

Geschichte

des Fleischerhandwerks

in der Stadt Lobeda /

dem Ortsteil Lobeda- Altstadt

genannt „Wurscht- Lobde“

seit dem Jahr 1850

Arbeitskreis Ortsgeschichte Lobeda- Altstadt im Förderverein Bären Lobeda e. V.
Idee und Recherche: Eugen Kastner, Lutz Kästner, Lobeda- Altstadt
Aufgeschrieben und Gestaltung: Lutz Kästner, Lobeda- Altstadt
Fotos: siehe Bildunterschrift
Lobeda- Altstadt, den 15. April 2014

Geschichte des Fleischerhandwerkes in der Stadt / Lobeda dem Ortsteil Lobeda- Altstadt



Abb 1. Banknote 10- Pfennigschein, Notgeld der Stadt Lobeda; Jahr 1921

Lobdsche Wurst ist weltbekannt. Wurst- Lobde ward die Stadt genannt.

Mit diesem Slogan hat die Stadt Lobeda für die Qualitätsprodukte ihrer ortsansässigen Fleischereien weit über die Grenzen Lobedas hinaus geworben. In seiner Geschichte der Stadt Jena, Jena 1996, S. 48, führte Dr. Herbert Koch dazufolgendes aus: **Zitat:**

In der Berufsliste stehen die Fleischer an erster Stelle, zum ersten Male werden sie im Jahr 1377 erwähnt. Wenn im Jahr 1364 von «Handwerkern», d. h. Innungen die Rede ist, die an Stadtratsbeschlüssen beteiligt waren, so darf dabei in erster Linie an Fleischer zu denken sein. Wann solche Innungen entstanden sind, wissen wir nicht genau, im Jahr 1395 treten uns jedenfalls die «Handwerksmeister» zum ersten Male entgegen, als ihnen zugestimmt wurde, zur jährlichen Rechnungslegung der städtischen Beamten zugezogen zu werden. Im Jahr 1404 gab es bereits vierzehn Innungen. Umgekehrt nahm aber auch der Stadtrat seine Rechte wahr: Am 8. Juli 1424 beschloss er, darüber zu wachen, dass kein Fleischer finnisches Fleisch (bandwurmbefallenes Fleisch) verkaufe, und bedrohte die auswärtigen Fleischer mit der hohen Strafe von zehn Schillingen, wenn sie mit untauglicher Ware betroffen würden. Im Jahr 1547 erlaubte dann der Herzog, dass die hiesigen Fleischer ihr Fleisch auch auswärts verkauften, vorausgesetzt «dass die Gemeinde am Fleischkaufe keinen Mangel leide». Die Innung überwachte auch die Tätigkeit ihrer Mitglieder: Im Jahr 1401 schloss sie den Meister Krone aus, weil dieser eine kranke Kuh geschlachtet und das Fleisch verkauft hatte. Vielleicht hängt mit solchen Vorkommnissen auch der Bau des ersten Schlachthauses zusammen, das im Jahr 1499/1500 vom Amt eingerichtet wurde, ohne dass wir freilich wissen, ob nun die Fleischer nur dort haben schlachten dürfen. Dass sie andererseits mit Erfolg gegen die auswärtigen Fleischer vorgegangen sind, wurde bereits erwähnt.

Sie litten unter der Konkurrenz umso mehr, als die auswärtigen ihr Fleisch um einen Pfennig billiger verkaufen sollten, was beim Kalbfleisch 33%, bei andern Sorten 20-25% ausmachte. Das Vieh mögen sie zum Teil selbst aufgezogen haben, bezogen es aber gewiss auch aus den Beständen des herzoglichen Amtes, das z. B. im Jahr 1523 1744 Stück Vieh allein in Burgau unterhielt. **Zitatende.**

Seit dem Jahr 1424 wird das Schlächtergewerbe in Jena erwähnt. Die Fleischbänke befanden sich im jetzigen Durchgang des Rathauses. Bereits im Jahr 1495 ist im Erbbuch des Amtes Burgau von einer Fleischbank (Fleischerei) in der Stadt Lobeda die Rede. Es muss also bereits zu dieser Zeit Fleischereien in der Stadt Lobeda gegeben haben. Ob diese allerdings schon damals so einen guten Ruf für ihre Erzeugnisse gehabt haben wie in späterer Zeit, ist nicht überliefert. Im Jahr 1668 wurde in der Stadt Lobeda die Innung des Fleischerhandwerkes gegründet. Am 23. September 1668 bestätigt Herzog Johann Ernst von der Wilhlemsburg die "renovirete und confirmirte Innung des Fleischerhandwerks zu Lobeda" mit ihren Innungsartikeln.

Aus dem Jahr 1730/31 ist eine „Acta des Fleischhauerhandwerks wegen Hereinbringen des Fleisches auf den Markt zu Jena“ bekannt. Hier war für die „Lobedaischen Fleischhauer“ unter anderem geregelt:

Zitat:

Akte Lobeda B XI, Nr. 16

Acta des Fleischhauerhandwerks wegen Hereinbringen des Fleisches auf den Markt zu Jena, 1730/31

Hochedelgeborener Herr, hochgeehrter Herr Consistorial Rath und Amtmann,

Aus beykommenden Extract ist zu ersehen, daß Sr. Hochfürstl. Durchl. zu Eisenach, unser gnädigster Landes Fürst und Herr, unser dahingehende Innungs-Arrticul:

Daß nur sechs Lobedaische Fleischhauer herein schlachten, alles Fleisch alsbald auf die Bänke vor sich legen und keines hinter sich noch sonst heimlich verbergen sollen, Bey Verlust deßelbigen, anbey, was sie auf denen Wochen Märkten nicht verkaufen, mit sich hinaus zu nehmen, keines weges befugt seyn, wohl aber umb 2 Uhr Mittags den Markt quittiren und das Pfund umb 1 ʒ Wohlfeiler als die Einheimischen geben, jedes mahl die Fälle und Häute von ihrem Fleisch, damit solche besichtigt werden können, mit in hiesige Stadt bringen und an deren Schöpse die Fälle bey Verlust des Fleisches hängen lassen, auf alle Wege gut, tüchtig Fleisch gewinbringen oder, wenn bey einem oder anderen untüchtig Fleisch gefunden würde, demselben solches genommen werden, auch ihm hinführo Fleisch anhero zu bringen, verboten seyn; Dargegen jeder derer geringschlachtenden Lobedaer Fleischhauer am Oster-, Pfingst- und Weynachts Abend aufs wenigste ein halb Rind oder Schwein oder zwey Kälber hereinbringen, widrigen Falls das ganze Jahr in hiesiger Stadt kein Fleisch, ausgenommen in Denen Jahrmärkten, gringen und feilhaben, kein Bürger sein Vieh einen, Fremden, er habe es denn zuvor denen hiesigen Fleischhauern angeboten, verkaufen, kein Meister auch von denen, die herein schlachten und allhier feilhaben, Kälber=Lungen aufblasen, noch auch das gekröse und ander nasse Waaren in das geschlachtete Vieh, wodurch das zu verkaufende Fleisch mehr am Gewinnst gekommen, bey Verkauf des Fleisches legen, die geringschlachtende Lobedaische Fleischhauer aber im Schlachten nachdenen hiesigen Meistern der gleichheit halber sich recutieren und keiner mehr, als ein hiesiger Meister schlachten soll, samt diesem gnädigst confirmirt haben:

Daß denen Bauren zwar frey bleibe, ins Hauß vor sich zu schlachten, sie sollen aber dazu Meister des Fleischhauer Handwergs, Damit kein untüchtig Vieh geschlachtet wird, gebrauchen, ihnen aber das Fleisch Pfundweise zu verkaufen, verboten seyn.

Bey Confiscation des Fleisches und fünf Gülden Strafe, so oft einer Verbricht, welche Strafe dem Hochfürstl. Amte heim fallen sol.

Wie nun nötig ist, daß solche Innungs Articuli beyde denen hereinschlachtenden Fleischhauern zu Lobda und denen zum Hochfürstl. Amt allhier Dorfschaften eröffnet werden: Deso bitten wir gehorsamt einen Terminum publicationis anzusetzen, dazu sowohl die Lobedaischen Fleischhauer als Schulheißer derer hiesigen Amtsdörfer vorzufordern und uns davon Nachricht zu geben. Da dem unser Innung Originaliter vorlegen und damit den Extract bestätigen wollen, die Wir an Hochgeneigter Willfahrung nicht zweifeln und mit Respect verharren,

Fürstl. Hochedelgeb.

Jena, den 3. April 1731

gehorsamter

Sämtl. Ober- und anderer Meister

Der hiesigen Fleischer-Innung

EXTRAT

Zu den neuen confirmirten Innungs Articuln des Fleischhauer Handwerks allhier

Artic: 42

Die Lobedaischen Fleischhauer, deren aber nur sechs und nicht mehr herein schlachten dürfen, inmaßen deren Anzahl mittelst Verordnung vom 30. Marty 1706 nach abgang derer damahls lebenden umb 6 reducieret worden, sollen alles Fleisch alsbald vor sich auf die Bänke legen und keines hinter sich, oder sonst heimlich verbergen, bey verlust desselbigen.

Artic: 43

Was die Lobdaischen Fleischhauer auf dem Wochen-Markte nicht verkaufen, sollen sie wieder mit sich hinaus zu nehmen nicht schuldig seyn, bey Verlust deßelben Fleisches. Sie sollen auch iedes mahl umb 2 Uhr nach Mittags den Markt Quittieren und das Pfund um 1 Pfenig wohlfeiler geben als die Einheimischen.

Jedoch ist die güte des Fleisches von denen Verpflichteten Schätzern zu ermeßen welche der Beschaffenheit nach daß Fleisch pflichtmäßig taxiren sollen.

Artic: 44

Die Lobdaische Fleischhauer sollen auch iedes mahl die Fälle und häute von ihrem Fleische, damit solche besichtiget werden können, mit in hiesige Stadt zu bringen und an denen Schöpsen hängen zu lassen schuldig seyn, bey ebenmäßigen Verlust des Fleisches.

Artic: 45

Die Lobdaischen Fleischhauer, so die Wochen=Märkte allhier besuchen, sollen alle Wege gut tüchtig Fleisch herein bringen, wo aber untüchtig Fleisch bey einem oder dem anderen befunden würde, dem soll solches genommen und den armen Läuten gegeben werden, auch ihnen hinführo Fleisch anhero zu bringen verbothen seyn.

Artic: 46

Welcher Lobdaischer Fleischhauer am hiesigen Oster=, Pfingst= und Weynachts=Abend nicht herein bringet umb wenigste ein halb Rind oder Schwein, oder zwey Kälber, der soll darnach das gantze Jahr in der Stadt Jena kein Fleisch bringen und feil haben, ausgeschlossen in den Jahr Märkten.

Artic: 48

Und soll auch kein Bürger sein Vieh einem fremden verkaufen, er habe es denn zuvor denen hiesigen Fleischhauern angeboten.

Artic: 49

Weil mann auch bißhero wahrgenommen, das ein oder der andere Meister derer die hereinschlachten und alhier feil haben, Kälber=Lungen auß ga=blasen, daß gekröße und andere Naße Waaren in das geschlachtete Fleisch gelegt, wodurch das zu verkaufende Fleisch mehr an Gewicht bekommt; So soll solches allen und ieden gänzlich untersagt seyn, bey verlust des Fleisches, welches denen Waysen Kindern zufallen soll.

Artic: 50

Auch haben die Lobdaischen Fleischhauer im herein schlachten nach denen hiesigen Meistern der gleichheit halber sich zu reguliren, und dann keiner mehr schlachten als ein hiesiger Meister zu schlachten befugt ist.

Artic: 52

Denen Bauxen bleibt zwar frey, im hauß von sich zu schlachten, doch sollen sie darzu redliche Meister des Fleischhauer Handwerks, damit keine untüchtig Vieh geschlachtet wird, gebrauchen, ihnen aber das Fleisch Pfundweiße zu verkaufen, verbothen seyn, bey confiscation des Fleisches und fünf gülden Strafe, so oft einer vorbringt, welche strafe vom Hochfrüstl. Amt heimfallen soll.

Confirmiren und bestätigen demnach diese vorbeschriebenen Articul gedachten Fleischhauer Handwerks hiermit und krafft dieses und wollen, daß denen selben in allen Punkten und Clausuln gebühlich, gehrosamlich und unterthänigst nach gegangen und darwieder nicht gehandeltwerden soll,

bey der darinnen gesetzten Strafe und an Befehlen hier neben unserm Amt und dem Stadt-Rath zu Jena, ob, diesem ... zu halten, das Fleischer Handwerk, so oft es nöthig, dabey bis an Uns zu schützen und zu handhaben, auch die widerspenstigen und verbrecher iedes mahl un nachlässig ...maßen zu bestrafen. Wir behalten uns aber hiermit ausdrücklich bevor, so ... Innung iederzeit und nach Unserer gelegenheit, oder gut finden aus Landes Herrlicher Macht zu mindern, zu mehren, gar oder zum Heil

Eisenach, 28. Octobr 1730

Wilhelm Heinrich Herzog

Hochedelgeborener Herr, Hochgeehrter Herr Consistorial Rath und Amtmann,

Wir vernehmen, als ob die Jenaischen Fleischhauer sich von neuen Göttern confirmiren und viel präjudicirliche puncte wieder uns einrücken lassen. Nun ist wohl bekannt daß sie in der Zeit getrachtet uns gar aus der Stadt Jena zubringen, dieweil aber der hochlöbl. Universität, der gantzen Stadt und Lande höchlich daran gelegen ist, daß die Jenaischen Fleischhauer den Zweck und monopolium nicht allein bekämen, so hat es in der Zeit nicht flecken wollen, daher sie suchen uns per indirectum hieraus zubringen, und uns so harte conditiones vorzuschreiben, daß wir gutwillig wegbleiben sollen.

Wir sehen uns dahero genöthigt, bey Serenissimo unterthänigst einzukommen und bitten gehorsamst, woferner das Jenaische Handwerk die publication ihrer neuen Innung sehen sollte, damit hochgeneigt anzustehen, maßen wir wieder alles Wiedrige protestieren, und Serenissimum unterthänigst appelliren, darneben aber auch um Aufsuchung derer in dieser Sache in vorigen Jahren ergangene Acten bitten und

Eur. Excell.

Gehorsamster Dir Fleischhauer zu Lobeda

Lobeda 10. April 1731

Conc. Joh. Wilhelm Dietmar D.

*Anschrift: Dem HochEdelgeborenen Herrn, Herrn Carl Siegmund K(R)osten,
Hochfürstl. Sächs. - Eisenach. Hochbestalltem Consistorial-Rath
und Amtmann der beyden Ämter Jena und Burgau
Unseren Hochgeehrtestem Herrn*

HochEdelgeborener Herr, Hochgeehrtester Herr Consitorial-Rath und Amtmann,

Was, vermittelt beygelegten Extracts aus unser erneurten und gnädigst confirmirten Innung, wir & 3ten huj. beyder Neider (?) des Fleisch Handwerks zu Lobeda und die zum Hochfürstl. Amt alhier gehörige Dorffpfaffen in puncto des Schlachtens geziemend angebracht und gebothen haben, solches dennoch in frischem Andenken ruhen. Nachdem aber biß dato der von uns gebothene Terminus publicationis nicht angesetzt worden; Gleichwohl uns daran sehr viel gelegen, daß denen Lobedaischen Fleischhauern und zur Jenaischen Landes portion gehörigen Dorffpfaffen unser ihnen angehende Innungs-Articuli bald eröffnet werden:

Des inhieram wir unserem gehorsamsten Petito vom 3. April c.a., versehen uns hochgenannter und ohnsäumiger Willführung, die Wir mit vollkommensten Respect verharren

Fürstl Hochedelgeboren

gehorsamster Sämtl Ober und anderer Meister

Jena, 17. April 1731

der Fleischer-Innung Conc. Schmidt

Anschrift:

*Dem HochEdelgeborenen Herrn, Herrn Carl Siegmund K(R)osten,
Hochfürstl. Sächs. - Eisenach. Hochbestallten Consistorial-Rath
und Amtmann & Unseren Hochgeehrtesten Herr*

Zitatende.

Diese Acta führte zu einem Streit zwischen den Städten Lobeda und Jena. Wie dieser schließlich ausgegangen ist, ist nicht überliefert. Aus dem Jahr 1753 ist aber bekannt, dass die Lobedaer Fleischer in diesem Jahr 93 Rinder, 52 Schweine, 1585 Kälber, 1492 Schöpse, 181 Lämmer, und 21 Böcke für die Stadt Jena geschlachtet und auf dem Jenaer Wochenmarkt verkauft haben.

Weiter steht in der „Beschreibung der Stadt Jena nach ihrer Topographischen-, Politischen- und Akademischen Verfassung von Johann Ernst Wiedeburg aus dem Jahr 1785.“

Zitat:

Sogar durfften formalen die Bauern von den nachbarschaftlichen Dörfern Brot hier zu Markte bringen und hier verkauffen, wie noch heut zu Tage die Lobedaischen.

Weiter: Die Lobedaischen Fleischer, unter gewissen Einschränkungen zu großem Vortheil der Stadt ihr Fleisch hier zu Markt bringen dürfen.

Nach den jährlich herauskommenden hiesigen Markt- Preis- Tabellen Jahr 1784 / 1785, verlegen diese Lobedaischen Fleischer noch immer den dritten Theil der Stadt. Im gegenwärtigen Jahr 1784 / 85 wo der Seltenheit und Theuerung des Viehs halber 1226 Stück weniger geschlachtet wurden als im letzten Jahr, sind gleichwohl hier in Jena verspeiset worden: 984 Rinder: 941 Schweine: 2379 Kälber: 2479 Schöpse: 501 Lämmer und Böcke. Darunter sind von den Lobedaischen 72 Stück Rinder, 271 Schweine, 1030 Kälber, 919 Schöpse, 59 Lämmer und Böcke.

Zitatende.

Aus diesen vorstehenden Darlegungen ist schließlich zu ersehen, dass der Streit aus den Jahren 1730/31 vermutlich friedlich beigelegt wurde und die Lobedaischen Fleischer weiterhin auf den Jenaer Wochenmärkten präsent sein durften.

Laut Bürgerliste aus dem Jahr 1757 waren in dieser Zeit 17 Fleischhauer in der Stadt Lobeda ansässig. Als „Wurstlobde“ war die Stadt Lobeda seit dem Achtzehnten Jahrhundert lange Zeit gut bekannt. Große, hier ansässige Fleischereien und Wurstfabriken, exportierten ihre Wurstwaren bis nach England. Sehr beliebt war eine spezielle Sorte Dauerwurst nach Lobedaer Geheimrezept, die ohne Probleme lange Zeit haltbar war und besonders gut schmeckte. Aber auch eine groß- griefige Blut- und Leberwurst war sehr bekannt und wurde gern gekauft. Anlässlich des Jubiläums, 700 Jahre Stadtrecht für Lobeda im Jahr 1984, wurde diese Wurst nach dem alten Lobedaer Rezept von der Fleischerei Hönnger, Jena, hergestellt und zum Fest verkauft.

Nochmals zu den Rechten der Fleischer aus Lobeda. (siehe Altes und Neues aus der Heimat, Hb 692 Seite 176/177).

Zitat:

Die Rechte der Fleischer aus Lobeda

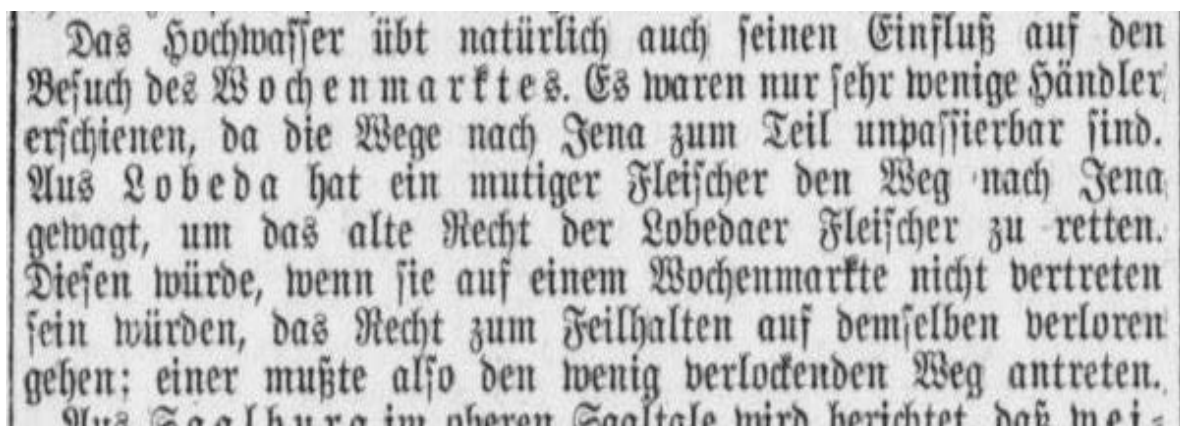
Auszug! - Die Lobedaer Fleischer, die seit vielen Jahrhunderten zwar das Recht auf einen Stand auf dem Wochenmarkt haben, waren zu den Fleischbänken nicht zugelassen.

Letzter Absatz des Artikels: Natürlich hat der Allbezwinger Krieg auch die „Lobdschen Fleischer“ aus besagten Gründen vom Jenaer Wochenmarkt vertrieben, die laut verbrieften Recht in Jena feilhalten durften, das aber auch die Bedingung enthielt, dass, wenn an den beiden in der Gerechsamkeit vereinbarten Markttagen Dienstag und Sonnabend nicht wenigstens ein Vertreter des Gewerbes in Jena feilhält, das Recht des Feilhaltens in Jena erloschen ist. Und zur Ehre der „Lobdschen Fleischer“ muss gesagt werden, dass sie ihren Verpflichtungen selbst unter schwierigsten Umständen nachgekommen sind. Selbst wenn sich die Elemente von Eisgängen und Überschwemmung der Landstraße dagegen aufbäumten, so kam trotzdem ein Geschirr mit Fleischvorräten den Umweg über die Wöllmisse nach Jena.

Zitatende.

Wie vorstehend dargelegt, besaßen die Lobedaer Fleischer das Privileg, auf dem Jenaer Wochenmarkt ihre Produkte feilzubieten, allerdings mit einer harten Bedingung.

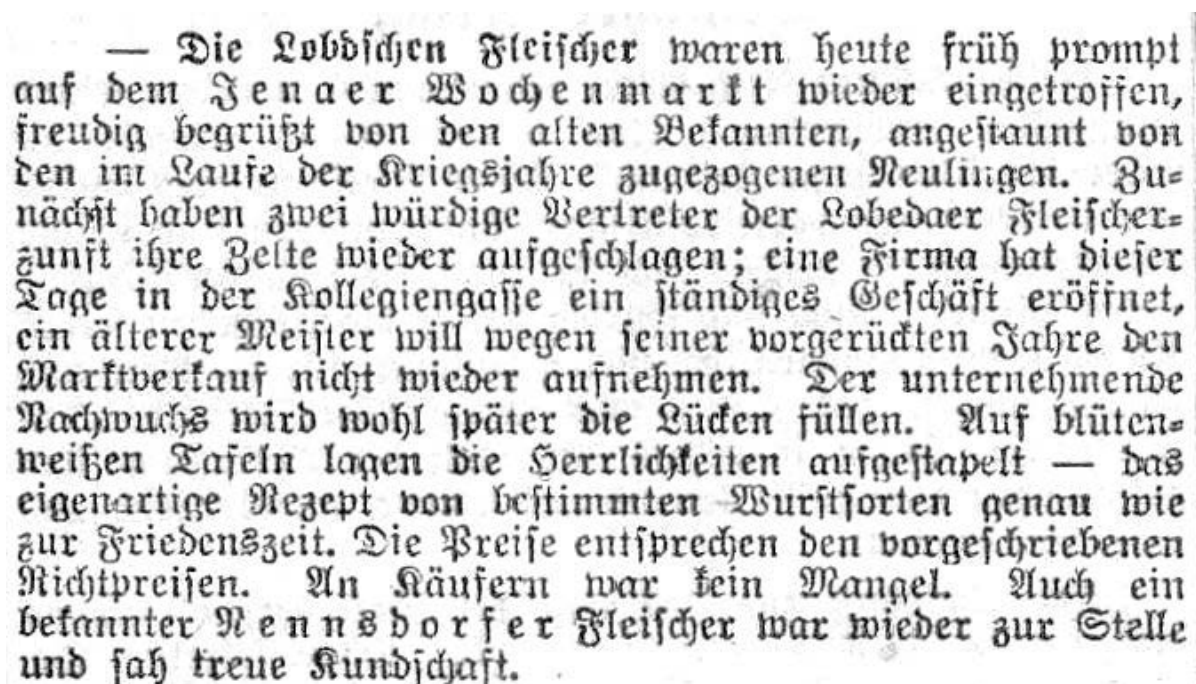
Zu jedem Wochenmarkt musste mindestens ein Vertreter der Lobedaer Zunft auf dem Wochenmarkt in Jena anwesend sein, sonst wäre dieses Vorrecht verlustig gegangen. Dieses Privileg galt auch noch im Jahr 1909. Als die Saale im Frühjahr infolge Hochwassers über die Ufer getreten war, musste sich trotzdem ein Lobedaer Fleischer auf den beschwerlichen Weg nach Jena machen und seine Ware feilbieten. Die damals einzige Straße über die Wöllnitzer Wiesen (heute Stadtrodaer Straße) nach Jena, war wegen des Hochwassers unpassierbar und so suchte er sich durch die Fluten seinen Weg. Das Privileg, Wurstwaren auf dem Jenaer Wochenmarkt zu verkaufen, durfte für die Lobedaer Fleischer nicht verloren gehen und so musste einer in den saueren Apfel beißen.



Das Hochwasser übt natürlich auch seinen Einfluß auf den Besuch des Wochenmarktes. Es waren nur sehr wenige Händler erschienen, da die Wege nach Jena zum Teil unpassierbar sind. Aus Lobeda hat ein mutiger Fleischer den Weg nach Jena gewagt, um das alte Recht der Lobedaer Fleischer zu retten. Diesen würde, wenn sie auf einem Wochenmarkte nicht vertreten sein würden, das Recht zum Feilhalten auf demselben verloren gehen; einer mußte also den wenig verlockenden Weg antreten. Aus Saalburg im oberen Saaltale wird berichtet daß mei-

Abb.2 Jenaische Zeitung 07. Februar 1909

Ausnahmen bildeten nur Kriegszeiten. So waren die Lobedaer Fleischer nach dem Ersten Weltkrieg erstmals wieder am **5. Februar 1921** auf dem Jenaer Wochenmarkt und hatten auch ihre Bratwurstbude wieder aufgebaut.



— Die Lobbschen Fleischer waren heute früh prompt auf dem Jenaer Wochenmarkt wieder eingetroffen, freudig begrüßt von den alten Bekannten, angestaunt von den im Laufe der Kriegsjahre zugezogenen Neulingen. Zunächst haben zwei würdige Vertreter der Lobedaer Fleischerzunft ihre Zelte wieder aufgeschlagen; eine Firma hat dieser Tage in der Kollegiengasse ein ständiges Geschäft eröffnet, ein älterer Meister will wegen seiner vorgerückten Jahre den Marktverkauf nicht wieder aufnehmen. Der unternehmende Nachwuchs wird wohl später die Lücken füllen. Auf blütenweißen Tafeln lagen die Herrlichkeiten aufgestapelt — das eigenartige Rezept von bestimmten Wurstsorten genau wie zur Friedenszeit. Die Preise entsprechen den vorgeschriebenen Richtpreisen. An Käufern war kein Mangel. Auch ein bekannter Nennsdorfer Fleischer war wieder zur Stelle und sah treue Kundenschaft.

Abb 3. Jenaer Volkszeitung 5. Februar 1921

— Einen glänzenden Erfolg erzielten die beiden Vertreter der Lobedaer Fleischergunft bei Wiederaufnahme ihres Wochenmarktsverkaufs am Sonnabend. Die Lobedaer Wurstmacher hatten sich wegen des zu erwartenden starken Zuspruches nach jahrelanger Abwesenheit in fürsorglicher Weise mit umfangreichen Vorräten ausgerüstet. Aber der Zustrom der alten und neuen Kundschaft war ganz außergewöhnlicher Art: dem Inhaber der Firma Otto Rodigast & B. wurden die stattlichen Wurst- und Fleischvorräte noch weit vor Marktschluß bis zum letzten Restchen aus den Behältern geholt. Man will versuchen, der großen Nachfrage gerecht zu werden.

Abb. 4 Jenaische Volkszeitung 5. Februar 1921

—d. Der heutige Wochenmarkt erfreute sich eines sehr starken Besuchs. Es finden sich immer mehr Händler und auch Landleute ein, so daß heute die aufgestellten Bänke kaum ausreichten. Die Bratwürste waren wieder 25 Pfg. billiger, kosteten also 4,25 M. Die Fleischer wurden wieder umringt, hauptsächlich die Lobedaer. Von Wirsing, Weiß- und Rotkohl gab es fast nur holländische Ware. Speisefett und Talg wurden viel gekauft; auch Margarine fand großen Absatz. Am Rathause wurden junge Obstbäumchen und Beerensträucher feilgeboten. Blumenkohl gab es zu mäßigeren Preisen. Ein außergewöhnlich großes Angebot war in frischen Seefischen aller Art, besonders in grünen Seringen; aber auch Wüdlinge wurden in großen Mengen feilgeboten. Süßfrüchte aller Art, besonders Apfelsinen, fanden guten Absatz.

Abb. 5 Jenaische Volkszeitung 5. März 1921

Die ausgezeichnete Qualität der Lobdschen Wurst veranlasste den Gemeinderat der Stadt Lobeda im Jahr 1921 dazu, einen Geldschein des Lobedaer Notgeldes, Entwurf Georg Kötschau, diesem Erzeugnis zu widmen. Auf dem 10-Pfennig-Schein wurden die Sprüche: „Lobdsche Wurst ist weltbekannt, Wurst-Lobde ward die Stadt genannt“ und „E jedes Ding e Ende hat, die Wurst gar ehrer zwee, nur die Entente Nimmersatz, die find kee Ende meh“, gedruckt.

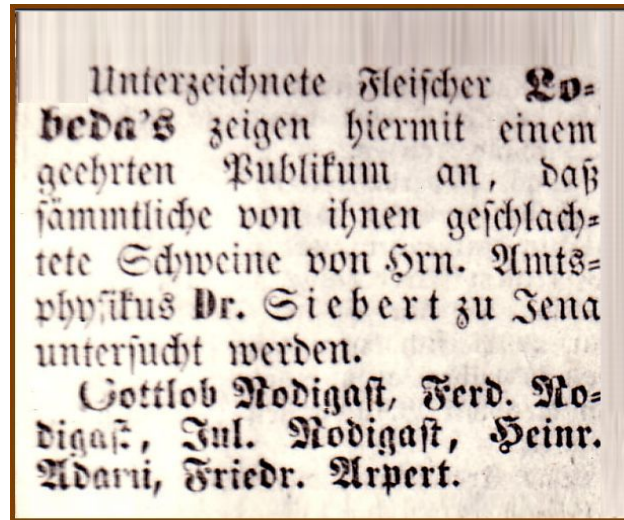


Abb. 6 Qualitätssiegel für Lobdsche Wurst (Anzeige Jenaer Zeitung)

Die im obigen Qualitätssiegel aufgeführten Fleischereien waren nach der Einwohnerliste/ den Viehbestandlisten der Stadt Lobeda der Jahre 1858- 1891 zu folgenden Zeiten in Lobeda tätig.

Gottlob Rodigast	Jahre	1861, 1864
Ferdinand Rodigast	Jahre	1858, 1861, 1864, 1881, 1888, 1891
Julius Rodigast	Jahre	1858, 1861, 1864
Heinrich Adami	Jahr	1864
Friedrich Arper	Jahre	1858, 1864, 1881, 1888

Das Qualitätssiegel stammt vermutlich aus dem Jahr 1864, da nur in diesem Jahr die genannten 5 Fleischereien in Lobeda gemeinsam ansässig waren.

Der Fleischermeister Ferdinand Rodigast wurde bereits im Jahr 1858 und später, auch als Gastwirt der Gaststätte „Zum Bären“ Lobeda genannt. Laut Einwohnerliste der Stadt Lobeda aus dem Jahr 1858 gab es in dieser Zeit in Lobeda zehn Fleischermeister und zwei Fleischerlehrlinge in neun Fleischereien.

Der Akte Lobeda C III, Nr. 33: Protokollbuch der Gemeinderatssitzungen der Stadt Lobeda der Jahre 1904-1919, ist eine weitere wichtige Entscheidung für die Lobedaer Fleischer zu entnehmen: **Zitat:**

22. 02. 1906: Dem Gesuch der hiesigen Fleischer bzw. Fleischerinnung um Concessionierung einer Freibank für den Verkauf minderwertigen Fleisches wird entsprochen und der Gemeindevorstand ersucht, das Weitere zu veranlassen.

Fleisch vorbezeichneter Art, auch das Fleisch von Tieren, welche nicht im Gemeindebezirk geschlachtet worden sind, sowie das Fleisch von Tieren, die die Beschauer schon vor der Schlachtung beanstanden, soll vom Verkauf der Freibank ausgeschlossen sein.

23.03. 1906: Bezüglich der Concessionierung der Freibank ist vom Großherzoglichen Bezirksdirektor Bescheid dahingehend ergangen, dass eine Concessionierung für Lobeda nicht nötig ist. Der Gemeindevorstand wird hierauf ersucht, ein Statut über den Verkauf minderwertigen Fleisches aufzustellen.

22.05.1906: Die vom Gemeindevorstand aufgestellte Freibankordnung wurde durch denselben zur Kenntnis des Gemeinderates gebracht, nachdem die einzelnen §§ durchberaten wurden, sollen in § 6 sowie in den Ausführungsbestimmungen Abänderungen vorgenommen werden.

- 23.08.1906: Die Freibankordnung wurde von dem Gemeindevorstand in der von ihm nach Beschluss des Gemeinderates abgeänderten Weise vorgelegt und genehmigt.
- 19.06.1907: Der Wasch- und Freibankbau soll durch Mauermeister Robert Trübcher ausgeführt werden.
- 19.08.1908: Der Gemeindevorstand wird ersucht, die Räume der Freibank ihrem Zweck entsprechend in Standsetzen zu lassen, auch einen Platz zu bestimmen und herrichten zu lassen, wo verendetes Vieh angesenkt werden kann. Zitatende.



Abb. 7 Werbung mit der Lobdschen Wurst für die Kirmes, aus einer Einladung zur Lobdeburgkirmes



Abb. 8 Schweinschlachten auf dem Hofe der Fleischerei Rodigast (Privatfoto)

Chronologie einer Hausschlachtung (Schwein), zur Herstellung von Roh- und Kochwurst

Fotos aus Internet, Geschichte des Fleischerhandwerkes, Bilder zur Geschichte des Fleischerhandwerkes



Gerätschaften, die bei einer Hausschlachtung unbedingt benötigt werden



Fleischwolf mit allen notwendigen Zubehörteilen



Noch ahnt „Schnitzel“ nicht, was in den nächsten Minuten passiert



Hier ist es bereits geschehen und das Blut wird für die Blutwurst in einer Schüssel aufgefangen



Nun liegt „Schnitzel“ schon auf dem Brühtrog und die Schweineborsten werden entfernt



Hier geht es ans ausschachten



Mit dem Ausschachten ist ein wichtiger Teil der Arbeit geschafft.
Na dann Prost !!!



Nun geht es an das Zerlegen des Tierkörpers und die Auswahl des Fleisches für die einzelnen Wurstsorten



Nacken-, Schnitzel- und Kotelettfleisch, vorbereitet für die Verarbeitung im Fleischwolf



Frisches Gehacktes für die Knack-/Bratwurst



Die Innereien (Därme) die gereinigt für die Abfüllung der Blut-, Leber- und Sülzwurst verwendet werden



Die fertige Blutwurstmasse zur Abfüllung in die Därme oder Büchsen



Fertige Leberwurst aus dem Kessel zur Abkühlung



Wurstkessel zur Fertigstellung der Kochwurst (Blut-, Leber- und Sülzwurst)



Fertigware Knack-/Bratwurst, Blutwurst, Leberwurst, Sülz-/Schwartenwurst



Fertigware Schinken und wie oben

Die Hauptbestandteile der einzelnen Wurstsorten sind.

Knack-/Bratwurst	Nacken-, Schnitzel- und Kotelettfleisch Salz, Pfeffer, Kümmel, eine Spur Knoblauch
Blutwurst	Blut, Bauchfleisch, sonstige Fleischreste Salz, Pfeffer, Majoran
Leberwurst	Leber, Bauchfleisch, sonstige Fleischreste Salz, Pfeffer, Majoran
Sülz-/Schwartenwurst	Kopffleisch, Schwarten, sonstige Fleischreste Salz, Pfeffer, Kümmel, Majoran
Roher Schinken	Fleisch aus der hinteren Keule Salz, Pfeffer

Gemeinde _____ **Karteiblatt** _____ Ernährungsamt Northeim.

über Hausschlachtungen für nichtlandwirtschaftliche Selbstverfoger (Gruppe B)

Inhaber: _____ No.-Nr. _____

Personen im Haushalt	Schlachtgenehmigung ist erteilt am	für	Schlachtung	Anrechnungsgewicht des Tieres kg	Tatsächlich Schlachtgewicht	Verfogerungszeitraum			Anrechnungsbefreiung ist erteilt am
						Wochen	von	bis	

Umrechnung bei Veränderungen in der Zahl der Selbstverfoger:

Eintritt der Veränderung: Verfogerungsbezug bis dahin Wochen Verbrauch Sub bis dahin kg Der Restwert von kg: reicht für Personen für Wochen bis zum			
Ergebnisbefreiung erteilt am:			

M. A. Mehl, Northeim L.H.

Die Hausschlachtung unterliegt in Deutschland einer strengen Kontrolle staatlicher Organe, insbesondere der Fleischschau durch die Hygiene- Inspektion. Die beabsichtigte Hausschlachtung muss rechtzeitig bei dieser Institution angemeldet werden. Bevor mit der Verarbeitung des geschlachteten Hausschweins begonnen werden kann, muss der Trichinen- Beschauer eine Fleischprobe entnehmen und die einwandfreie Beschaffenheit des zu verarbeitenden Fleisches, vor allem die Trichinenfreiheit, bestätigen. Nun kann es erst richtig losgehen.



Der Fleischbeschauer bei seiner Kontrolle



Abb. 10 Hausschlachtung um das Jahr 1930 (Privatfoto)

Dass es bei Hausschlachtungen in Lobeda auch lustig zugeht und viel Schabernack getrieben wurde, sei nachstehend erzählt.

Schlachtfest bei Völkels (Fritz Völkel)

Otto Födisch, Lobeda

Zur Kindtaufe von Böttchers Töchterlein, fanden sich die Verwandten mit den Paten ein.

Und nach alter Lobdscher Sitte, waren auch die Nachbarn in ihrer Mitte. Bis Mitternacht wurde getrunken und gegessen, bald hätte man das Heimgehen vergessen.

Völkels mussten früher gehen, denn am nächsten Tag hieß es bald aufzustehen.

Es gab, wie in alten Zeiten, für das Schlachtfest viel vorzubereiten.

Kuhns Otto hatte für diese Nacht, etwas ganz Schlimmes ausgedacht.

Seinen Freunden unterbreitete er den Plan und gleich ging es an die Arbeit ran.

Es wurde nicht viel erwogen, sondern alte Sachen angezogen.

Einer musste Schmiere stehen und Kuhns Otto hatte im Handumdrehen, mit roter Farbe und Taschenlampe den Zaun überwunden und war dann in Völkels Schweinestall verschwunden.

Es gab ja keine Zeit zu verlieren, um das Schwein richtig einzuschmieren.

Du meine Güte, da lagen ja noch dreie, welches ist denn nun an der Reihe? Kurz entschlossen malte dieser Mann, alle vier Schweine mit roter Farbe an!

Den Farbtopf ließ er aus Versehen, im Schweinestalle stehen.

Am nächsten Morgen brach in Völkels Haus, eine richtige Panik aus.

Es gab einen Kummer ohnegleichen, denn der Tierarzt war nicht zu erreichen.

Dr. Griefahn, dieser hilfsbereite Mann, sah sich nun die Schweine an.

Da fiel ihm nichts Besseres ein und er meinte, das kann nur „Scharlach“ sein. Der Hausschlächter hat die richtige Diagnose gestellt und fragte: „Wer hat das nur angestellt?“,

und als er an dem Schwein gerochen, glaubte er, die Farbe gehe ab beim Kochen.

Die Farbe war zwar weg, aber ungenießbar wurde der schöne Speck!

An die Folgen hatten die Übertäter nicht gedacht, als sie sich haben den Scherz ausgedacht.

Wer diese Witzbolde damals waren, hat man viel später erst erfahren.
Bevor man ein Schwein will mit Farbe beschmieren, sollte man die Auswirkungen
mit einkalkulieren.

Ja, auch das geschah, in dem so ruhigen Lobeda.

Aber auch die Hausschweinhaltung in Lobeda trieb einige „Stilblüten“, die
unbedingt erzählenswert sind.

Die Geschichte von Böttchers „besoffenem“ Schwein!

Otto Födisch, Lobeda

Ach, war das eine schöne Zeit, als an Lobedaer Hängen weit und breit,
wuchs noch sehr viel Wein.

Zwar nicht so süß, wie am schönen Rhein, doch für den Hausgebrauch
genügten diese Trauben auch.

Es ist heute kaum zu glauben, auch die Weinstöcke an den Häusern, hingen voller
Trauben.

Es war eine richtige Zierde für den Ort, leider sind sie fast alle fort.

Zur Weinlese gingen Frau und Mann, mit Freude an die Ernte ran.

Denn zur damaligen Zeit, stand in jedem Haus eine Kelter bereit.

Und mit letzter Kraft, quetschte man aus den Trauben den guten Saft.

Im Fass ließ man ihn gähren, denn er musste ja erst einmal gären.

Hatte er sich richtig ausgetobt, wurde dann ein Schluck erprobt.

Und er war, wie in jedem Jahr, wieder so helle und klar, füllte man dieses edle Nass,
in ein ganz besonders sauberes Fass.

Ach, wie hat man damals gelacht, was Frau Böttcher mit dem Rest gemacht.

Sie war eine sparsame Frau und fütterte damit ihre Sau.

Diese schlapperte den ganzen Trog leer, bis ihr wurden die Beine schwer.

Sie legte sich voll Entzücken, ins weiche Stroh auf den Rücken.

Sie kniff ihre zwei Schweinsäuglein zu und schlief die ganze Nacht in seliger Ruh'.

Früh traute Frau Böttcher ihren Augen kaum, es kam ihr vor wie ein böser Traum,
als ihr das Weinen doch sehr nah.

Sie holte eiligst ihren Mann und der sah sich die Bescherung an.

Er meinte: „Mit dem Ableben ist nicht zu hoffen, die Sau ist nur völlig besoffen!“

Wenn sie erst einmal nüchtern ist, sie dann auch wieder richtig frisst.

Doch in den nächsten Tagen, wollte der Sau das Fressen nicht behagen.

Es fehlte diesem armen Schwein, als Nachts ein Schluck guter Wein.

Auch eine Sau fühlt sich richtig wohl, bekommt sie täglich Alkohol!

Leider konnte das Tier nicht verstehen, weshalb das sollte so nicht weitergehen!
Bist du ein Mensch, dann darfst Du saufen, eine Sau kann sich nur die Borsten raufen!

Dr. Griefahns erster Patient

Lutz Kästner, Lobeda- Altstadt

In der heutigen Apotheke am Rathausplatz wohnte in den 1920er Jahren eine Familie
mit 5 Kindern und 3 Pflegekindern. Täglich zehn Mäuler zu stopfen, war eine große
Aufgabe für die Hausfrau. Zur Sicherung der Versorgung der Familie wurde im Stall
auf dem Hof ein Hausschwein gehalten. Dieses Schwein tat eines Tages dumm, fraß
nicht mehr und drohte zu verenden. Die Hausfrau und Mutter, verantwortlich für
die Schweinehaltung, wusste in ihrer Not nicht gleich, wo ein Tierarzt zu finden war.

Sie sprach ihren im Haus wohnenden Hausarzt, Dr. Siegfried Griefahn an, ihr doch zu helfen. Dr. Griefahn, der seine Praxis in Lobeda erst neu eröffnet hatte, kam sofort. Er behandelte das Schwein entsprechend seiner medizinischen Kenntnisse so perfekt, dass es schließlich wieder anfangen zu fressen und gesund wurde. Seit dem hieß es in Lobeda: „Der erste Patient, der von Dr. Siegfried Griefahn geheilt wurde, war ein Schwein.“

Eigentlich eine gute Werbung für einen jungen, praktischen Arzt, der schließlich über 50 Jahre in Lobeda praktizierte und vielen Lobedaern ein Begriff war und noch ist.

Wie lange die Lobedaer Fleischer von ihrem Marktrecht in Jena Gebrauch gemacht haben, ist leider nicht verbrieft. Man kann aber davon ausgehen, dass sie bis weit in der 1. Hälfte des 20. Jahrhunderts noch in Jena präsent waren. Vermutlich haben sich diese Geflogenheiten nach dem 2. Weltkrieg, ab dem Jahr 1945, generell geändert. Die Nachkriegsereignisse, die damalige Vorsorgungslage, die Änderung von Eigentumsverhältnissen, die Westflucht usw., führten dazu, dass viele Jahre keine Markttag mehr, so wie vorher, durchgeführt wurden. Von Seiten staatlicher Stellen war bestimmt auch kein großes Interesse an derartigen Märkten vorhanden, da das Fleisch- und Wurstaufkommen ja nicht einmal für die Warenbereitstellung in den Fleischerläden Jenas und Umgebung ausreichten. Eines muss man den Lobedaer Fleischern allerdings lassen. Sie waren zu jeder Zeit kreativ und einfallreich. So hatte nach dem 2. Weltkrieg, einer Zeit, in der „Schmalhans“ Küchenmeister war und große Sorgen um die bedarfsgerechte Versorgung der Bevölkerung bestanden, einer von ihnen eine neue „Wurstsorte“ die so genannte „Grützwurst“, erfunden. Wasser, Blut vom Schwein oder Rind, ein bisschen Grieß und ein bisschen Salz, fertig war die „Grützwurst“. Kümmel, Pfeffer, Majoran, die klassischen Wurstgewürze, sowie Fett, waren damals knapp und fanden hier keine Verwendung. Sättigungsgrad der „Grützwurst“, ja, aber Nährwert gleich Null, wäre bei einer Analyse dieses Produktes bestimmt das Ergebnis gewesen. Sobald bei Thurms angekündigt war, dass es „Grützwurst“ gibt, standen 50 – 100 und mehr Kunden, mit Schüssel, Topf oder Essgeschirr aus dem Krieg bewaffnet, in der Marktstraße und kauften diese Wurst. Wenn der Fleischermeister sah, dass der Andrang nicht nachließ, aber der Wurstkessel langsam leer wurde, kamen noch ein oder zwei Eimer Wasser an die Wurst, so dass schließlich jeder seinen ½- Liter oder Liter, je nach Größe der Familie, die der Fleischermeister ja alle kannte, bekam. Zu Hause wurde die Wurst in einer Pfanne, unter Zugabe einer Zwiebel gebraten und mit Kartoffeln und Sauerkraut, die/ das ja jeder selbst angebaut und hergestellt hat, gegessen. Das nach dem Krieg modernisierte Wohnhaus der Familien Thurm hieß dann auch im Volksmund die „Grützwurstburg“.

Als sich dann zur DDR- Zeit die Versorgungslage gebessert hatte, wollten die Menschen nicht nur immer „Grützwurst“ essen, sondern es bestand nun auch der Bedarf an höherwertigen, so genannten „Edelfleisch- Erzeugnissen“.

Hier ist zum Beispiel roher oder gekochter Schinken gemeint. Da nicht für jeden genügend Schinken vorhanden war, hatten die Fleischer wieder einen „genialen“ Einfall. Zu den Festtagen wie Ostern, Pfingsten oder Weihnachten erhielten bestimmte, so genannte „gute Kunden“, zu ihren normalen Einkauf, eine kleine Tüte mit, die verschlossen war, damit niemand sehen konnte, was sie enthielt. Erst zu Hause entdeckte der „gute Kunde“ die Wohltat des Fleischers, einen kleinen Schinken. Zur so genannten Verkaufskultur, besonders bei den Fleischern, gehörten auch die „Unter dem Ladentisch- Geschäfte“.

Nach der Methode „gibst du mir das, gebe ich dir das“, wechselten hier Wurst- und Fleischwaren gegen Trabant- Ersatzteile oder anderes, die Besitzer.

Dieser Handel war jedem bekannt, aber keiner hat etwas dagegen gesagt. Es war eben so. Man hätte ja selbst einmal in die Situation eines solchen Tauschgeschäftes kommen können und dann wäre man froh gewesen, wenn sich niemand darüber aufgeregt hätte. So war das in der Nachkriegs- und zu DDR- Zeiten. Wie sagt man so schön: „Man muss es eben einmal erlebt haben“.

Aus dieser Zeit stammt auch folgender Witz:

Ein Kunde, versehentlich im Fleischerladen Borrmann gelandet: „Entschuldigen sie, verkaufen sie hier *keine* Schuhe.“ Frau Borrmann: „Nein, wir verkaufen hier *kein* Fleisch und *keine* Wurst, *keine* Schuhe gibt es im Schuhladen auf dem Kirchberg bei Frau Wernicke.“

Nach der Wende hatten diese Tauschgeschäfte keine Chance mehr. Es ist alles im Überfluss vorhanden, nun braucht man nur genügend Geld, um all diese Dinge kaufen zu können. Allerdings gab es Handwerker und Gewerbetreibende die diese neue Zeit nicht erkannt hatten und dachten, so weiter zu machen, wie zu DDR- Zeiten. Hier kam jedoch sehr schnell das Aus für ihr Geschäft. Es gab keine Kunden mehr, die diese Machenschaften unterstützten.

Die alte Tradition der „Lobdschen Wurscht“ hat der Feuerwehrverein e. V. Lobeda und der Carnivalsclub 59 e. V. Lobeda wieder aufleben lassen. Am 13. Juni 2004 wurde das erste Lobdsche Wurschtfest gefeiert. Dieses Fest für die Bürgerinnen und Bürger Lobeda- Altstadt und ihren Gästen aus nah und fern mit Bühnenprogramm, Kinderbelustigungen, Bratwurstschmaus und Erbsensuppe aus der Gulaschkanone, Wurstwetessen, Oldtimer- Ausstellung usw., hat viele Freunde gefunden.

Hier sind auch die Fleischereien Steffenhagen aus Lobeda/Jena, Wohlgezogen aus Rutha, sowie Hönnger aus Jena präsent gewesen und noch präsent und boten ihre Wurstwaren, hergestellt nach alten Lobedaer Hausmacherrezepten, zum Verkauf an. Den beiden Lobedaer Vereinen ist Lob und Anerkennung dafür zu zollen, dass sie diese alte Tradition haben wieder aufleben lassen, sodass diese Veranstaltung ein fester Punkt im Lobedaer Veranstaltungskalender geworden ist.



Abb. 11 Angetreten zum Bierathlon (Foto OTZ 25.6.2012)



Abb. 12 Jubel, Trubel, Heiterkeit zum Lobdschen Wurstfest
(Foto Dr. Karl- Heinz Donnerhacke, Lobeda- Altstadt)



Sechs Kandidaten kämpften am Sonntag um die Wurst: Beim zehnten „Lobdschen Wurstfest“ wurde Markus Sander aus Lobeda-Altstadt zum Wurstfresskönig gekürt. Foto: Thomas Leder

Abb. 13 (Foto OTZ 2.7.2013)

Lobdeburger siegen erneut beim Bierathlon in Lobeda

Gaudi-Wettkämpfe beim „Wurstfest“

Jena. Sie wiederholten gestern für die „Lobdeburger“ während des „10. Lobdschen Wurstfestes“ den Vorjahressieg beim Bierathlon.

Daniel Tetzl, Marco Scheundel und Christian Hoffmann benötigten für die 550-Meter-Schleife auf dem Pflaster von Lobeda-Altstadt mit ihren Skiern 7,44 Minuten, und dies trotz der 5 Sekunden Strafzeit, die sie sich

am Schießstand einhandelten wegen der einen nicht vom Strahl getroffenen Bierflasche. Mit gut einer Minute Abstand kamen das Team der Feuerwehr Lobeda, knapp gefolgt vom Team LNT und der Feuerwehr Kleinromstedt auf den Rängen ein. Mit dem Siegerpreis, einem 30-Liter-Fass Bier, starteten die Lobdeburger sofort das Training fürs nächste Mal. OTZ/ide



Daniel Tetzl, Marco Scheundel und Christian Hoffmann (v. l.) waren am schnellsten auf dem Pflaster von Lobeda-Altstadt mit Skiern unterwegs. Foto: Thomas Stridde

OTZ 1.7.2013

Abb. 14 (Foto OTZ 1.7.2013)

Lobd'sche Wurst-Ballade

Gesungen nach: Üb' immer Treu und Redlichkeit

Julius Lien, Heimatdichter

In Thüringen liegt märchenschön
Ein Ort, so lieb und traut,
Am Saalestrand, von Bergeshöhn
Ein Schloß hernieder schaut.

Dort aß Otto zum ersten Mal
Die gute Lobd'sche Wurst
Und löschte aus dem Ratspokal
Mit Lobd'schen Wein den Durst

Es träumt das alte Ritterschloß
Von längst vergangner Zeit,
Als Ritter Hermann hoch zu Roß,
Auszog zum blut'gen Streit.

Im Lied erklang der Frauen Lob
Nach deutscher Sitt' und Art,
Bis Kaiser Otto sich erhob
und wischte ab den Bart.

Im Rate klug, stets sieggewohnt,
Schuf Ordnung er im Land,
Vom Kaiser ward er drum belohnt,
Zum Landesherrn ernannt.

Er sprach: „Habt Dank Ihr lieben Leut“,
Das Frühstück war famos,
Die Einkehr hab ich nicht bereut,
Ihr Lobd'schen habt was los.

Von Quedlinburg, so steht's im Buch,
Kam einst mit großem Troß
Der Kaiser Otto zu Besuch
Aufs Lobdeburger Schloß.

Großgriefge Wurst, die ist was wert,
wohl dem, der welche hat,
Zum Dank dafür, bei meinem Schwert,
Sei Lobde fortan Stadt.

In Lobde hielt er kurze Rast,
der Armbrust- Wehrverein
Lud ehrfurchtsvoll den hohen Gast
Zur Frühstückstafel ein.

Und so geschah's, zwar blieb sich gleich
Die Stadt sie blieb stets klein,
Doch ward berühmt sie weit im Reich
Durch ihre Wurst vom Schwein.

Fleischereien von A - Z

Fleischermeister Arper lt. Einwohnerliste Jahr 1858

lt. Bevölkerungsliste 1861, 1864

lt. Viehbestandsliste 1881, 1888, 1891, 1894, 1895, 1896, 1916

Rathausplatz 2 Johann Friedrich Karl Arper, Fleischermeister

(heute Fam. Brauer/Gürtek)

lt. Einwohnerliste Jahr 1858, Eintrag Johann, Friedrich Arper,

Fleischermeister

lt. Viehbestandsliste Jahr 1888, Eintrag Friedrich Arper, jun. ohne

Berufsbezeichnung

lt. Viehbestandsliste Jahr 1894, Eintrag Friedrich Arper als Fleischer

lt. Viehbestandsliste Jahr 1895, 1896, 1916, Eintrag Friedrich Arper

ohne Berufsbezeichnung

lt. Adressbuch Jahr 1925, Eintrag Friedrich Arper nur als Landwirt

- Könnte der Vorgänger von Fritz Arper gewesen sein

Arper, Fritz, Wurst- und Fleischwaren, Fleischermeister und Landwirt

Jenaische Straße 9 / 10,

Beginn: nach dem Jahr 1925

Ende: vor dem Jahr 1937

Bemerkungen:

lt. Adressbuch Jahr 1931, 1935 Eintrag Fritz Arper als Fleischermeister und Landwirt

lt. Adressbuch Jahr 1937, Eintrag Fritz Arper nur noch als Landwirt

lt. Adressbuch Jahr 1941/42, kein Eintrag mehr

Kein Bild

Beerhold, Werner, Hausschlachtung

Saalweg 13

Bemerkungen:

Werner Beerhold war ein beliebter Fleischer für Hausschlachtungen im Nebenerwerb in Lobeda. Ein besonderes Markenzeichen waren seine ausgelösten Schlachtkaninchen für Kaninchenrollbraten mit falscher Lende.

Ein lustiges Ereignis soll in diesem Zusammenhang nicht vergessen werden.

Kein Bild

Kaninchenschlachtung einmal anders

Lutz Kästner, Lobeda- Altstadt

In der Dampfbäckerei Jentsch in der Marktstraße war ein neuer Bäckermeister, namens Horst Schulz, mit seiner Familie eingezogen. Sein Handwerk als Bäcker verstand er recht gut und so hatte er auch einen großen Kundenkreis. Von einem dieser Kunden erhielt der Bäckermeister zum Weihnachtsfest ein lebendes Kaninchen geschenkt. Um die Schlachtprämie zu sparen, die er dem Werner Beerhold für die Schlachtung des Kaninchens hätte zahlen müssen, ging er selbst ans Werk.

Er hatte in seinem Leben noch nie ein Kaninchen geschlachtet, was sich bei der Auftischung des Weihnachtsbratens am 1. Weihnachtsfeiertag als sehr fatal erweisen sollte. Statt dem Kaninchen das Fell über die Ohren zu ziehen, hatte er das Fell abgebrüht wie bei einem Schwein oder bei Geflügel und anschließend ausgeschlachtet. Das in der Pfanne gebratene „Kaninchen im Fell“ war zwar sehr knusprig, ließ sich aber weder schneiden noch beißen. Keiner der noch mit am Tisch sitzenden Mittagsgäste konnte sich erklären, was hier schief gegangen war.

Biedermann, Fritz, Hausschlachtung

Ziegenhainer Weg / Am Johannisberg 11

Beginn: um das Jahr 1930

Ende: Jahr 1968

Bemerkungen:

War ein beliebter Fleischer für Hausschlachtungen im Nebenerwerb.

Nahm die Schlachtungen in seinem Schlachthaus, aber auch bei den Kunden vor.

Kein Bild.

Borrmann, Walter, Wurst- und Fleischwaren, Fleischermeister

Marktstraße 23 (Nachfolger von Fritz Lehmann)

Beginn: Jahr 1949

Ende: Jahr 1975

Bemerkungen:

Im Jahr 1949 hat der Fleischermeister Walter Borrmann, Lobeda, die Immobilie Marktstraße 23 gekauft und als Privatfleischerei weitergeführt. Im Jahr 1964 wurde das Fleischereigeschäft von der HO Lebensmittel Jena übernommen und der Fleischermeister Borrmann als Verkaufsstellenleiter eingesetzt. Walter Borrmann ist am 21.02.1968 verstorben. Seine Frau hat, unter anderem mit Frau Gudrun Günther und Frau Helga Schilling die Verkaufsstelle weiter geführt. Im Jahr 1975 hat Frau Borrmann die Immobilie an den Fleischer Dieter Steffenhagen verkauft.

Bild siehe Fleischerei Otto Rodigast

Fleischermeister Riefer/Burckhardt, lt. Einwohnerliste Jahr 1858

lt. Bevölkerungsliste Jahr 1861, 1864

lt. Viehbestandsliste 1881, 1888, 1891, 1894,

1895, 1896, 1916

Jenaische Straße 7/25 Johann, Christoph Riefer, Fleischermeister und Gastwirt

lt. Einwohnerliste Jahr 1858, Eintrag Johann, Christoph Riefer, Fleischermeister und Gastwirt, „Zu den Löwen“ (Unterer Ratskeller)

lt. Bevölkerungsliste Jahr 1861, 1864, Eintrag Karl Riefer, ohne Berufsbezeichnung

lt. Viehbestandsliste Jahr 1881, 1888, Eintrag Friedrich Burckhardt, ohne Berufsbezeichnung

lt. Viehbestandsliste 1891, 1894, 1895, 1896, Eintrag Julius Burckhardt, ohne Berufsbezeichnung

- könnte Vorgänger von Friedrich Burckhardt gewesen sein

Burkhardt, Friedrich und Anna, Wurst- und Fleischwaren, Fleischermeister und Gastwirt, Gasthaus „Zu den Löwen“ (Unterer Ratskeller).

Jenaische Straße 7/25

Beginn: vor Jahr 1925

Ende: vor Jahr 1941/42

Bemerkungen:

lt. Viehbestandsliste Jahr 1916, Eintrag Friedrich Burckhardt, ohne

Berufsbezeichnung

lt. Adressbuch Jahr 1925, 1931, 1935, 1937, Eintrag Friedrich Burckhardt, als

Fleischermeister und Gastwirt, Gasthof „Zu den Löwen“

lt. Adressbuch Jahr 1941/42, kein Eintrag mehr

Nachfolger Ernst Meinhardt.



Abb. 15 Fleischerei und Gasthaus „Zu den Löwen“, Jenaische Straße 7/25, Jahr 1912 (Postkarte)



Abb. 16 Dieser Schriftzug ist heute noch an der Giebelseite des ehemaligen Gasthofes „Zu den Löwen“ in Lobeda- Altstadt, Jenaische Straße 7/25, zu sehen (Foto Lutz Kästner, Lobeda- Altstadt)

Fleischermeister Fuchs, lt. Bevölkerungsliste Jahr 1864

Kirchberg/Susanne- Bohl- Straße 2, Julius Fuchs, ohne Berufsbezeichnung

(heute Fam. Detlev Biernat)

lt. Bevölkerungsliste Jahr 1864 Eintrag Julius

Fuchs, ohne Berufsbezeichnung

War Vater von Hermann Fuchs.

Fuchs, Hermann, Wurst- und Fleischwaren, Fleischermeister

Kirchberg/Susanne- Bohl- Straße 3 (Vorgänger von Edmund Lemser)

Beginn: vor Jahr 1864

Ende: Jahr 1909 (11.09.1909 verstorben)

Bemerkungen:

lt. Viehbestandsliste Jahr 1864, Eintrag Julius Fuchs, ohne Berufsbezeichnung

lt. Viehbestandsliste Jahr 1891, 1894, 1895, 1896, 1916, Eintrag Hermann Fuchs, Sohn
von Julius Fuchs, ohne Berufsbezeichnung

lt. Adressbuch Jahr 1925 lebte nur noch Martha Fuchs, Witwe

Nachfolger Edmund Lemser.

Bild siehe Fleischerei Edmund und Karl Lemser

Lehmann, Fritz, Wurst- und Fleischwaren, Fleischermeister, Landwirt

Adolf- Hitler- Straße/Böttchergasse/Marktstraße 23 (Nachfolger von Otto Rodigast)

Beginn: Jahr 1943

Ende: Jahr 1949

Bemerkungen:

lt. Adressbuch Jahr 1948/49, Eintrag Fritz Lehmann als Fleischermeister

Nach dem Ende des 2. Weltkrieges hat der Fleischermeister und Landwirt Fritz
Lehmann die Fleischerei als Privatfleischerei und die Landwirtschaft weitergeführt.

Im Jahr 1949 erfolgte der Verkauf der Immobilie an den Fleischermeister Borrmann.

Bild siehe Fleischerei Otto Rodigast

Lemser, Edmund, Wurst- und Fleischwaren, Fleischermeister

Kirchberg/Susanne- Bohl- Straße 3 (Nachfolger von Hermann Fuchs)

Beginn: Jahr 1909 (Übernahme Fleischerei nach Tod Hermann Fuchs)

Ende: Jahr 1939 (verstorben Jahr 1964 mit 89 Jahren)

Bemerkungen:

lt. Adressbuch Jahr 1925, 1931, 1935, 1937, 1941/42, Eintrag Edmund Lemser, als

lt. Adressbuch Jahr 1948/49 kein Eintrag mehr Fleischermeister

Im Jahr 1939 wurde die Fleischerei vom Sohn Karl Lemser übernommen.



Abb. 17 Fleischerei Edmund und Karl Lemser, Wohnhaus mit Ladengeschäft,
Kirchberg/Susanne- Bohl- Straße 3 (Foto Lutz Kästner, Lobeda- Altstadt)

Lemser, Karl, Wurst- und Fleischwaren, Fleischermeister

Kirchberg/Susanne- Bohl- Straße 3 (Sohn und Nachfolger von Edmund Lemser)

Beginn: Jahr 1939

Ende: Jahr 1953 (verstorben Jahr 1964 mit 60 Jahren)

Bemerkungen:

lt. Adressbuch Jahr 1935, 1941/42, 1948/49, Eintrag Karl Lemser, als Fleischer

Die Weiterführung der Fleischerei durch Karl Lemser erfolgte ohne Ladengeschäft.

Von ihm wurden nur noch Hausschlachtungen durchgeführt.

Karl Lemser hatte keinen Meisterbrief als Fleischermeister.

Das Haus ist heute nur noch Wohnhaus.

Meinhardt, Ernst, Wurst- und Fleischwaren, Fleischermeister und Gastwirt Gasthaus „Zu den Löwen“.

Jenaische Straße 25 (Nachfolger von Fritz Burckhardt)

Beginn: vor Jahr 1940

Ende: Jahr 1940

Bemerkungen:

lt. Adressbuch Jahr 1941/42, 1948/49, Eintrag Ernst Meinhardt, als Fleischermeister

Der Übergang Burkhardt / Meinhardt ist nicht mehr exakt nachvollziehbar.

Die Fleischerei mit Laden wurde von Ernst Meinhardt bis zum Jahr 1940 geführt.

Vermutlich mit der Einberufung zur Deutschen Wehrmacht wurde der

Fleischereibetrieb eingestellt. Die Gaststätte wurde von der Familie Meinhardt bis

zum Jahr 1948 weitergeführt. Hierbei ist die Rolle von Ernst Meinhardt noch zu

klären. Zeitzeugen sagen einerseits aus, dass Ernst Meinhardt aus der

Gefangenschaft nicht wieder nach Lobeda zurückgekehrt ist, sondern gleich in die

BRD gegangen ist und im Jahr 1948 seine Frau nachgeholt hat. Seine Frau hat die

Gaststätte mit ihren Kindern allein bis zum Jahr 1948 weitergeführt (Harry

Kühnhold, Schulfreund von Albrecht Meinhardt). Andererseits sagen sie aus, dass

Ernst Meinhardt erst im Jahr 1948 in die BRD mit seiner Frau ausgewandert ist

(Wolfgang Meyer, Schulfreund von Albrecht Meinhardt).

Hier ist nochmalige Recherche notwendig. Seine beiden Töchter leben noch in Jena.

Das Haus ist heute Schulungszentrum der NPD Thüringen.

Bild siehe Fleischerei Fritz und Anna Burkhardt

Fleischermeister Rodigast lt. Einwohnerliste Jahr 1858

lt. Bevölkerungsliste 1861, 1864

lt. Viehbestandslisten Jahr 1881- 1891

Marktstraße 26 Ferdinand Rodigast, Fleischermeister und Gastwirt

lt. Einwohnerliste Jahr 1858, Eintrag Ferdinand Rodigast, als
Fleischermeister und Gastwirt zum „Bären“ Lobeda

lt. Viehbestandslisten Jahr 1861, 1864, 1881, 1888, 1891 Eintrag
Ferdinand Rodigast ohne Berufsbezeichnung

Kirchberg/Susanne- Bohl- Straße 9 Friedrich Rodigast, Fleischermeister

(heute Friseur Heunemann)

lt. Einwohnerliste Jahr 1858, Eintrag Friedrich Rodigast als
Fleischermeister

lt. Viehbestandsliste Jahr 1861, Eintrag Friedrich, Elias Rodigast,
ohne Berufsbezeichnung

lt. Viehbestandsliste Jahr 1864, Eintrag Witwe Wilhelmine Rodigast

**Rodigast,C./R., (Carl/Richard) Wurst- und Fleischwaren, Fleischermeister,
Großfleischerei /Wurstfabrik**

Adolf- Hitler- Straße/Böttchergasse/Marktstraße 17/18 (Sohn und Nachfolger von
Karl Rodigast)

Beginn: Jahr 1899

Ende: vor Jahr 1937

Bemerkungen:

lt. Lt. Einwohnerliste Jahr 1858, Eintrag Friedrich, Gottlob Rodigast, Fleischer

lt. Viehbestandsliste Jahr 1861, Eintrag Gottlob Rodigast, ohne Berufsbezeichnung

lt. Viehbestandsliste Jahr 1864, Eintrag Heinrich, Paul, Rodigast, ohne
Berufsbezeichnung

lt. Viehbestandsliste Jahr 1881, 1888, 1891, 1895, 1896, Eintrag Karl Rodigast
(geb. Jahr 1834- gest. Jahr 1899), ohne Berufsbezeichnung

lt. Viehbestandsliste Jahr 1916, Eintrag C./R. Rodigast, ohne Berufsbezeichnung

lt. Adressbuch Jahr 1925, Eintrag C./R. Rodigast, ohne Berufsbezeichnung

lt. Adressbuch Jahr 1931, 1935, Eintrag C./R. Rodigast als Fleischermeister

lt. Adressbuch Jahr 1937 kein Eintrag mehr

Das gesamte Areal Marktstraße 17/18 (heute Nettomarkt), gehörte ursprünglich der
alteingesessenen Lobedaer Landwirtschaftsfamilie Völkel. Der letzte Erbe, der

Landwirt Ferdinand Völkel, hatte eine, für die Familie nicht standesgemäße, arme
Frau (Therese Fritz), geheiratet und war deshalb von seiner Familie enterbt worden.

Der eingesetzte Vormund C./R. Rodigast eignete sich innerhalb weniger Jahre den
gesamten Besitz an und war so bereits um das Jahr 1920 Eigentümer des gesamten

Anwesens Marktstraße 17/18. Um das Jahr 1925 erfolgte der Neubau der

Großfleischerei in der Marktstraße 17/18. Hier fand nun ein Fleisch- und
Wurstwaren- Großhandel mit fabrikmäßiger Herstellung, von der Schlachtung bis
zur Vermarktung statt. In Jena gab es noch keinen zentralen Schlachthof.

Die Großfleischerei C./R. Rodigast beschäftigte einst bis 10 Angestellte.

Der Fleischermeister C./R. Rodigast war auch im Gemeinderat von Lobeda aktiv.

Mit seiner Großfleischerei hatte er es zu ansehnlichen Reichtum gebracht.

So wurde in den „Heimatglocken Lobeda“, einer kirchlichen Monatszeitschrift, vom Monat Januar 1933 berichtet: „Eine Familie haben wir durch Wegzug nach Jena verloren, Herrn C./R. Rodigast, bisheriger Vorsitzender des Stadtrates, der seine Anhänglichkeit an seine Heimatkirche u. a. durch Stiftung eines schönen bunten Fensters in der Kirche zu Lobeda, wie auch sonst mannigfaltig kundgetan hat.“ Weiter wurde in der TLZ vom 06. September 1997: Cornelia Dunker: In der "Villa Rodigast" wurde zum Fest geladen – Kahlaische Str. 10: Geselliges Leben gegenüber der Rasenmühle, folgendes berichtet:

Auszug: Die Festgesellschaft strömte, als am 19. September 1932 in der „Villa Rodigast" Doppelhochzeit gefeiert wurde. In der Kahlaischen Straße 10 fanden sich zahlreiche gutbetuchte Jenaer ein, schließlich lud nicht irgendwer zur Hausrauung. Der Geschäftsmann Carl Richard Rodigast war der Brautvater; Pastor Costa vermählte seine Tochter Ilse mit dem Ingenieur Wilhelm Bauer aus Gütersloh und seine Tochter Rose mit dem Zahnarzt Dr. Carl Bleck aus Kassel.

Die Familie Rodigast hatte einen Namen in der Stadt. Seit langem in Lobeda ansässig, gehörten zu ihren Vorfahren der Spätromantiker Friedrich Rückert und der Kirchenlieddichter Samuel Rodigast. Der Name Rodigast stand aber vor allem für ausgezeichnete Fleisch- und Wurstwaren. Der 1868 geborene Carl Richard Rodigast hatte die Fleischerei seines Vaters in der Lobedaer Marktstraße 17/18 geerbt und eröffnete später in der Kollegiengasse 31- 32 in der Jenaer Innenstadt ein Fleisch- und Wurstwarengeschäft. Die Fleischerei belieferte Hotels und Gasthäuser in und um Jena. Besonders schätzten die Kunden die Thüringer Rostbratwürste, die es bei Rodigast zu kaufen gab. Urenkel Stefan Matz weiß zu berichten, dass der Fleischermeister gutes Geld auch damit verdiente, dass er mit seiner Wurst die großen Bahnhöfe wie Frankfurt, Berlin und Nürnberg belieferte. Geblieben sind seiner Familie u. a. Fotos vom Geschäft in der Kollegiengasse und eine Banderole der Rodigastschen Wurstfabrik: „Feinste Delikatess- Bockwürstchen". Und in der Lobedaer Kirche gibt es noch das Bleiglasfenster, das Rodigast gestiftet hat.

Carl Richard Rodigast hatte 1917 das Grundstück und die Villa an der Kahlaischen Straße gekauft. Carl Richard Rodigast lebte bis zu seinem Tod 1951 in der Villa; 1953 starb Martha Rodigast. Als Nachfolger auf dem Gelände der stillgelegten Großfleischerei wurde die Klempnerfirma Karl Sieber, Lobeda, ebenfalls zur Sippe Völkel gehörend, bis zum Jahr 1948/49, tätig. Von dieser Firma wurde auch Nebeltechnik (Nebelfässer usw.) für die Fesselballons hergestellt. Auf Grund der Gefährlichkeit dieser Erzeugnisse, musste die Firma diese Produktion, damals außerhalb Lobedas, in die Alte Landstraße, heute Martin- Niemöller- Straße 14 verlegen. Hier wurde schließlich nach dem Krieg der gesamte Firmensitz neu errichtet. Die Gebäude Marktstraße 17/18 wurden auch von weiteren in Lobeda ansässigen Firmen genutzt, so von der Kohlenhandlung Baumann als Kohlenlagerschuppen, dem Fuhrunternehmen Pysik als LKW- Garage, dem Uhrmacher Arno Haubold als Mechanische Werkstatt und andere. Die Immobilie war bis zum Jahr 1975 Eigentum der Erbegemeinschaft Bleck, Jena. Bis zum Jahr 1975 wurden die Mietzahlungen an diese Erbegemeinschaft geleistet. Da von der Erbegemeinschaft keinerlei Instandhaltungsmaßnahmen vorgenommen wurden, verfiel das Anwesen immer mehr und es wurde unter Zwangsverwaltung der Stadt Jena gestellt. Im Jahr 1975 erhielt die Freiwillige Feuerwehr Lobeda von der Stadt Jena den Auftrag zum Abriss der Gebäude.

Auf dem Gelände entstand die vom Volksmund so genannte „Marktlücke“.

Mehrjährig stand hier eine kleine Holzbaracke als Sekundärrohstoffsammelstelle.

Schließlich richtete in dieser Holzbaracke Erdis Blumen- und Geschenke- Laden eine Verlaufeinrichtung ein. Am 3. Februar 1992 war Eröffnung. Im Jahr 1995 erfolgte auf dem Gelände der Bau des Plus-, ab dem Jahr 2009 Nettomarkt. Im Jahr 1995 hat sich die Fleischerei Dieter Steffenhagen mit einer Filiale in diesem Markt eingemietet. Gleichzeitig wurde die Fleischerei in der Marktstraße 23 geschlossen und die Produktion nach Jena, Magdelstieg, verlegt. Des Weiteren haben sich im Großmarkt eine Bäckerei und Erdis Blumen- und Geschenke- Laden mit einer Filiale eingemietet.



Abb. 18 Großfleischerei C./R. Rodigast, Adolf- Hitler- Straße/Böttchergasse/Marktstraße 17 / 18, Produktionsstätte im Hof (Foto Kurt Horn, Lobeda- Altstadt)

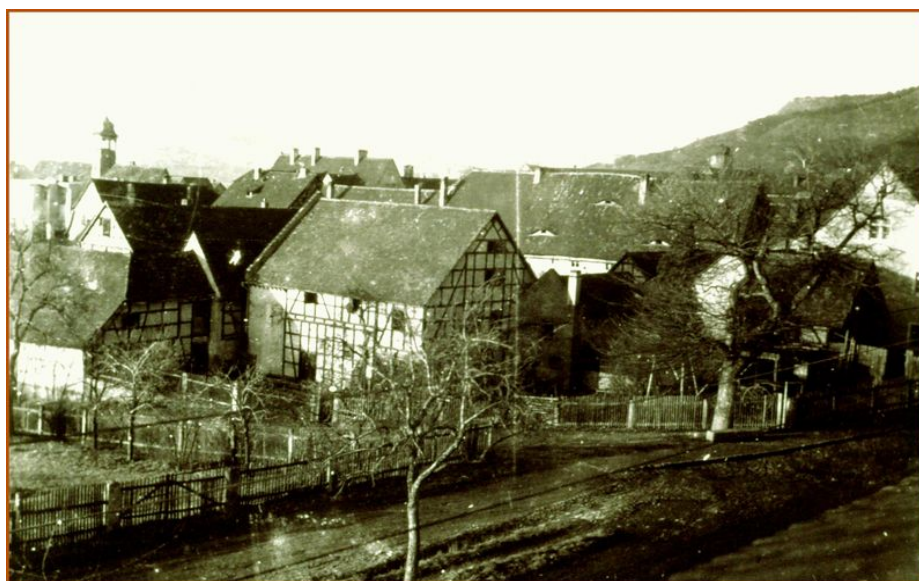


Abb. 19 Gebäudekomplex der Großfleischerei C./R. Rodigast, Adolf- Hitler- Straße/Böttchergasse/Marktstraße 17/18, vom Stadtgraben aus gesehen (Foto Kurt Horn, Lobeda- Altstadt)

Auch mit dem Fleischermeister C./R. Rodigast haben sich die Lobedaer Spaßvögel einen derben Streich erlaubt.

Die ungewollten Langschläfer (C./R. Rodigast)

Otto Födisch, Lobeda

Beim Fleischermeister Rodigast war morgens gegen drei, für ihn und die Gesellen die Nacht vorbei.

Es galt, zu diesen Zeiten, das Fleisch und die Wurst vorzubereiten.

Doch in einer Nacht, hatte man einen Strich durch ihre Rechnung gemacht.

Als er mit seiner Frau lag in seliger Ruh, da schlugen etliche Witzbolde zu.

Vorher wurde alles bedacht, dass keiner einen Fehler macht.

Mit einem Eimer Asphalt in der Hand, stellten sie eine Leiter leise an die Wand.

Als der Asphalt auf den Fensterscheiben angebracht, war im Schlafzimmer dunkle Nacht.

Längst schien vom blauen Himmelszelt, die Sonne hernieder auf die Welt.

Ein Geselle hatte zuerst entdeckt, warum der Meister war nicht aufgeweckt.

Des Meisters Fluchen hatte keinen Zweck, denn die Übeltäter waren ja längst weg.

Mit aller Kraft, wurde die Arbeit noch geschafft.

Es nützte auch nicht, sich die Haare zu raufen, die Wurst konnten sie doch erst mittags verkaufen.

Bis zum heutigen Tag hat keiner erfahren, wer diese Bösewichter waren!

Rodigast, Otto, Wurst- und Fleischwaren, Fleischermeister und Landwirt

Adolf- Hitler- Straße/Böttchergasse/Marktstraße 23, geb. 08.03. 1879- gest.

19.04.1947 (Sohn und Nachfolger von Richard Rodigast)

Beginn: 1. Oktober 1906

Ende: Jahr 1945

Bemerkungen:

lt. Adressbuch Jahr 1925, 1931, 1935, 1937, Eintrag Otto Rodigast, als Fleischermeister

lt. Adressbuch Jahr 1941, Eintrag Otto Rodigast, als Fleischermeister und Landwirt

lt. Adressbuch Jahr 1948/49, kein Eintrag mehr

Im Jahr 1906 hat Otto Rodigast die Tochter der Fam. Louis Baumann, Hausbesitzer Marktstraße 23, geheiratet und hier am 1. Oktober 1906 die von seinem Vater übernommene Fleischerei hier eröffnet.

Nachfolger Fritz Lehmann.



Abb. 21 Jenaer Volkszeitung 2. Oktober 1906



Abb. 20 Fleischerei Otto Rodigast, Wohnhaus mit Ladengeschäft, Adolf- Hitler-Straße/Böttchergasse/
Marktstraße 23 (Foto Lutz Kästner, Lobeda- Altstadt)

Rodigast, Richard , Wurst- und Fleischwaren, Fleischermeister

Kirchberg/Susanne- Bohl- Straße 12 (heute ehemalige Sattlerei Isserstedt)

Beginn: vor Jahr 1881

Ende: 1.Oktober 1906

Bemerkungen:

lt. Einwohnerliste Jahr 1858, Eintrag Christian, Friedrich, Julius Rodigast,
Fleischermeister

lt. Viehbestandsliste Jahr 1861, 1864, Eintrag Julius Rodigast, ohne
Berufsbezeichnung

lt. Viehbestandsliste Jahr 1881, 1888, 1891, 1894, 1896, Eintrag Richard Rodigast, ohne
Berufsbezeichnung

lt. Adressbuch Jahr 1925, Eintrag Richard Rodigast als Fleischermeister

lt. Adressbuch Jahr 1931, kein Eintrag mehr, Eintrag Richard Rodigast als Rentner
Laut Kassenbuch (Freund Isserstedt) hat Oskar Isserstedt im Jahr 1914 seine
Sattlerwerkstatt in diesem Haus eröffnet und selbiges im Jahr 1919 von dem
Weichensteller Karl, Christian, Oskar Reinhardt aus Rutha gekauft.

Kaufvertrag vom 25. Februar 1919 liegt vor.

Geschäftsübergabe.

Meiner werten Kundschaft sowie Geschäftsfreunden zur Kenntnis, daß ich ab 1. Januar mein Geschäft an Herrn **Oskar Isserstedt** übergebe. Zugleich spreche hiermit für das mir langjährig geschenkte Vertrauen meinen besten Dank aus und bitte, das selbe auch ferner meinem Nachfolger übertragen zu wollen.

Hochachtungsvoll
Carl Henroth, Sattlermeister,
Lobeda.

Auf Obiges bezugnehmend, versichere ich, alle ins Fach einschlagenden Arbeiten gut und preiswert auszuführen.

Hochachtungsvoll
Oskar Isserstedt.

Jenaer Zeitung 1. Januar 1914

Richard Rodigast war der Vater von Otto Rodigast (siehe oben), der sein Geschäft am 1. Oktober 1906 an seinen Sohn Otto übergeben hat. Die Weiterführung der Fleischerei erfolgte aber nach dessen Heirat mit der Tochter der Fam. Louis Baumann nun in deren Elternhaus in der Marktstraße 23. Die Adresse Oberer Markt Nr. 42 (Siehe Anzeige) stammt aus der Zeit, als es in der Stadt Lobeda noch keine offiziellen Straßenbezeichnungen mit Hausnummern gegeben hat (vor Jahr 1927). Das Haus ist heute nur noch Wohnhaus.



Abb. 22 Fleischerei Richard Rodigast, Wohnhaus mit Ladengeschäft, Kirchberg/Susanne-Bohl-Straße 12 (Foto Lutz Kästner, Lobeda-Altstadt)

Steffenhagen, Dieter, Wurst- und Fleischwaren, Partyservice, Fleischer
Marktstraße 23, (Nachfolger von Walter Borrmann)

Beginn: Jahr 1975

Ende: Jahr 1995

Bemerkungen:

Im Jahr 1975 erfolgte der Kauf der Immobilie von Frau Borrmann und der Weiterbetrieb der Verkaufsstelle für Fleisch- und Wurstwaren im Auftrag der HO Lebensmittel Jena mit dem Verkaufsstellenleiter Dieter Steffenhagen. In geringem Umfang wurden auch Fleisch- und Wursterzeugnisse aus eigener Produktion verkauft. Anfang der 1990iger Jahre hatte sich kurzzeitig (ca. 2 Jahre) der Party-Service „Ina- M“ aus Jena in dem Geschäft eingemietet. Im Jahr 1995 wurde die Produktionsstätte der Fleischerei nach Jena, Mittelstraße, verlagert und gleichzeitig eine Einmietung mit einer Filiale im Plus- heute Nettomarkt, Marktstraße 17/18 vorgenommen. Im Jahr 1995 wurde die Fleischerei in Lobeda, Marktstraße 23 geschlossen. Am 31.12. 2004 erfolgte der Verkauf der Fleischerei und Übergabe vom Vater Dieter Steffenhagen an den Sohn Tino Steffenhagen ab 1. Januar 2005. Das Haus ist heute nur noch Wohnhaus, Pension, Allianz- Versicherungsbüro und Büro des Architekten Knut Hennig.

Bild siehe Fleischerei Otto Rodigast

Steffenhagen, Tino, Wurst- und Fleischwaren, Partyservice, Fleischermeister
Marktstraße 17/18, Filiale im Nettomarkt, (Sohn und Nachfolger von Dieter Steffenhagen)

Beginn: 1. Januar 2005

Bemerkungen:

Am 31. 12. 2004 / 1. 1. 2005 Kauf und Übernahme der Fleischerei von Dieter Steffenhagen (Vater).

Produktionsstätte in Jena, Mittelstraße.

Filiale in Lobeda- Altstadt, Nettomarkt, Marktstraße 17 / 18.



Abb. 23 Filiale Fleischerei Tino Steffenhagen, Nettomarkt, Marktstraße 17/18
(Foto Lutz Kästner, Lobeda- Altstadt)

Thurm, Fritz und Heinrich, Wurst- und Fleischwaren, Fleischermeister

Adolf- Hitler- Straße/Böttchergasse/Marktstraße 20

Beginn: Jahr 1934

Ende: Jahr 1950

Bemerkungen:

lt. Adressbuch Jahr 1935, Eintrag Fritz Thurm (Fleischer) und Heinrich Thurm

(Fleischermeister)

lt. Adressbuch Jahr 1937, 1941/42, 1948/49, Eintrag nur noch Fritz Thurm, aber nun

als Fleischermeister

Am Anfang hat vermutlich der Bruder Heinrich Thurm in der Fleischerei mitgearbeitet, da Fritz Thurm noch keinen Meisterbrief hatte. Schließlich hat sich Heinrich Thurm selbstständig gemacht und führte in Saalfeld eine eigene Fleischerei. Fritz Thurm führte die Fleischerei bis zum Jahr 1950 und hat sie dann an den Konsum- Kreisverband Jena verpachtet. Die vom Vater im Jahr 1950 übernommene Landwirtschaft führte er bis zum Jahr 1957 weiter. Die Ereignisse des 17. Juni 1953 und die persönlich erlittenen politischen Repressionen in der Zeit danach, veranlassten Fritz Thurm im Jahr 1958 zur Flucht in die Bundesrepublik Deutschland. Ab dem Jahr 1957 wurde die Landwirtschaft vom Landwirt Franz Krämer bis zum Jahr 1960 weitergeführt.

Nach der Bildung der LPG Typ I in Lobeda war der Landwirt Franz Krämer ein „Bauer ohne Land“ und musste aufgeben. Er nutzte aber die Stallungen der ehemaligen Landwirtschaft Thurm im Nebenerwerb weiter.



Abb. 24 Fleischerei Fritz Thurm, Wohnhaus und Ladengeschäft,
Adolf- Hitler- Straße/Böttchergasse/Marktstraße 20 (Foto Lutz Kästner, Lobeda- Altstadt)

Wolter, Karl/Bruno, Wurst- und Fleischwaren, Gastwirt Gasthaus „Zur Ente“

Adolf- Hitler- Straße/Böttchergasse/Marktstraße 27

Beginn: Jahr 1912 als Gastwirt

Beginn: Jahr 1935 Gastwirt und Fleischerei (Sohn Bruno)

Ende: Jahr 1945

Bemerkungen:

lt. Adressbuch Jahr 1925, 1931, 1935, Eintrag Karl Wolter, nur als Gastwirt. Kein Eintrag als Fleischer

lt. Adressbuch Jahr 1937, 1941/42, Eintrag Karl Wolter, Gastwirt (Sen.)
Bruno Wolter, Fleischer (Jun.),

lt. Adressbuch Jahr 1948/49, kein Eintrag mehr

Die Fleischerei und Gaststätte wurde von Karl (Vater) und Bruno (Sohn) Wolter gemeinsam betrieben. Die Gaststätte war vermutlich auch wegen ihrer guten Versorgung der Gäste mit Speisen und Getränken das Stammlokal der NSDAP-Ortsgruppe Lobeda und der Träger des „Goldenen Parteiabzeichens“ der NSDAP Lobeda während des „Dritten Reiches“. Diese Nähe zur NSDAP wurde Bruno Wolter nach dem Krieg zum Verhängnis. Er wurde denunziert und in ein sowjetisches Straflager verbracht.

Im Jahr 1945, nach Ende des 2. Weltkrieges, wurden sowohl der Gaststätten-, als auch der Fleischereibetrieb eingestellt.

In der ehemaligen Gaststätte wurde von der HO Jena ein Lebensmittelgeschäft bis zum Jahr 1989 betrieben.

Bis zum Jahr 1992 waren die Erben von Bruno Wolter die Besitzer des Anwesens.

Im Jahr 1993 erfolgte der Verkauf an Frau Nierbauer, Batteriedienst, Lobeda. Ab dem Jahr 2014 ist durch weiteren Verkauf ein neuer Besitzer aufgetreten.

Seit dem Jahr 1990 befindet sich in den ehemaligen Gasträumen ein Friseurgeschäft. Auf dem Grundstück sind durch Um- und Ausbauten mehrere Wohnungen und Garagen entstanden.



Abb. 25 Fleischerei Karl Wolter und Gasthaus „Zur Ente“,
Adolf- Hitler- Straße/Böttchergasse/Marktstraße 27 (Foto Postkarte Jahr 1930)



Abb. 26 Fröhliche Runde Gleichgesinnter im Gasthaus „Zur Ente“ (Privatfoto)

**Fleischermeister Zipfel lt. Einwohnerliste Jahr 1858
Viehbestandslisten 1861,1864**

Böttchergasse 8 Johann Heinrich Michael Zipfel, Fleischermeister und Landwirt
(heute Fam. Sigurd Freitag)
lt. Einwohnerliste Jahr 1858, Eintrag Johann, Michael Zipfel,
Fleischermeister und Landwirt
lt. Viehbestandsliste Jahr 1861, 1864, Eintrag Heinrich Zipfel, ohne
Berufsbezeichnung

- Könnte der Vorgänger von Amandus Zipfel gewesen sein

Zipfel, Amandus, Wurst- und Fleischwaren, Fleischermeister

Marktplatz/Rathausplatz 7

Beginn: vor Jahr 1925

Ende: vor Jahr 1939

Bemerkungen:

lt. Viehbestandsliste Jahr 1895, 1896, 1916, Eintrag Amandus Zipfel, ohne
Berufsbezeichnung

lt. Adressbuch Jahr 1925, 1931, 1935, 1937, 1941/42, Eintrag Amandus Zipfel, als
Fleischermeister

lt. Adressbuch 1948/49 kein Eintrag mehr



Abb. 27 Fleischerei Amandus und Karl Zipfel, Wohnhaus und Ladengeschäft,
Marktplatz/Rathausplatz 7 (Foto Lutz Kästner, Lobeda- Altstadt)

Zipfel, Karl, Wurst- und Fleischwaren, Fleischermeister und Landwirt

Marktplatz/Rathausplatz 7 (Sohn und Nachfolger von Amandus Zipfel)

Beginn: Jahr 1939

Ende: Jahr 1950

Bemerkungen:

lt. Adressbuch Jahr 1931, 1935, 1937, Eintrag Karl Zipfel, als Fleischermeister

lt. Adressbuch Jahr 1941, Eintrag Karl Zipfel, als Fleischermeister und Landwirt

lt. Adressbuch Jahr 1948/49, Eintrag Karl Zipfel nur noch als Landwirt

Ab dem Jahr 1950 hat Karl Zipfel nur noch die Landwirtschaft betrieben

bis zum Jahr 1958. Erben des Anwesens waren seine Söhne Karl und Berthold.

Frau Zipfel (Ehefrau von Karl oder Berthold), hat im Jahr 2010 eine Scheune auf dem Bauernhof zu Wohnzwecken ausgebaut.

Das Wohnhaus wird nur noch zu Wohnzwecken genutzt.

Konsumfleischerei (Liebegut, Else / Brumme, Else / Paschwitz, Brigitte)

Marktstraße 20 (Nachfolger von Fritz Thurm).

Beginn: Jahr 1950

Ende: Jahr 1991

Bemerkungen:

Im Ladengeschäft der ehemaligen Fleischerei Thurm wurde ab dem Jahr 1950 eine Konsum- Wurst- und Fleisch- Verkaufseinrichtung eröffnet.

Vom Jahr 1953/54 bis zum Jahr 1971 war Frau Else Liebegut (im Volksmund die große Else genannt) Verkaufsstellenleiterin.

Vom Jahr 1971 bis zum Jahr 1991 war Frau Brigitte Paschwitz Verkaufsstellenleiterin.

Ab dem Jahr 1991 bis zum Jahr 1993 wurde die Verkaufseinrichtung von der Agrargenossenschaft Altengönna mit Putenspezialitäten genutzt.
 Ab dem Jahr 1993 ist die Heizungsfirma Hartmut Frank Besitzer der Immobilie.



Abb. 28 Frau Liebegut, Elsa, (rechts) und Frau Paschwitz, Brigitte (links)
 im Laden der Konsumfleischerei, Marktstraße 20 (Privatfoto)

Weitere Fleischermeister lt. Einwohnerliste 1858

lt. Bevölkerungsliste 1861, 1864

lt. Viehbestandsliste 1881, 1888, 1891, 1894, 1895, 1896,

1916

Straße/Nr.	Name laut Einwohnerliste Jahr 1858
------------	------------------------------------

Marktstraße 12	Gottfried Rudolph Gruber, Fleischermeister
-----------------------	---

(heute Ingeborg und Thomas Teichmann)

lt. Einwohnerliste Jahr 1858, Eintrag Gottfried, Rudolph Gruber als
 Fleischermeister

Marktstraße 12	Heinrich Adami, Fleischermeister
-----------------------	---

(heute Ingeborg und Thomas Teichmann)

lt. Einwohnerliste Jahr 1858, Eintrag Heinrich Adami,
 Fleischermeister
 lt. Bevölkerungsliste Jahr 1864, Eintrag Heinrich Adami, ohne
 Berufsbezeichnung

Struve- Straße 2	Johann Friedrich Woche, Fleischermeister und Landwirt
-------------------------	--

(heute Kältetechnik Karl- Heinz Wehr)

lt. Einwohnerliste Jahr 1858, Eintrag Johann, Friedrich Woche,
 Fleischermeister und Landwirt
 lt. Bevölkerungsliste Jahr 1861, 1864, Eintrag, Friedrich Woche,
 ohne Berufsbezeichnung

Jenaische Straße 7 Carl Friedrich Uhrl, Fleischer, Geselle und Landwirt

(heute Quellenhof)

lt. Einwohnerliste Jahr 1858, Eintrag Carl, Friedrich Uhrl,

Fleischer, Geselle und Landwirt

lt. Bevölkerungsliste Jahr 1861, Eintrag Karl Uhrl, ohne

Berufsbezeichnung

Nachtrag

zur Fleischerei C./R. Rodigast

Rodaische Zeitung.
Amtsblatt für die Stadt und den Amtsbezirk Roda.
Früher „Allgemeiner Anzeiger.“
„Rußland“, „Tälerbote“ und „Böhmische Zeitung.“

Er erscheint täglich abends 6 Uhr mit Ausnahme der Tage nach dem Sonntage- und Feiertagen für den nächstfolgenden Tag als Ausgabe A (ohne Beilage) und beträgt der vierteljährliche Bezugspreis 1,30 Mk., durch den Zeitträger frei ins Haus gebracht 1,72 Mk.; als Ausgabe B mit der Sonntagsbeilage „Neue Welt“ erhöht sich der Bezugspreis um 20 Pf. für das Korrespondenz- und Nachhaken der Zeitung auf den 2. und 3. sowie 2. Vierteljahresmonat allein erlösen. Als Postanhalter, Zustellungs- und andere Zeitträger, sowie die Geschäftsstelle nehmen Bestellungen an — für die Ausgabe unentgeltlicher Schriftstücke keine Verbindlichkeit.

Hauptverbreitungsgebiet: Stadt Roda und sämtliche 51 Ortschaften des Amtsgerichtsbezirks Roda S.-A. sowie angrenzende Orte.

Verantwortlicher Schriftleitung: Adolf von Hartel am Markt 22 in Roda S.-A. Telefon Nr. 1.

Nr. 44. Dienstag, den 22. Februar 1916. 51. Jahrgang.

)(Lobeda. Ein Riesenochse mußte am Freitag in dem bekannten Fleischereibetriebe Rodigast hier sein Leben lassen. Der stattliche Hörnerträger wog rund 22 Zentner und lieferte etwa 13 Zentner Fleisch; der Kaufpreis beträgt fast ein kleines Kapital.

Literaturverzeichnis:

Dr. Herbert Koch

Akte Lobeda, BXI, Nr. 16

Wiedeburg 1785

TLZ Jahr 1984

Altes und Neues aus der Heimat,

Hb 692 Seite 176/177)

Akte Lobeda, C III Nr. 33

Hoffmann

Einwohner-, Bevölkerungs- und
Viehbestandslisten, Adressbücher

Jenaer Zeitung 7.2.1909/5.2.1921

Archiv AK Ortsgeschichte Lobeda

Geschichte Jena, Seite 48

Restriction Fleischverkauf in Jena 1731

Lobedaische Fleischer auf dem Jenaer Markt

Rettung Marktrechte in Jena

Rechte der Fleischer aus Lobeda

Protokollbuch Gem.Ratssitzungen 1904- 1919

Wurst- Lobde, Festschrift 2009

Jahre 1858- 1948/49

Annoncen

diverse Unterlagen