

Blick in die Fleischfabrik von Eberswalder Wurst (von links): Friedhelm Boginski, Sebastian Kühn und Ingo Bodtke

Foto: David Schmal



Fleischwerken drohen frostige Zeiten

Wirtschaft Die berühmte Currywurst aus Berlin ist bekanntlich eigentlich ein Produkt aus Britz. Doch wegen der hohen Kosten bei der Herstellung haben die Fleischwerke der Eberswalder Wurst nun reagiert. *Von Thorsten Pifan*

„Einst modernster Betrieb in ganz Europa, heute Energieschleuder.“

gelingt nicht allen Herstellern. Die Regionalität in Brandenburg kann aber mit dem Schlachthof in Perleberg eingehalten werden. Das gilt allerdings längst nicht für alle Waren aus Britz. Kühn aber versichert, es gibt einen Markt für diese Produkte und auch namhafte Abnehmer, beispielsweise Rewe.

Längst aber entwickeln die Lebensmittel-Experten Produkte, die im Trend liegen, und so ist nicht überall, wo Eberswalder Wurst draufsteht, auch Fleisch drin. „Wir haben einen stabilen Markt, aber er wächst kaum“, sagt Kühn mit Blick auf vegetarische und vegane Produktlinien. Und einer der Renner aus Britz sind noch immer die Würste, die dann in der Bundeshauptstadt als die berühmte Berliner Currywurst auf dem (Papp-)Teller landen.

Eines aber haben Currywurst und vegane Produkte aus Britz gemeinsam: Sie werden längst nicht mehr täglich hergestellt. „Es kos-

tet auch Energie, die Maschinen hochzufahren und täglich zu reinigen“, erklärt Kühn. Daher hat das Unternehmen die Schichten neu geordnet. Ergebnis: Statt jeden Tag zwei Stunden, werden die Brühwürste für die Currywurst jetzt in deutlich längeren Schichten hergestellt, aber eben nicht mehr jeden Tag.

Ein weiteres Problem in Britz ist auch die Größe des Unternehmens. Galten die Fleischwerke in den 1970er Jahren als die modernsten in ganz Europa, sind sie heute längst zur Energieschleuder geworden – und das, obwohl nicht benötigte Bereiche komplett abgehängt sind. Wirklich sparen könnte aber nur ein Neubau. Diesen aber müsste Eberswalder Wurst aus eigener Kraft stemmen.

Kühn beschreibt das Dilemma: „Wenn jetzt ein Konkurrent um die Ecke neu baut, bekommt er viel Fördergeld, wir bekommen bei einem Neubau keinerlei Un-

terstützung.“ Entsprechende Pläne, die es durchaus gab, sind daher vorerst vom Tisch. Boginski und Bodtke wollen die Sorgen des Fleischproduzenten mit in die Beratungen nach Berlin nehmen. Ihr Fazit: Die Energiepreise müssen so schnell wie möglich runter.

Friedhelm Boginski geht davon aus, dass sich in den kommenden Wochen erst einmal nichts bewegen wird. Seine These: Wegen des bündnisgrünen Koalitionspartners, der den Daumen auf den Energiepreisen hat, werde die Regierung erst noch die Wahl Anfang Oktober in Niedersachsen abwarten. Bodtke ergänzt: „Im Anschluss müssen wir aber die Kernkraftwerke in Deutschland zumindest vorübergehend länger laufen lassen, um das Angebot an Energie zu erhöhen.“ Andernfalls bestünde die Gefahr, dass die Preise weiter nach oben schießen, laut Kühn kommen dann frostige Zeiten auf die Fleischwerke zu.

In den Fleischwerken in Britz geht es längst nicht mehr nur um die Wurst. Fachkräftemangel, noch mehr aber die enormen Energiepreise sorgen Geschäftsführer Sebastian Kühn und das Team der Eberswalder Wurst GmbH. Sollte es im Winter tatsächlich zu Engpässen bei der Energieversorgung kommen, stünde das Unternehmen sogar vor dem Aus.

„Wir können den Betrieb nicht wieder hochfahren, wenn er einmal steht“, erklärt Kühn seinen beiden Besuchern. Einer ist ein häufiger Gast, der andere kennt die Fleischwerke noch aus besseren Zeiten als sie einer modernsten Betriebe in Europa galten. Der häufige Gast ist Eberswaldes ehemaliger Bürgermeister Friedhelm Boginski (FDP), der seit Ende vergangenen Jahres für seine Partei im Bundestag sitzt.

Vom Fach

Der zweite Gast ist Ingo Bodtke, ebenfalls FDP-Bundestagsabgeordneter. In seiner Fraktion ist Bodtke der Lebensmittelexperte und gelernter Fleischer. Er hat in den 1980er Jahren in Oranienburg Ingenieurwesen für Fleischwirtschaft studiert und seinerzeit praktische Erfahrungen in Britz gesammelt. Deshalb hat Boginski ihn in seinen Wahlkreis geladen. Die Politiker wollen sich ein Bild machen von der Lage vor Ort, um darüber in der Partei und später in der Ampelkoalition, die die Bundesregierung stellt, zu beraten.

Überwiegend Polen arbeiten in den Fleischwerken, einige Rumänen kommen hinzu. Deutsche Arbeitnehmer sind inzwischen in der Minderheit. Nicht jeder möchte die zum Teil blutige Arbeit erledigen, auch wenn in Britz schon lange nicht mehr geschlachtet wird. Trotzdem legt das Unternehmen Wert auf Regionalität.

„Wir stehen hier zu den fünf B“, sagt Kühn. Lebensmittel-Experte Bodtke weiß, was das bedeutet und ist beeindruckt: Eberswalder Wurst bietet Produkte an, bei denen die Tiere in Brandenburg geboren, aufgezogen, gemästet, geschlachtet und verarbeitet werden. Ursprünglich warben Schweinefleisch-Produzenten mit den fünf D. Ihre Ware stammt also aus Deutschland. Kühn ist stolz auf seine Fünf-B-Produkte. Das