



Landrätin Petra Enders (Linke, zweite von links) besucht den Wurstproduzenten „Die Thüringer“ in Dornheim. Betriebsleiter Lars Kleiber (links) und Geschäftsführer Matthias Gaida (rechts) erläutern, wie hier Wurst entsteht und welche Pläne das Unternehmen hat. Fotos: Hans-Peter Stadermann (3)

„Thüringer“ wollen gleich doppelt erweitern

Der Wurstproduzent benötigt zusätzliche Kapazitäten, um Kundenwünsche befriedigen zu können

VON BRITT MANDLER

Dornheim. Frisch ist es in den Produktionshallen der „Thüringer“ in Dornheim. Was Besuchern ein Frösteln beschert, ist aber absolut notwendig. Denn hier, in einem besonders gesicherten Hygienebereich, entstehen frische Brüh- und Kochwürste. Klassische Wiener werden ebenso hergestellt wie Rot- und Leberwurst.

In einem der Räume stapeln sich zudem die Zutaten für Thüringer Bratwürste. Jede Menge Thüringer Bratwürste, um genau zu sein. „Wir haben immer das Thermometer im Blick“, verrät Betriebsleiter Lars Kleiber lachend. Und meint damit nicht nur die Produktionsräume, sondern auch die Wetterprognosen. Denn Thüringer lieben es, beim kleinsten Sonnenschein den Rost anzuwerfen. „Der Bratwurstabsatz geht dann sprunghaft nach oben. Und darauf wollen wir vorbereitet sein.“

Locker plaudernd führen er und Geschäftsführer Matthias Gaida Landrätin Petra Enders (Linke), Bürgermeister Burkhard Walther (pl), VG-Chefin Diana Machalet und Vertreter der Wirtschaftsförderung durch das Werk. 1992 wurden „Die Thüringer“ gegründet, der Neubau im Gewerbegebiet von Dornheim war die erste neue Wurstfabrik, die nach der Wende im Freistaat entstanden ist. Weitere folgten, doch nicht alle überdauerten.

„Auch wir hatten zwischen durch schwere Zeiten“, erinnert Gaida daran, dass viele Wurst-



Auch Bockwürste gehören zu den Spezialitäten der „Thüringer“. Ihre typische Farbe erhalten sie durch das Räuchern.

produzenten etwa unter der BSE-Krise litten und ihre Rezepturen komplett umstellen mussten.

Lieferung in alle Bundesländer

Eine Gratwanderung, die in Dornheim – und Heiligenstadt, wo ein weiteres Werk für Dauerwurst steht – geglückt ist. 35 Millionen Euro Jahresumsatz erwirtschaften „Die Thüringer“ derzeit, rund 80 Artikel haben sie in ihrem Sortiment.

Wichtig ist, sich immer wieder mit den Kundenwünschen auseinanderzusetzen, betont Gaida. Das betrifft nicht nur die Produkte als solche, sondern auch die Verpackungsgrößen. Denn

immer mehr Menschen leben alleine, wollen also keine großen Abpackungen mehr. Was dazu führt, dass die Dornheimer eine Doppelpackung erfanden. Während man die eine Hälfte leert, bleibt die andere Hälfte noch frisch verpackt. Hinzu kam ein Duo mit Butterkäse und Wurst. In absehbarer Zeit soll es auch Doppelpackungen mit verschiedenen Wurstsorten geben.

Ideen gibt es viele, doch um sie umzusetzen, müssen die Voraussetzungen geschaffen werden. „Wir haben gerade ein Platzproblem“, sagt Matthias Gaida. Nicht nur in Heiligenstadt, auch in Dornheim sollen die Kapazitäten erweitert werden. Die Planungen laufen.

Matthias Gaida ist stolz darauf, dass Wurst von „Die Thüringer“ mittlerweile in fast je-



Nicht nur Wurst am Stück und Aufschnitt verlangen die Kunden, sondern auch Wurst aus dem Einweckglas.

dem Supermarkt zu finden ist. Im Freistaat sowieso. Hier gibt es nur noch zwei Ketten ohne „Thüringer“: Lidl und Netto. Wobei im Netto die Wurst aus Dornheim und Heiligenstadt in Kürze ebenso erhältlich sein werde. Die Produkte werden in alle Bundesländer geliefert. „Nur im äußersten Bayern tun wir uns etwas schwer. Und in Mecklenburg-Vorpommern. Dabei könnten die gute Wurst gebrauchen“, scherzt Gaida, der selbst Mecklenburger ist.

Apropos Verbrauchergewohnheiten: Matthias Gaida ist es wichtig, Käufern ins Herz zu pflanzen, dass der Kauf regionaler Produkte den ländlichen Raum stärkt. Nur wenn Betriebe, die sich in Dörfern und kleinen Städten angesiedelt haben, ihre Waren auch absetzen kön-

nen, bleiben sie. Der Politik komme eine wichtige Rolle zu, hierfür gute Rahmenbedingungen zu schaffen.

Aber auch den Produzenten selber ist Regionalität wichtig. Daher arbeitet das Thüringer Ernährungsnetzwerk, dem „Die Thüringer“ angehören, an einem Modellprojekt. Wurst soll bald wirklich regional sein – von Tieren aus Thüringen, die auch hier geschlachtet und weiterverarbeitet wurden. Momentan werde oft auch außerhalb des Freistaats geschlachtet, weil hier die Kapazitäten fehlen.

Noch eines hat der Geschäftsführer im Blick: Arbeitskräfte. 180 Mitarbeiter hat das Unternehmen im Moment. Aber auch hier macht sich der Fachkräftemangel langsam bemerkbar – so, wie überall in der Region.