

Brief an Müller



Urlaub fürs Ohr

Natürlich haben Sie Recht, mein lieber Herr Müller, ... wo gehobelt wird, fallen Späne und wo gebaut wird, geht es selten geräuschlos zu. Aber was man seit Wochen an manchen Stellen in Ilmenau als Anwohner erlebt, ist wirklich zermürbend. Gesperrte Straßen, teilweise abgesperrte Fußwege und Radstreifen, Baustellen mit und ohne Ampeln sind Problem genug. Aber mitunter noch schlimmer ist der damit verbundene Lärm.

In manchen Gegenden – wie bei mir – hat man von der vielfachen Kabelverlegung der fleißigen Firmen (und fleißig meine ich ehrlich) gleich mehrfach etwas, wenn man die Bagger und Rüttelplatten über die Nebenstraßen bis gegen Abend tagelang akustisch verfolgen kann. Da ist das Rasenmähergeschwader nix dagegen, sage ich Ihnen!

Doch Freitagmorgen: Stille! Nicht zu fassen: Die Vögel waren wieder zu vernehmen. Draußen parkte leise ein Auto am Haus ein. Das Müllauto „schlich“ förmlich vorbei. Herlich, Herr Müller. Fast wie Urlaub. Nun tigere ich schon Minutenlang um meine Kaffeemaschine herum, traue mich nicht, sie anzustellen, weil ich die wunderbare Stille nicht gefährden möchte. Der Automat steht nämlich in der Rüttelplatte in Sachen Geräuschkulisse kaum nach. Müller, Sie haben nicht zufällig noch Kaffee in Ihrer Thermoskanne übrig...?

Mit freundlichen Grüßen
Evelyn Franke

Ihr Lokalteil im Internet

Ihre Zeitung berichtet natürlich auch online für Sie aus der Region rund um Ilmenau. Aktuelles, Lokales und Bilder finden Sie rund um die Uhr unter www.insuedthueringen.de/ilmenau

Corona-Zahlen

ILM-KREIS						
Infektionen gesamt	6541	(+6)				
Gestorben*	218	(0)				
Aktive positive Fälle	23	(+3)				
Fälle im Krankenhaus	0	(0)				
7-Tage-Inzidenz laut RKI	15	(+6)				

Die Entwicklung der letzten 7 Tage:

Sa	Do	Mi	Di	Mo	So	Sa
13.8.	12.8.	11.8.	10.8.	9.8.	8.8.	7.8.
15	9	10	5	8	8	7

Inzidenz = Fälle pro 100.000 Einwohner Zahl in Klammern: Veränderung zur vorigen Meldung * Todesfälle, bei denen eine Infektion vorlag Stand 13.8., 0 Uhr Quelle: RKI/Landratsamt

Ihre Zeitung vor Ort

Lokalredaktion ILM-Kreis:
Dany Scherer-Stöhr (Ltg.), Uwe Appelfeller, Evelyn Franke, Anke Kruse, Straße des Friedens 1, 98693 Ilmenau
Tel. (0 36 77) 67 72-0, Fax (0 36 77) 67 72 82
E-Mail: lokal.ilm-kreis@fries-wort.de

Lokalsport ILM-Kreis:
Ralf Brückner, Straße des Friedens 1, 98693 Ilmenau, Tel. (0 36 77) 67 72 17
E-Mail: lokalsport.ilm-kreis@fries-wort.de

Leserservice (Info, Zustellung):
Tel. (0 36 81) 8 87 99 96
E-Mail: aboservice@fries-wort.de

Anzeigenservice für Privatkunden:
Tel. (0 36 81) 8 87 99 97
Service-Fax: (0 36 81) 8 87 99 98
Anzeigenservice für Geschäftskunden:
Tel. (0 36 77) 67 72 61, Fax (0 36 77) 67 72 13

Reise- und Pressezentrum:
Friedrich-Kämpf-Straße 6
98529 Suhl
Telefon: (036 81) 79 24 13
Fax: (036 81) 79 24 10
Mail: suhl@prensenservice.de
www.lesershop-online.de



Die beste Bratwurst kommt aus Langewiesen

Wurst ist nicht gleich Wurst. Schon gar nicht bei der Bratwurst. Unsere Zeitungsgruppe hat deshalb zum großen Bratwursttest geladen. Getestet wurden vier Würste aus Südhüringen und vier aus Oberfranken. Die Sieger-Bratwurst kommt von Steffen Schumm aus Langewiesen.

Von Marina Hube

Langewiesen – „Ach Quatsch“, sagt Steffen Schumm kurz und knapp. Gerade hat der Fleischermeister aus Langewiesen erfahren, dass er im Bratwursttest unserer Zeitungsgruppe den ersten Platz geholt hat. Acht Bratwürste wurden getestet, vier aus Südhüringen und vier aus Oberfranken. Am Ende waren sich die Tester – die Bratwurstkönige Norbert Abt aus Suhl und Thomas Wiesenmüller aus Bayreuth sowie Sternekoch Björn Leist aus Dornbach – einig: Die beste Bratwurst zwischen Werra, Saale und Main kommt aus Langewiesen.

Großer Jubel bricht bei Steffen Schumm deshalb nicht aus. „Es freut mich“, sagt er bescheiden und lässt sich dann entschuldigen. Die Arbeit ruft schon wieder. Steffen Schumm führt in Langewiesen in fünfter Generation das Fleischerfachgeschäft Schumm. Gegründet hat das Traditionsunternehmen 1881 Friedrich Schumm. Friedrich hatte zwei Söhne. Beiden lag das Fleischerhandwerk im Blut, beide wollten dieses Handwerk in Langewiesen ausüben. Während der ältere Sohn das Geschäft des Vaters übernahm, baute sich der jüngere Sohn, Otto, an der Hauptstraße Richtung Ilmenau seine Fleischerei auf. Hier hat dessen Urenkel Steffen inzwischen die Geschäfte in der Hand.

Für Steffen Schumm war schnell klar, dass er in die Fußstapfen des Vaters, dem Fleischermeister Klaus,

treten will. Als Kind habe er schon mitgeholfen und Handlangertätigkeiten übernommen. Schinken wickeln und Bratwürste abschneiden, erinnert er sich. Als Zehnjähriger freute er sich, in der Fleischerei helfen zu können.

Nach der Einheit Deutschlands musste viel investiert werden, um das Geschäft zu modernisieren. „Es war eine nervenaufreibende Zeit für die Eltern“, sagt Steffen Schumm in dieser Woche zu einem Zeitpunkt, als die Ergebnisse unseres Bratwursttests noch nicht bekannt waren. Er wollte dennoch am Fleischerhandwerk festhalten und begann im Jahr 2000 eine Lehre beim Vater. Nach anfangs großem Interesse an den Waren der Supermärkte, einschließlich der dortigen Fleisch- und Wurstwaren, besann sich immer mehr Kunden auf die Qualität und Frische heimischer Angebote und kauften wieder im regionalen Fachgeschäft.

„Wir haben in Thüringen ein sehr hohes Niveau, was alle Wurstwaren und speziell die Bratwurst betrifft.“ Deshalb könne die Bewertung eines Wurstproduktes nicht an der Qualität, sondern vielmehr an den Geschmacksvorlieben der Kunden festgemacht werden, sagt er, wenn es um Wettbewerbe geht, von denen er

prinzipiell nicht viel hält. Er arbeite beispielsweise bei der Bratwurst mit gemahlenem Kümmel, in Erfurt würde man ganzen Kümmel einsetzen und anderswo darauf verzichten.

2007 zog Steffen Schumm die Meisterprüfung nach. Schwergelassen sei ihm das nicht, denn die Erfahrungen seit Kinderbeinen an und seine schulische Ausbildung, die mit dem bestandenen Abitur endete, machten

ihm die Qualifizierung zum Fleischermeister leicht. Ursprünglich hatte er den Fokus auf die Geschäftstätigkeit gelegt, sagt der bescheidene schlanke Mann, der sich jedoch eines besseren belehren lassen musste. Eine Fleischerei zu betreiben, bedeutet, ein Handwerk auszuüben. Stück für Stück hatte er im Unternehmen des Vaters mehr Verantwortung übernommen. Seit 2015 leitet er das Unternehmen, das heute 18 Mitarbeiter hat.

„Wir haben in Thüringen ein sehr hohes Niveau, was alle Wurstwaren und speziell die Bratwurst betrifft.“

Langst ist das Unternehmen gewachsen und betreibt neben der Fleischerei mit Verkauf in der Hauptstraße 18 in Langewiesen drei Filialen in Ilmenau. Ab Herbst, so Steffen Schumm, kommt eine weitere Filiale in Suhl dazu. Dort höre ein älterer Fleischermeister auf und habe ihn gefragt, ob er nicht das Geschäft weiter-



In Steffen Schumms Bratwurst gehört gemahlener Kümmel.

terführen möchte. Für ihn ist es gut, wenn er einen größeren Umsatz hat, sagt Steffen Schumm und blickt da vor allem auf die Frische, die damit garantiert wird.

Die Produkte sind über Jahrzehnte gleich geblieben. Zu den Spezialitäten gehören die typischen Thüringer Produkte wie Rot-, Leber- und Bratwurst. Hergestellt werden diese bei ihm aus Fleisch von Thüringer Agrar-genossenschaften. Einen direkten Kontakt dorthin habe er nicht, weil er das Fleisch über einen Schlachthof aus Hof bezieht, der die Ware zur Weiterverarbeitung in die Fleischerei liefert. Steffen Schumm bedauert, dass es immer weniger Schlachthöfe gibt und die Zentralisierung zunimmt. „Die wenigen großen Schlachthöfe machen mir Sorgen. Wenn etwas dort ist, ist in ganz Thüringen das Fleisch weg.“

Dass sich Steffen Schumm dem südhüringisch-oberfränkischen Brat-

wursttest gestellt hat, sei eine Ausnahme. „Ich nehme zum ersten Mal an so etwas teil. Es ist eigentlich nicht meine Art. Ich habe mich aber gefreut, als ich gefragt wurde, ob ich mitmachen möchte.“ Am Bratwurst-Contest und dem An Grillen in Erfurt beteiligt er sich nicht. Er habe dafür keine Zeit. Viel lieber würde er seine Zeit in die Ausbildung von Lehrlingen stecken. Fünf Fleischer arbeiten bei ihm. Den letzten Lehrling hatte er im Jahr 2017. Die theoretische Ausbildung erfolgt in Suhl/Zella-Mehlis. Steffen Schumm habe immer offene Stellen ausgeschrieben und halte einen engen Kontakt zur Arbeitsagentur. Wer Interesse am Fleischerhandwerk hat, kann sich bei ihm, der Nummer 1, gern bewerben.

Den großen Test und vieles mehr zur Bratwurst finden Sie auf den Seiten 28 und 29 sowie online unter www.insuedthueringen.de/bratwurst



Fleischer Andre Düring knetet die Bratwurstmasse.



Danach füllt er sie zur Herstellung von Thüringer Rostbratwürsten in Schafsdärme.