

Manuskript der Laudatio anlässlich der Verleihung „Unternehmerpreis 2009“ am 30.11.2009 in Leverkusen

Sehr geehrte Damen und Herren.....

Wenn ich das Wort Krise höre, bekomme ich die Krise. Umso mehr bin ich froh darüber, dass die Jury in diesem Jahr eine Wahl getroffen hat, die es mir erlaubt ein sehr viel angenehmeres Thema anzusprechen, nämlich das „Essen“!

Mit „Essen“ meine ich nicht Nahrungsaufnahme, sondern wirklichen Genuss. Das setzt zwei Dinge voraus. Die Fähigkeit gut kochen zu können und vor allen Dingen Lebensmittel von hervorragender Qualität. Der Begriff „Qualität“ ist das zweite Stichwort, welches mich zum diesjährigen Preisträger führt.

Um Qualität bzw. Qualitätsprodukte erzeugen zu können braucht man neben den entsprechenden Fähigkeiten, insbesondere die dafür notwendige Grundeinstellung und den Anspruch es kontinuierlich zu wollen. Unter Handwerkern nennt man das „Handwerkerehre“ Damit bin ich auch schon bei dem dritten Stichwort angelangt.

Wir ehren heute einen Handwerksmeister, was mich persönlich ganz besonders freut, weil mit dieser Ehrung die Wertschätzung für Grundwerte verbunden ist, mit denen ich mich selbst identifizieren kann. Ehrliche Arbeit, Kontinuität, Seriosität, hundertprozentiger Einsatz für Beruf und Unternehmen, Anspruch und Bodenhaftung. Wären diese Grundwerte die Maxime für alle Entscheidungsträger dieser Welt und wären diese damit auch ein entsprechendes Vorbild für die Gesellschaft, dann wage ich die Behauptung, dass sich diese Krise, unter der wir alle mehr oder weniger intensiv zu leiden haben, nicht ereignet hätte.

Nochmals mein Kompliment an die Jury –Gute Wahl!

Der diesjährige Preisträger ist ein Leverkusener Urgestein, der im Alter von 13 Jahren von zu Hause fort musste, um mit der Lehre zum Fleischer zu beginnen. Es folgten ein paar Jahre als Geselle, in denen er auch lernen musste, was Arbeitslosigkeit bedeutet, was für ihn eine prägende Erfahrung war. Er besuchte die Meisterschule in Landshut, die er bereits im Alter von 21 Jahren erfolgreich mit der bestandenen Meisterprüfung abschloss. Nach einer Zeit als Meister in einer Düsseldorfer Fleischerei bot sich dann für ihn die Möglichkeit, die ganzen Erfahrungen und Kenntnisse, die er sich in seinem Beruf erworben hatte, in den elterlichen Betrieb einzubringen. Die Metzgerei existierte bereits seit 1950 und hatte zum Zeitpunkt seines Einstiegs neben dem Hauptgeschäft in Schlebusch ein weiteres Geschäft in Wiesdorf. Er übernahm die beiden Metzgereien zunächst für ein Jahr auf Probe, auch um sich selbst auf die Probe zu stellen, ob er es denn auch kann. Und er konnte es.

Heute ist sein moderner Betrieb ein Leverkusener Traditionsunternehmen mit 18 Mitarbeitern. Nicht mehr nur die traditionelle Metzgerei von damals, sondern darüber hinaus ein Feinkostgeschäft mit Partyservice für Privatkunden und Catering für Geschäftskunden.

Er liebt und lebt seinen Beruf. Er ist seit vielen Jahren in den Standesvertretungen seines Handwerks aktiv und seit 2007 Kreishandwerksmeister der Kreishandwerkerschaft Rhein-Berg/Leverkusen. Er ist ein engagierter Mensch und das nicht nur für seine eigenen Belange.

Allerdings gibt es da einen Punkt, um den ich ihn wahrlich nicht beneide. Er muss jeden Tag sehr früh aufstehen. Wenn ich früh sage, dann meine ich ganz, ganz früh. Denn er muss jeden Morgen rechtzeitig in Köln am Großmarkt sein, um die hochwertigen Produkte auszusuchen, die dann später frisch in seinem Betrieb verarbeitet werden. Er sagte mir dazu in einem persönlichen Gespräch: „ Das kann man nicht delegieren! Das ist Chefsache!“
Qualität = Fähigkeiten, Grundeinstellung, Anspruch!

Eigentlich wollte er Flug- oder Schiffskapitän werden. Daher rührt vielleicht auch seine Leidenschaft zum Segeln. Hochseesegeln gehört zu seinem Leben genauso dazu, wie das führen seines Unternehmens. Beides möchte er noch sehr lange tun.

Er sagt von sich selbst, dass man mit seinen Aufgaben wächst. Dass man sein Tun und Handeln immer wieder selbstkritisch unter die Lupe nehmen muss. Denn nur so findet man die richtigen und neuen Wege, die ein Unternehmen nach Vorne bringen.

Ein Unternehmen ist wie eine Segelyacht. Die Voraussetzung für den Erfolg sind ein gutes Boot, ein starker Mast, gute Segel und eine Mannschaft die weiß, was sie zu tun hat und dem Kapitän vertraut!

Ich denke, dem ist nichts mehr hinzuzufügen!

Es ist mir eine Ehre und Freude zugleich, den Stafelstab heute weiterzureichen an Herrn Bert Emundts.

Cape Breton Island im November 2009

Thomas Lux