

## *Erfurter Dom - Schinken*

### **1 Familie, 5 Generationen, 120 Jahre Tradition**

- 3 Zahlen, die für Qualität sprechen -

Am 10. November 1890 gründeten Otto Eismann und seine Ehefrau Helene die Fleischerei Eismann in Vieselbach. Otto Eismann legte am 31.10.1890 seine Meisterprüfung ab. Er verstarb sehr früh und sein Sohn Walter Eismann führte gemeinsam mit seiner Mutter das Geschäft weiter.

Am 14.07.1925 legte Walter Eismann in Weimar seine Meisterprüfung ab und somit waren auch die fachlichen Voraussetzungen gegeben. Zu dieser Zeit wurde neben der Fleischerei auch noch etwas Landwirtschaft betrieben. Geschlachtet wurde das Vieh im Betrieb und wurde da dann auch weiter verarbeitet. Dazu war man auf die Hilfe vieler Dorfbewohner angewiesen. Nach dem Tode von Helene Eismann, führte Walter Eismann zusammen mit seiner Ehefrau Erna das Geschäft weiter. Eine Tochter, Elisabeth und ein Sohn Roland wurden in dieser Ehe geboren. Beide Kinder wurden schon frühzeitig in den Ablauf des Geschäfts- und Landwirtschaftslebens einbezogen. So war Elisabeth viele Jahre im Verkauf tätig und Roland erlernte im elterlichen Betrieb den Beruf des Fleischers. Schwere Zeiten gab es während der Kriegsjahre zu überwinden. Für einen Topf Wurstsuppe nahmen die Kunden lange Wartezeiten in Kauf und nach Feierabend musste die Familie beim "Markenkleben" helfen. Dies geschah auch oftmals bei Kerzenlicht.

Am 08.Juli.1957 konnte Roland die Meisterprüfung ablegen und übernahm dann am 01.Juli.1960 das Geschäft zusammen mit seiner Ehefrau Renate Eismann. Vater und Mutter standen ihnen hilfreich zur Seite und auch seine Schwester Elisabeth unterstützte ihn im Verkauf. Im Laufe der Jahre konzentrierte sich die Tätigkeit nur noch auf die Erzeugung von Fleisch- und Wurstwaren. Die Landwirtschaftliche Tätigkeit wurde eingestellt und dafür das Angebot in der Fleischerei erweitert. Das Fleisch wurde jetzt ausschließlich über die Fleischergenossenschaft Erfurt bezogen und dann im Betrieb zu den gewünschten Produkten verarbeitet. Bei Qualitätsvergleichen wurden mehrere Goldmedaillen errungen.

Nach dem Schulabschluss trat Sohn Stefan das Erbe seiner Vorfahren an. Er lernte damals in der Konsum Fleischwarenfabrik in Erfurt und erhielt während seiner Ausbildung mehrere Auszeichnung in Berufswettbewerben. Nach erfolgreichem Lehrabschluss arbeitete er im väterlichen Betrieb mit und konnte am 29.06.1982 seine Meisterprüfung mit Erfolg ablegen. Im Laufe der Zeit wurden im Betrieb zahlreiche Erweiterungen vorgenommen.

Nach der Wende übernahm Stefan mit seiner Frau Andrea Eismann am 01.Juli.1991 das Geschäft. Nun konnten weitere Verbesserungen im Verkauf und in der Produktion durchgeführt werden. Der Laden wurde nach dem Umbau der ehemaligen Scheune von der Straße der Jugend in die Mühlgasse verlegt. Dadurch entstand mehr Verkaufsfläche und es konnten neue Verkaufstheken angeschafft werden. Auch für den Imbiss wurde eine

Ecke eingerichtet. Im Jahre 2004 wurde dann ein Verkaufswagen angeschafft um damit auf Überlandtouren und auf den Wochenmärkten Erfurts einen größeren Kundenkreis zu bedienen.

Der Partyservice wurde weiter ausgebaut und versorgt nun zahlreiche Feiern und Veranstaltungen in Erfurt und Umgebung mit Canapees und diversen Buffets.

Auch die neuen Informations- und Kommunikationstechnologien werden erfolgreich genutzt. Unser Internetauftritt informiert hauptsächlich zu neuen Partyserviceangeboten und bietet die Möglichkeit einer Online-Bestellung. Der eigene [Unternehmensblog](#) gewährt einen Einblick in aktuelle Themen und gibt Ratschläge für den interessierten Verbraucher.

Sohn Adrian Eismann legte am 16 Dezember 2008 erfolgreich seine Meisterprüfung ab. Somit wird die nun inzwischen 120 jährige Tradition fortgesetzt.