



Danke für 40 Jahre gute Arbeit. Solvie und Uwe Schaller ehren Peter Radke. Herzliche Glückwünsche gab's auch von den Fleischergelesen Kay Held und Martin Kuhn (links).

Foto: Franko Martin

Einmal Dunkelgasse, immer Dunkelgasse

In der Fleischerei Schaller werden die Mitarbeiter alt. Gestern wurde einer geehrt, der dem Reichenbacher Traditionsbetrieb seit 40 Jahren die Treue hält.

Von [Gerd Möckel](#)
erschiene am 04.05.2017

Reichenbach. Wer in die Dunkelgasse kommt, der bleibt. Renate Schaller sagt's und lacht. Schließlich war's bei ihr genauso. "Hier haben Frauen eingeehert, die kamen aus dem Schuhgeschäft, aus der Modebranche oder aus der Textilindustrie. Und alle haben eingeschlagen." Da muss auch Schwiegertochter Solvie Schaller lachen. Die Frau von Firmenchef Uwe Schaller kümmert sich in der seit 125 Jahren und vier Generationen an der unteren Dunkelgasse bestehenden Fleischerei um den Partyservice. "Ich komme aus der Modebranche, auch schön. Aber hier habe ich mich mit dem Catering verwirklicht. Hier passt alles, hier hängt mein Herz dran." Eine Herzensangelegenheit für sie und ihren Fleischermeister war es gestern auch, mit Peter Radke einen Fleischer auszuzeichnen, der ebenfalls kam, sah und blieb.

Der Geselle hält dem Familienbetrieb so ziemlich auf den Tag genau seit 40 Jahren die Treue. Aus diesem Anlass gab's Blumen, ein kleines Kuvert und ehrliche Worte. "Ich glaube, so ein Arbeitsleben gibt's in Reichenbach nur noch ganz selten. Wir sind froh, dass es das hier gibt. Mit einem Lächeln herzlichen Dank." Weiter kam Uwe Schaller gar nicht. Peter Radke war angesichts dieser gelungenen Überraschung sichtlich um Fassung bemüht: Leute, macht doch nicht so viel Brüche, ich mache doch nur meine Arbeit. Ja, sagt der Firmenchef: "Wie ein Uhrwerk. Er ist unser Spezialist für die Füllmaschine und die Zerlegung. Solide, ausgeglichen, beständig. Wir sind dankbar ihn zu haben." Und wie kam's seinerzeit dazu? "Ich wollte schon immer mal sehen, wo die Dunkelgasse liegt. So bin ich hier gelandet. Das Flair passt einfach", sagte der Geehrte, der in der Fleischerei von Otto Krumbholz an der Heinsdorfer Straße gelernt hatte.

In der Dunkelgasse sind indes schon immer Neugierige hängengeblieben. Unvergessen zum Beispiel ein Frau, die alle nur beim Vornamen nannten: Irma. Das 2007 im Alter von 86 Jahren gestorbene Mädchen für alles war einst als Pflichtmädchen zur damals von Martha und Fritz Schaller geführten Fleischerei gekommen. Mit 68 Jahren Betriebszugehörigkeit hält der gute Geist des Hauses einen Mitarbeiter-Rekord, den weder Peter Radke (geht in wenigen Jahren in Rente) noch Verkäuferin Bärbel Becker (seit 35 Jahren dabei) erreichen werden.

Vermutlich muss sich da auch Uwe Schaller (vor 32 Jahren in den väterlichen Betrieb eingestiegen und bald 50-jährig) ganz schön strecken. "Ach was, egal. Was zählt, ist ein gesundes Betriebsklima."

© [Copyright Chemnitzer Verlag und Druck GmbH & Co. KG](#)