

Seit 70 Jahren geht es um die Wurst

Von Claudia Marsal

Seit vier Jahrzehnten führt Fleischermeister Norbert Thiel das Erbe seiner Eltern fort. Die Gründung des Familienbetriebes liegt aber noch viel weiter zurück. 1957 steht als Eröffnungsjahr in den Annalen. Und dieses Ereignis wird gebührend gefeiert.

PRENZLAU. Das vergilbte Schwarz-Weiß-Foto ist gut 60 Jahre alt. Der Blick des Betrachters fällt sofort in die Ecke links unten, denn da lugt ein Knirps verschmitzt zwischen zwei weißbekittelten Erwachsenen hervor. Neugierig linnt der Junge in die Kamera, vielleicht schon gespannt darauf, was das Leben ihm so bringen wird. Der Bube auf dem Bild ist Norbert Thiel, dessen Eltern Max und Frieda zehn Jahre vor dieser Aufnahme in Prenzlau eine Fleischerei eröffnet haben. Kein leichtes Unterfangen in der SBZ von anno 1947, wo privates Handwerk mehr gefördert als gefördert worden ist. „Doch meine Eltern bisen sich durch“, erinnert sich der heute 64-Jährige zurück.

Eine Hürde, die es zu nehmen galt, war beispielsweise die begrenzte Personalstärke im Betrieb. Maximal zehn Angestellte durfte ein DDR-Unternehmer haben. Doppelt so viele hätten die Thiels beschäftigen können, doch der Staat erlaubte es nicht. Andere Betriebsstrukturen wurden favorisiert. Das bekam auch der Sohn zu spüren, als er 1977, knapp 24-jährig, die Firma der Eltern übernahm. Wie paradox diese Beschränkung war, zeigt der Fakt, dass Doris Thiel, damals 26, zunächst nur als „mithelfen-



Norbert, Doris und Michael Thiel laden mit ihren Kollegen am 16. Oktober von 11 bis 14 Uhr zur Jubiläumsfeier an den Firmensitz in der Kietzstraße ein.

FOTOS (3): CLAUDIA MARSAL

de Ehefrau“ geführt werden durfte. Ein Anstellungsverhältnis mit ihr konnte der Fleischermeister erst Jahrzehnte später nach der Wende abschließen. Heute ist sie wieder im alten Status zurück, denn das Rentenalter ist heran. Die Hände in den Schoß legen will und kann sie trotzdem noch nicht. Das Geschäft fordert die Eheleute nach wie vor.

Und das, obwohl Sohn Michael längst in den Startlöchern steht. Vor zehn Jahren schon hat ihr Jüngster den Meisterbrief gemacht – mit der Option, mal die Regie zu übernehmen. Dass dessen älterer Bruder Karsten dies-

bezüglich keine Ambitionen hegte, war den Eltern früh klar geworden. „Er machte schon als Kind einen riesengroßen Bogen um die Fleischerei.“ Der mittlerweile 44-Jährige ist froh, dass sein Einsatz im elterlichen Imbiss nur eine kurze Episode nach dem Abitur war, bevor sein Studium begann.

Thiels Ältester ist Chefarzt in einer Klinik bei Düsseldorf. Die Wurstpakete aus der Heimat nimmt er aber immer noch gern entgegen, wie seine Mutter schmunzelnd verrät. Überhaupt habe die Post in all den Jahren schon viel an der Familie verdient, setzt der 64-jährige Chef hinzu. Er weiß

aus Kundengesprächen, dass viele Prenzlauer ihre nach der Wende in den Westen „ausgewanderten“ Angehörigen regelmäßig mit Hausmannskost aus dem Laden in der Kietzstraße versorgen. Bei einigen Stammkunden packen Thiels die Pakete sogar selbst. Doris Thiel erinnert sich an eine über 80-jährige Dame, die mehrmals im Jahr Bierschinken, Salami, Leberkäse und Topfwurst ordert. Letzteres gibt es auf vielfachen Wunsch hygienisch unbedenklich eingeschweißt und somit transportfähig gemacht.

„Wer eine Firma hat, muss mit der Zeit gehen“, sagt Norbert Thiel bestimmt. Das



Das Foto entstand zehn Jahre nach der Eröffnung.



Ohne Technik und Maschinen geht heute nichts mehr, auch nicht in einer Fleischerei.

heißt aber nicht, dass Vergangenes einfach über den Haufen geworfen werden kann, setzt seine Frau schnell hinzu. Das Erfolgsrezept ihre Betriebes sei vielmehr die Bewahrung von möglichst viel Altem, ist sie überzeugt. Produziert werden die Fleisch- und Wurstspezialitäten noch nach Rezepten von anno dazumal. „Bei uns gibt es keine Fertiggewürzmischungen, auch wenn es die Arbeit vielleicht vereinfachen würde. Da wird noch alles von Hand angerührt. Und das schmeckt man auch.“

Dank der vielen Stammkunden, die mit ihnen in die Jahre gekommen sind, kann

sich auch der Frischfleischverkauf noch sehen lassen. Rippchen, Eisbein, Herz – all das geht wie vor der Wende noch äußerst zahlreich über den Ladentisch, weil die Uckermärker noch viel kochen. Als Dankeschön für die Treue hat die Fleischerei am Montag, dem 16. Oktober, ein Fest anlässlich des 70. Firmenjubiläums anberaumt. Von 11 bis 14 Uhr gibt es Spanferkel und Sekt satt – gratis. Und wer mag, darf bei dieser Gelegenheit auch einen Blick auf die alten Fotos werfen.

Kontakt zur Autorin
c.marsal@uckermarkkurier.de