

Ein gutes Jahrhundert Knackwurst-Erfahrung

Vom Kaiserreich bis heute: Fleischerei Möllmer feiert Bestehen / Geheimes Familienrezept siegt bei Qualitätswettbewerben

„Knackwurst-König von Leipzig“ wird Frank Möllmer zuweilen genannt. Wohl deshalb, weil der Fleischermeister auf handgemachte Qualität statt auf zugelieferte Quantität setzt. Ein Ideal, das sich bewährt hat: Die Leipziger Familienfleischerei wird mittlerweile in der vierten Generation geführt und feiert Karfreitag ihr 110-jähriges Bestehen.

„Fleisch und Fleisch ist nicht dasselbe“, sagt Frank Möllmer, wenn er von seinem beruflichen Selbstverständnis spricht. „Ich suche mir die passende Qualität immer selbst aus und bin in Leipzig einer der wenigen, die ihre Wurst noch komplett selber machen. Meine Produkte gibt es nur bei mir.“ Diese Einstellung scheint der Kundschaft zu schmecken und dem kleinen Laden im „Kampf mit den Supermärkten“ die Existenz zu sichern. Seit Beginn des vorigen Jahrhunderts hat die Fleischerei – mittlerweile zehn Jahre in der Oberlütter Straße in Mockau ansässig – eine lange Tradition aufgebaut. „Noch heute kommen Kunden zu mir, die früher bei meinem Vater gekauft haben“, sagt der 59-Jährige.

Die Geschichte des Betriebes begann 1901, als Möllmers Ur-Großvater Otto in der Wächterstraße eine Metzgerei mit eigenem Schlachthaus gründete. „Damals gab es ganz andere Startschwierigkeiten als heute. Wo man heutzutage nicht genügend Ware los wird, hatte mein Ur-Großvater das Problem, Fleisch für die Herstellung überhaupt erst zu bekommen.“ Um die Produktion mit frischem Fachwissen und neuen Rezepten voranzutreiben, schickte der Betriebsgründer seinen Sohn – und Möllmers Großvater – nach Thüringen in die Lehre. „Für meinen Opa war es damals nicht so angenehm wie für heutige Auszubildende. Ausschlafen wäre unmöglich gewesen und wenn ein Lehrling rausgeschmissen wurde, musste der dafür noch eine Strafe bezahlen. So stand es im Ausbildungsvertrag.“ Der Plan aber ging auf: Otto-Junior brachte neue Ideen aus der Lehre mit, übernahm später die Geschäfte und baute das kleine Unternehmen weiter aus. Als auch er gesundheitlich nicht mehr arbeitsfähig war, führte Möllmers Vater den Betrieb



Wenn es um die Wurst geht, hat Frank Möllmer den Durchblick. Mit einem geheimen Familienrezept gewinnt er fast jährlich Qualitätswettbewerbe.

Foto: André Kempner

ab 1962 weiter. Unter schwierigen Bedingungen, denn gutes Fleisch war in der DDR Mangelware. „Die Lieferverträge waren da, das Fleisch aber fehlte, weil das zugewiesene Kontingent verbraucht war. Für mehr Lieferungen gab es aber auch mehr Kontingent – mein Vater hat sich im Kreis gedreht und irgendwie versucht, die Qualität zu halten.“ Im gleichen Atemzug erwiesen sich Wurst und Fleisch jedoch als wertvolle Tauschware: „Wir hatten nie Probleme, wenn unser Trabi kaputt war“, erinnert sich Möllmer.

Seine eigene Lehre absolvierte der Metzger Ende der 60er-Jahre in Betrieben rund um Leipzig. „Hausschlachtungen standen oft auf dem Plan, die haben mich am Anfang schon Überwindung gekostet. Aber dann habe ich an der frischen Wurstproduktion schnell Spaß gefunden.“ Der wäre ihm nach der Wiedervereinigung und dem damit verbundenen Schritt in die Selbstständigkeit fast vergangen, als die Mehrheit der Kunden ostdeutsche Wurstwaren gleichgültig im Regal liegen ließen. „Die Leute haben die Verpackungen umgedreht – Hauptsache die Wurst kam aus dem Westen. Was



Jubiläum 1926: Fleischereigründer Otto Möllmer (vorn) mit Familie.

da drin war, war egal.“

Seine Leidenschaft für die Handarbeit des Metzgers hat Möllmer bis heute nicht verloren, auch den Ortswechsel nach Mockau hat der Betrieb gut verkraftet. Seit Jahren nimmt er erfolg-



Gesellen bei der Wurstproduktion in den Siebzigern: Trotz Mangelwirtschaft versucht das Familienunternehmen auch zu DDR-Zeiten, die Qualität zu halten. Repro: André Kempner

reich an internationalen Qualitätswettbewerben teil. Die Knackwurst ist dabei sein Aushängeschild und wurde von 1991 an fast jährlich prämiert, zuletzt 2010 vom Deutschen Fleischer-Verband. Ein paar Jahre will Möllmer

noch selbst an der Theke stehen, danach wird sein Sohn den Laden übernehmen. Die prämierte Knackwurst wird es auch dann noch geben, das Rezept aber „bleibt ausschließlich Familiengeheimnis“. Tobias Ossyra