



Ernst Maurer: Ein Speck-Pionier erobert die Schweiz

Unternehmensleiter, Familienoberhaupt, Speckliebhaber: Ernst Maurer ist ein Patron, der selbst Hand anlegt, jedes Produkt selber herstellt und täglich mehrere Stunden in der Produktion verbringt. In diesem Jahr feiert die Speck-Manufaktur in Flüh ihr 50-jähriges Bestehen, und der Speck-Pionier aus dem Kanton Solothurn schaut zurück auf eine Generation, welche Handwerk und Leidenschaft in diesem Land prägen.

Das Erste, was einem auffällt, ist die Grösse – oder vielmehr die Überschaubarkeit. Das zweite ist der Rauchgeschmack, der einem beim Besuch von Maurer Speck sogleich in die Nase steigt. Ein angenehmer Rauch, durchmischt mit Gewürzen, Salz und einer Prise Schweizer Tradition. Es ist dieses Stück Schweizer Speck-Geschichte, welche die kleine Manufaktur in diesem Jahr feiert: 50 Jahre Familientradition, Herzblut und Leidenschaft. «Ich bin sehr stolz, auf das, was wir als Familie, als Unternehmen, in diesem halben Jahrhundert gemeinsam erreicht haben», betont Ernst Maurer im Rahmen seiner Jubiläumsansprache und das mit so viel Elan und Freude, dass keine Zweifel aufkommen, dass der Speck-Pionier diese Leidenschaft auch in Zukunft weiterzuführen gedenkt.

EIN PATRON LEGT HAND AN

Zukunft hat Herkunft: Das, was uns früher geprägt hat, sind wir heute. Und es sind diese Eigenschaften, die ein Unternehmen auch in Zukunft erfolgreich machen, davon ist der Speck-Pionier überzeugt. «Unsere Wurzeln, das traditionelle Handwerk und die Leidenschaft, die wir in unsere Produkte stecken werden heute immer wichtiger.» In einer Zeit, in welcher immer alles schneller, grösser und billiger sein muss, schätzen Kunden die Ruhe, die Regionalität und die Geschichte hinter den Produkten, welche sie konsumieren. «Ein guter Speck braucht Zeit und er braucht Kraft. Natürlich kann man heute theoretisch viel mit Maschinen machen, aber nicht bei uns: Maurer-Produkte sind alle von Hand verarbeitet.» Ein körperlicher Kraftakt, der bei Maurer-Speck Chef-Sache ist. Noch heute steht der 58-Jährige täglich in der Produktion, verarbeitet rund 500 Seiten Speck, 360 Schinken, 120 Karrees und 180 Hälse vom Schwein. Pro Jahr kommt er auf 300 Tonnen Fleisch, die von Hand veredelt, gesalzen und geräuchert werden.

EINE GENERATION VON SCHAFFERN

Eine körperliche Leistung, aber auch eine Verbundenheit mit seinem gelernten Handwerk, welche Weggefährten und Partner beeindruckt. «Es ist wohl diese körperliche Hochleistung, die dich physisch und geistig jung hält», resümiert Albert Baumann, Leiter Segment 1 der M-Industrie. «Es sind diese spürbare Freude an der Arbeit, die Liebe zum Produkt und ein ungebrochener Elan, mit welchem Ernst Maurer täglich seiner Arbeit nachgeht, welche die Maurer-Produkte auszeichnen. Und diesen Einsatz schmeckt man», so der Segmentleiter. Und auch wenn sich vieles verändert hat, seit 1968 Ernst Maurer senior vor einem halben Jahrhundert in dem kleinen Vorort Flüh seine Metzgerei gegründet hat, so sind die Liebe zum Handwerk und dem Produkt über all die Jahrzehnte geblieben. Es sei wohl eine Generationenfrage, hält Ernst Maurer die Anfänge der Manufaktur fest. «Viele Handwerksbetriebe feiern in diesen Jahren Jubiläum. Die Zeichen standen vor 50 Jahren auf Aufbruch, und über Generationen hinweg wurde dieser Tatendrang weitergetragen. Es liegt nun an uns, diesen Ehrgeiz auch für kommende Generationen zu wahren», so der Patron. Wer den kleinen Betrieb in Flüh besucht, der seit 2017 seine Kundschaft mit einem kleinen, aber feinen Fabrikladen empfängt, der hegt keine Zweifel daran, dass Herzblut-Handwerker, wie Ernst Maurer, ihre Tradition in die Zukunft tragen werden. Eine Zukunft, die dank Manufakturen wie Maurer-Speck stets einen Hauch Schweizer Speck-Geschichte in sich tragen wird.

Bildmaterial: <http://bit.ly/maurer-speck>

Kurzporträt Maurer Speck

Ernst Maurer produziert mit seiner Firma Speck und Landrauchschinken und beliefert seit 50 Jahren aus der solothurnischen Exklave mitten im Kanton Baselland die Migros-Genossenschaften mit seinen exklusiven Premiumprodukten. Das Schweinefleisch, das Ernst Maurer auf klassische Art und Weise über mehrere Wochen mit besten Zutaten salzt und räuchert, stammt ausschliesslich aus der Region. Der Maurer-Speck wird daraufhin in Handarbeit hergestellt und mit einer hauseigenen Gewürzmischung gesalzen. Während sich Ehefrau Sylvia um die Buchhaltung kümmert, produziert Ernst Maurer mit seinem Mitarbeiter bis zu einer Tonne Speck pro Tag. Der Familienbetrieb wurde in den vergangenen Jahren mehrfach ausgezeichnet, unter anderem mit dem seltenen «Preis der Besten» der Deutschen Landwirtschafts-Gesellschaft. Im Sinne einer Nachfolgeregelung wurde Maurer Speck 2015 in die Micarna SA überführt.

www.maurerspeck.ch

Flüh, 5. Dezember 2018

Weitere Informationen | Medienstelle

Roland Pfister und Deborah Rutz, +41 (0)58 571 46 30, media@micarna.ch