



Claus Hein ist mit dem 1932 in Görlitz gegründeten, bei Osnabrück gewachsenen Unternehmen der Familie Hein aufgewachsen und führt die Niederschlesische Wurstmanufaktur Görlitz. Zu den Weihnachtsdelikatessen des Betriebes gehört die luftgetrocknete Salami im Bratapfelsmantel. Foto: Nikolai Schmidt

## Wurstmanufaktur wird wieder groß

Die Familie Hein hat in ihren Görlitzer Betrieb investiert. Das hat mit ihrer Herkunft zu tun. Und mit der guten Luft.

VON INES EIFLER

Salami, Salamis, Salamis, Schinken, Salamis, Schinken. Wer Claus Hein auf seinem Weg durch die Niederschlesische Wurstmanufaktur im Görlitzer Norden bis in die Reifekammern begleitet, begegnet unendlich vielen Würsten und atmet den Duft von frischer Salami ein. Der Weg führt durch saubere, rundum geflieste Räume, in denen Männer in weißen Overalls und Gummistiefeln Fleischwolfe bedienen, Würstsdärme mit Brät füllen und bis zu zwölf Kilogramm schwere Würste zum Trocknen aufhängen. Es ist warm, 18 bis 20 Grad Celsius im kalten Winter genau wie im heißen Sommer. Das ist die Temperatur, die luftgetrocknete Salamis und Schinken zum Reifen brauchen. „Hier sehen Sie unsere Produkte für Großabnehmer“, sagt Claus Hein im Gang zwischen rollbaren Metallgestellen, an denen jeweils bis zu 50 Riesensalamis reifen. „Und hier sind unsere Spezialitäten für Fleischereien und Feinkostgeschäfte, etwa diese weihnachtlichen Bratapfelsalamis.“ Die haben mit industrieller Produktion nichts zu tun, sondern werden in Handarbeit hergestellt, in Gelatine getaucht und in gebackenen Apfelschalen gewälzt. Daneben steht ein Regal mit kleinen Salamis in Parmesan, eines mit Hirschsalami und eines mit Pfeffer, Chili, Kräutern und Knoblauch-Zwiebel-Salamis ohne Darm.

Rezepturen wie diese denken sich Claus Hein, sein Vater, Seniorchef Dieter Hein, sein Bruder Georg Hein oder Mitarbeiter der Wurstmanufaktur selber aus, basierend auf traditionellen schlesischen Rezepten und inspiriert durch neue Trends. Claus Hein hat das Metzgerhandwerk genau wie Großvater, Vater und Bruder gelernt. „Aber davon war kaum noch etwas übrig, ich

musste hier wieder alles neu lernen“, sagt der 51-Jährige. Wie, neu lernen? Das fragen ihn die damals knapp 40 Mitarbeiter des Görlitzer Betriebes mit entgeisterten Blicken, als er ihnen 2015 erklärte, dass er nun die Produktionsleitung übernehmen werde, sich auf die gute Zusammenarbeit mit ihnen freue und mit ihrer Hilfe vieles ändern wolle.

Jahrelang hatte Claus Hein sich um den Vertrieb vor allem der Produkte gekümmert, die das Unternehmen der Familie Hein in Hasbergen bei Osnabrück für Fleischereien, Supermärkte und Discounter in ganz Deutschland und vielen Ländern Europas herstellt. In allen Tankstellen auf deutschen Autobahnraststätten essen die Menschen Würst und Schinken der Firma Hein. In Spanien, Schweden und Finnland ist der Name bekannter als hier, weil die Produkte in Deutschland auch oft unter Eigenmarken von Handelsketten firmieren.

Die Wurstmanufaktur in Görlitz geriet der Familie zwar nicht ganz aus dem Blick, aber zumindest so weit, dass sich vor etwa fünf Jahren die Frage nach der Zukunft die-



1936 zog die in Görlitz gegründete Fleischerei Hein in die Moltkestraße. Der Sohn der Familie, Dieter Hein, baute später bei Osnabrück eine Unternehmensgruppe auf. Dazu gehört die Niederschlesische Wurstmanufaktur. Foto: privat

ses Unternehmens stellte. Aufgaben wollte die Familie den Standort nicht, denn Georg Hein aus Breslau hatte 1932 in Ost-Görlitz die erste Fleischerei Hein gegründet und nach dem Umzug auf die Moltkestraße geführt, bis er 1939 in den Krieg musste. Sein Sohn Dieter, der im vergangenen Mai seinen 80. Geburtstag feierte, lernte das Fleischerhandwerk noch in Görlitz. Er hängt an seiner Herkunft und den schlesischen Rezepturen seines Vaters, obwohl er 1957 die DDR verlassen und im Westen Deutschlands aus einer kleinen Fleischerei eine ganze Unternehmensgruppe aufgebaut hatte. Dass er in den 1990ern einen weiteren Betrieb in Görlitz gründete, war damals Zufall. Das Haus in der Moltkestraße ließ sich nicht kaufen, doch die Familie eines befreundeten Kollegen, der in Görlitz einen Dausenleistungsbetrieb für Fleischereien aufbauen wollte, brauchte Hilfe. So kaufte Dieter Hein das Gelände und begann 1995, darin Würst herzustellen.

Der zweite Grund, den Standort heute, über 20 Jahre später, wieder mehr zu pflegen, war die gute Görlitzer Luft. „Durch die

Vorgebirge gekühlt, durch das Neifetal gewärmt, ist die Luft hier so klar, dass ich Görlitz immer die Toskana des Ostens nenne“, sagt Claus Hein. „Genauso wie dort ist unser Klima ideal zum Lufttrocknen von Rohwürst und -schinken.“ So kam die Familie Hein auf die Idee, sich auf die Herstellung von luftgetrockneter Salami und Schinken zu spezialisieren. „Um uns das leisten zu können, mussten wir aber ein professioneller Dienstleister werden“, sagt Claus Hein.

Deshalb schloss die Familie bereits 2015 den Werksverkauf und investierte 1,8 Millionen Euro in den Umbau des Görlitzer Betriebes. Der ermöglichte es, die Produktion anzukurbeln, die Herstellung der Spezialitäten effizienter zu gestalten und auch der steigenden Nachfrage nach hochwertigen Lebensmitteln gerecht zu werden. Einige Produktionsstufen wurden nach Hasbergen ausgelagert. Neu strukturiert wurden vor allem die Wege und Produktionsabläufe innerhalb des Gebäudes.

Pro Woche kann der Betrieb nun 30 Tonnen Rohsalami herstellen, das sind 1,5 Millionen Salamischeiben. Außerdem elf Tonnen Rohschinken, was 550 000 Scheiben entspricht. Das Fleisch dafür kommt von Tieren sächsischer Landwirte, geschlachtet und verpackt werden die Produkte in Hasbergen. Im Moment stellt die Niederschlesische Wurstmanufaktur mit ihren heute 20 Fachkräften 18 Tonnen Wurst pro Woche her, aber mehr ist möglich. „Und zwar vor allem, weil wir so gute und motivierte Mitarbeiter haben“, sagt Claus Hein. Von außen sieht das Unternehmen im Wesentlichen unverändert aus. Und ein Stück Direktverkauf ist auch geblieben: Am 23. Dezember von 11 bis 17 Uhr und am 24. Dezember von 7 bis 11 Uhr verkauft die Familie Hein wieder schlesische Weihnachtsbratwürst mit dem Schuss Zitrone.