

Börner-Eisenacher – Ein Name für Wurstspezialitäten aus Göttingen



Börner- Eisenacher - noch nie gehört? Dann sollte man nach dem Wursteinkauf bei einem der großen Handelsketten mal auf das Kleingedruckte schauen. Egal, ob bei EDEKA, REWE oder ALDI, fast immer wird man auf Börner-Eisenacher stoßen. Bei Salmispezialitäten und Aufschnittware spielt die mittelständische Firma aus Göttingen ganz vorne mit. Das 1978 aus dem Zusammenschluss der traditionsreichen Fleischermeisterbetriebe Börner und Eisenacher entstandene Unternehmen erzielte in 2011 nach stetigen Wachstumsraten mit ihren 120 Mitarbeitern einen Umsatz von ca. 33 Mill. Euro.



Die Erfolgsrezepte der Firma wurden uns VDL-Laien vom Betriebsleiter Peter Juckenack engagiert vorgestellt. So konzentrierte sich der Geschäftsführer Frank-Walter Eisenacher (4. Generation der Eisenacher!) schon bald nach der Übernahme der Leitung im Jahr 1991 auf die umsatzstarken SB-Warenhäuser und Discounter. Sämtliche eigenen Verkaufsräume und Filialen wurden aufgegeben. Auch die frühe Einschätzung, dass durch die zunehmende Zahl von Singlehaushalten die Nachfrage nach geschnittener Wurstware in kleinen Mengen wachsen würde, erwies sich als goldrichtig. Investitionen und Innovationen in diesem Bereich lohnten sich. Überhaupt das Gespür für Verbrauchertrends scheint wesentlich für den Erfolg von Börner-Eisenacher, sei es das Entwickeln von fettarmen 'Wellness-Linien'

oder der Einstieg 2004/2005 in den Bio-Markt. Mittlerweile macht die Bio-Schiene fast 50 % des Umsatzes aus. Börner-Eisenacher zählt heute mit zu den größten Bio-Salamierherstellern in Deutschland. Während im konventionellen Bereich das Fleisch zu 100 % aus dem Inland bezogen wird, muss für Biofleisch auf glückliche Schweine aus Dänemark, Belgien oder Österreich zurückgegriffen werden. Das deutsche Angebot reicht hier bei weitem nicht aus.

Nach diesen Informationen vorab, durften wir unter sachkundiger Führung von Peter Juckenack und des Verantwortlichen für die Qualitätssicherung Herrn Raimund Strohmeier die gewaltigen Kutter, Füllmaschinen und Slicer ('Scheibenschneider') einer Wurstfabrik in Augenschein nehmen. Wie bei der Verarbeitung von Lebensmitteln nicht anders zu erwarten, natürlich erst nach Abchecken unseres Gesundheitszustandes und Anlegen von Hygieneschutz. Mehr als die Hälfte der Produktionsfläche wird als Reifeanlagen für die Hauptprodukte des Unternehmens, die Göttinger Mettwurst und Bio-Salami, benötigt. Die Rohwurst reift ca. 6 Wochen und trocknet bei ständig kontrollierter Temperatur, Luftfeuchtigkeit und Luftführung. Nur so soll sich das typische, herzhaft-reife Aroma bilden. Ein Kennzeichen der Börner-Eisenacher Salami.



Dieses besondere Aroma sollten wir denn auch in Form einer 'Göttinger Stracke' Mitgabe auf dem Heimweg testen. Die Göttinger Stracke gehört als Besonderheit zu den wenigen Qualitätsprodukten in Deutschland mit „geografisch geschützter Angabe (g. g. A.)“ gemäß EU-Kommission. Für weitere Informationen dazu und zum Unternehmen Börner-Eisenacher sei auf die informative homepage der Fa. verwiesen (www.boerner-eisenacher.de). Die Teilnehmer der überaus interessanten Exkursion werden jetzt einmal mehr auf den Hersteller der Wurstwaren achten. Bei Börner-Eisenacher dürften wir nach diesem Nachmittag auch hinsichtlich Qualität- und Qualitätssicherung ein gutes Gefühl haben.

Dirk Rentel