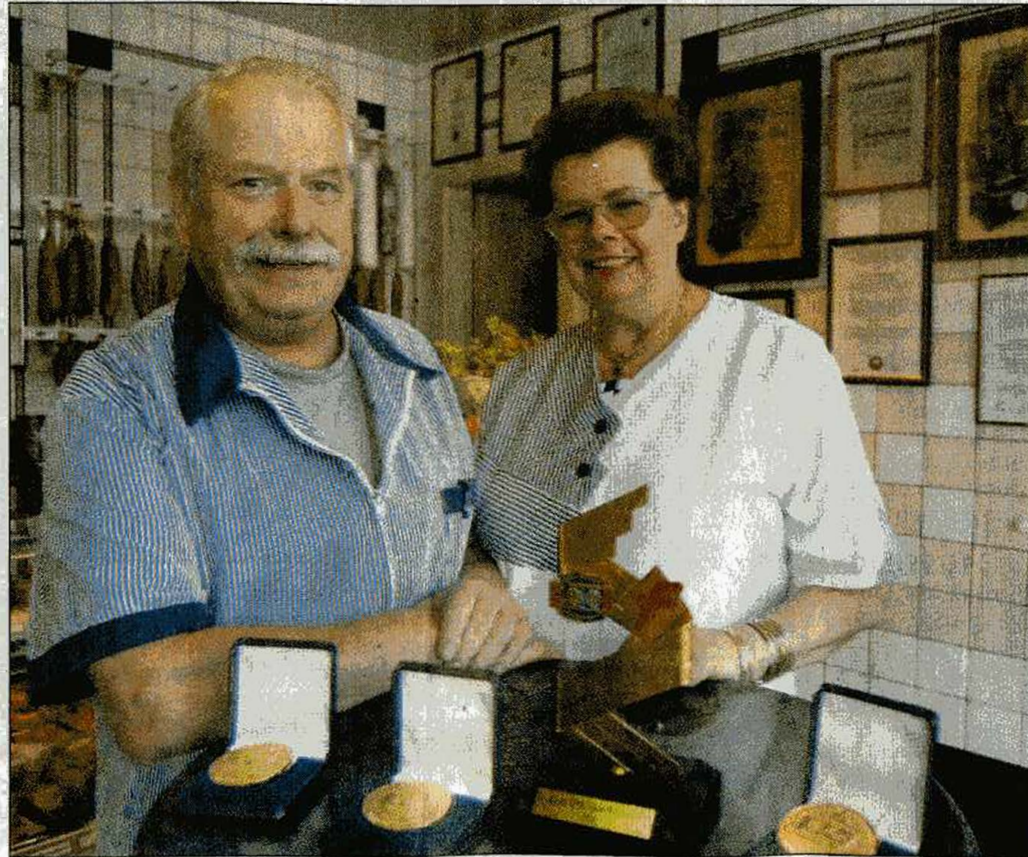
Mit über 50 Preisen u. a. von der Deutschen Landwirtschaftsgesellschaft (DLG) und der Central Marketing Gesellschaft der Deutschen Agrarwirtschaft (CMA) wurde das Fleischerfachgeschäft beinahe alljährlich für die Qualität seiner Produkte ausgezeichnet. Die Urkunden in Gold bekamen im Laden ihren Platz. So wie jüngst auch das Goldene Band, die höchste Auszeichnung der CMA, das in die-

sem Jahr zum dritten Mal nacheinander errungen werden konnte. Zumeist hatte Georg Hengelhaupt seine original Thüringer Wurst ins bundesweite „Test-Rennen“ geschickt. Die meisten Preise „heimsten“ seine Bratwürste, Rotwurst, Presskopf und die Hausmacher-Leberwurst ein.

Um die 100 Lehrlinge erlernten bei den drei Meistern der Familie das Fleischerhandwerk. Allein Georg Hengelhaupt bildete seit der Wende 25 junge Leute auf ihrem Weg zur Gesellenprüfung aus. Die letzten vier Lehrlinge machten erst im vergangenen Jahr mit guten Ergebnissen ihren Abschluss. Im Schnitt hatte der Familienbetrieb zwischen 12 und 14 Beschäftigte. Eine Reihe von ihnen weiß der Chef nun an anderer Stelle gut untergebracht.

Dank an die Kundschaft

Kunden hatte die Fleischerei von Rostock bis Berlin, von Düsseldorf bis nach Darmstadt. Auch in Richtung Suhl, Oberhof und den Thüringer Raum verließen unzählige Lieferungen, das Kühlhaus. Ins Geschäft in der Oberhofer Straße kamen viele Stammkunden, und das nicht nur aus Zella-Mehlis. „Für das Vertrauen, das uns die Kundschaft über viele Jahre entgegengebracht hat, möchten wir uns ganz herzlich bedanken“, liegt Georg und Hildegard Hengelhaupt in der Stunde des geschäftlichen Abschieds am Herzen.



Hildegard und Georg Hengelhaupt war es schon in den vergangenen Wochen schwer ums Herz, wenn sie daran dachten, dass der heutige Tag der letzte in ihrem Traditionsgeschäft sein würde. FOTO: FRANK