

Aus dem Wirtschaftsleben

Von Lichtenau in alle Welt

Das Patent der Firma Eberhardt findet große Nachfrage

LICHTENAU (edü) – Libanon und Singapur, Südafrika und Chile, Russland und Japan – in vielen Länder der Erde wird Fleisch mit Maschinen aus Lichtenau verarbeitet. „Unsere Kochpresse hat eingeschlagen wie eine Bombe“, berichtet Klaus Eberhardt, Mitinhaber der gleichnamigen Spenglerei in Lichtenau. Seit zwei Jahren ist die Maschine aus Edelstahl auf dem Markt und seitdem in Begriff, die Produktion der Fleischwarenindustrie zu verändern.

Auf die Kochpresse, im eigenen Betrieb entwickelt, hat das Unternehmen ein weltweites Patent. Denn sie bedeutet nicht nur eine Rationalisierung bei der Herstellung von Kochschinken, sondern ermöglicht bessere Qualität und einen neuen Präsentationsstandard von Fleischerzeugnissen. Wurst in Dreiecks- oder Blattform, besonders kompakter Kochschinken oder Schweinebauch sowie Wurst mit verschiedenen Einlagen oder gefüllte Braten lassen sich damit in hoher Qualität herstellen. Das Prinzip ist einfach: In Formen gefüllt und in den Presskasten gelegt, wird das Kochgut unter hohen Druck gesetzt und in diesem Zustand in Dampfanlagen gekocht. Die fertigen Waren lassen sich mit Maschinen exakt schneiden und für den Verkauf in Verbrauchermärkten verpacken. „In der Fleischindustrie kommt die Kochpresse außerordentlich gut an“, berichtet Klaus Eberhardt.

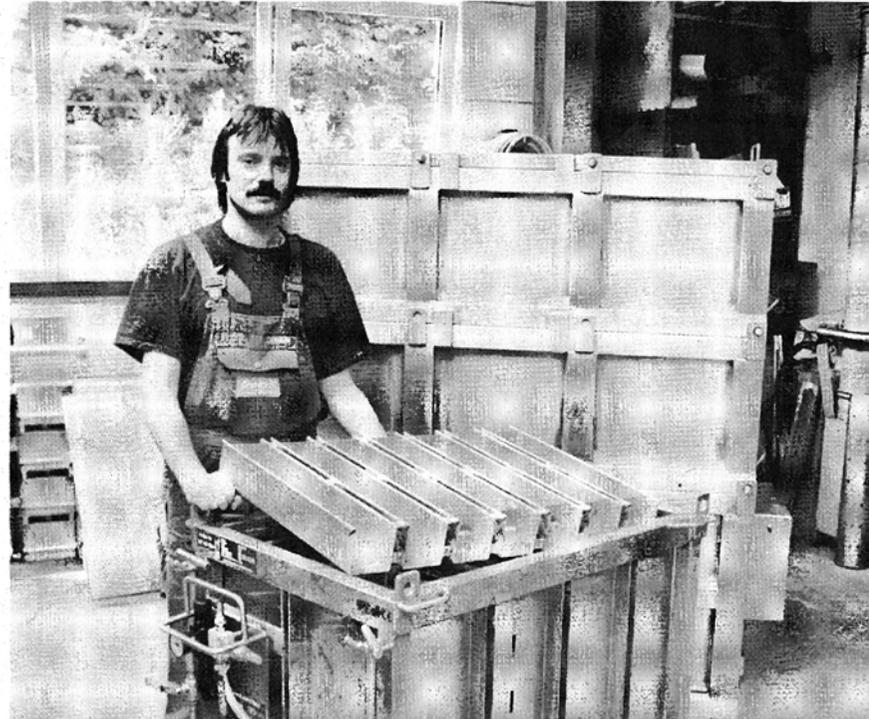
Die Zahlen, die der 42-jährige Spenglermeister nennt, sprechen für sich. Wöchentlich würden allein in Deutschland 200 Tonnen Schweinebäuche damit verarbeitet, 120 Pressen

würden in einem Jahr hergestellt, allein dieses Produkt mache inzwischen 20 Prozent des Betriebsumsatzes aus. „Auf allen wichtigen Messen der Lebensmittelindustrie sind wir damit gefragt“, so Eberhardt.

Das Unternehmen mit 24 Beschäftigten stellt zum überwiegenden Teil Geräte aus Edelstahl für die Lebensmittel verarbeitenden Betriebe her. Räuchergerüste und die zugehörigen Waschmaschinen, Tische, Wannen und Werkzeug werden in Lichtenau konstruiert und zusammengesweißt. „Unsere Stärke sind die Sonderanfertigungen“, berichtet der Spenglermeister. „Bei Massenprodukten haben wir gegen die Konkurrenz aus den Staaten Osteuropas keine Chance.“ Man lebe heute von der Innovation, von der Qualität, von der Flexibilität „und vom guten Namen“.

Zwar ist die Eberhardt GmbH – ein Familienbetrieb, in dem auch die beiden Brüder Rainer (39) und Fred (36) Verantwortung tragen – „Haus- und Hoflieferant“ eines großen Fleisch verarbeitenden Betriebs in Ansbach, doch ein Großteil der Produktion geht ins Ausland. Erst in diesen Wochen wurden eine Fischfabrik in Island und eine Räucherei in Israel beliefert. „Wir verarbeiten jährlich rund 300 Tonnen Edelstahl als Dünoblech“, berichtet Klaus Eberhardt. Die Zahl der Mitarbeiter hat sich in den vergangenen 20 Jahren fast verdoppelt.

Gegründet wurde das Unternehmen von Vater Adolf Eberhardt im Jahr 1963. Er galt damals als der einzige Spenglermeister der Umgebung, der Edelstahl schweißen konnte. Deswegen stieg er in die Zulieferung für Le-



Schaut einfach aus und ist sehr gefragt: Die Kochpresse aus dem Betrieb Eberhardt – hier Mitinhaber Klaus Eberhardt – in Lichtenau. Foto: Dürr

bemittelbetriebe ein, als die Anforderungen an die Hygiene wuchsen. Außerdem begann die Firma, Edelstahl für Zäune und Tore mit an-

spruchsvollem Design einzusetzen. Die Bauspenglerei ist bis heute ein Betriebszweig geblieben. „Wir haben auf diesem Gebiet einen guten Ruf und ei-

nen alten Kundenstamm“, begründet Klaus Eberhardt. Außerdem werde auch in diesem Bereich inzwischen teilweise Edelstahl eingesetzt.