



Die Ehrengäste im nostalgischen Feuerwehrfahrzeug aus Tunzenberg (von links): MdL Petra Loibl, Hermann Schreck, Norbert Thiel, der neue Vorsitzende Johann Eitzenberger, die Fahrerin, Minister Florian Herrmann, Alfons Weinzierl, der Fahrer, MdL Norbert Dünkel und Erwin Huber.

## „Sie stellen Zeit, Können, Herzblut und Gesundheit zur Verfügung“

**Dingolfing-Landau.** Unterstützung von allen Seiten haben die bayerischen Feuerwehren gestern bei der Landesfeuerwehrversammlung in Dingolfing erfahren. Nach 16 Jahren als Vorsitzender gab Alfons Weinzierl aus Dingolfing sein Amt ab. „Es ist mir ein persönliches Anliegen, ihm einen großen Dank zu sagen“, erklärte Staatsminister Florian Herrmann, der für den verhinderten Ministerpräsidenten Markus Söder einsprang. „Keine Selbstverständlichkeit“ nannte Herrmann den Einsatz

der bayerischen, freiwilligen Feuerwehren. Er sicherte weiterhin uneingeschränkte Unterstützung zu. Alfons Weinzierl sagte in seiner Abschiedsrede zu den Vertretern der rund 315 000 aktiven Feuerwehrleuten: „Sie stellen Zeit, Können, Herzblut und Gesundheit zur Verfügung.“ Weinzierl sprach davon, dass er von der Politik große Unterstützung erhalten habe und holte sich das Versprechen ab: „Hand drauf, unterstützen Sie uns weiter.“ – bn/Foto: Manuel Birgmann

### Zweite Sitzung des Jugendhilfeausschusses

**Dingolfing-Landau.** Am Montag, 30. September, findet um 14 Uhr im großen Sitzungssaal des Landratsamtes Dingolfing-Landau die zweite Sitzung des Jugendhilfeausschusses statt. Auf der Tagesordnung der öffentlichen Sitzung stehen Informationen, die Konzeption zur Sicherstellung der Ersatzbetreuung in der Kindertagespflege, der Entwurf des Haushaltsvoranschlags 2020 – Abschnitt Jugendhilfe und am Ende Anfragen und Anregungen. – Inp

### Anmeldungen für Musikgarten noch möglich

**Landau.** Am Dienstag, 1. Oktober, startet der neue Kurs „Musikgarten“ an der Städtischen Musikschule. Der Unterricht findet immer dienstags von 16 bis 16.45 Uhr in der Montessorischule statt. Der Unterricht wird von Christine Hötschl gehalten. Das Angebot richtet sich an Kinder im Alter von einhalb bis vier Jahren und findet gemeinsam mit einer erwachsenen Bezugsperson, egal ob Mutter, Vater oder Großeltern, statt. Rückfragen sind möglich unter ☎ 09951/941109. – Inp

### Frühlingstraße nächsten Montag komplett gesperrt

**Möding.** Die Vorbereitungsarbeiten für die Asphaltierung der Frühlingstraße in Möding sind bis zum Wochenende abgeschlossen. Das teilte die Stadt Landau mit. Am Montag, 23. September, beginnt die Firma Westenthanner um 6 Uhr mit dem Aufspritzen des Haftklebers. Ab diesem Zeitpunkt ist eine Be- und Überführung der Straße während des gesamten Tages nicht mehr möglich. Die betroffenen Anlieger werden gebeten, die benötigten Autos außerhalb des Baustellenbereiches zu parken, soweit sie mit ihrem Auto nicht über den Lehmgrubenweg abfahren können. Die Asphaltierungsarbeiten sollten am Montagabend abgeschlossen werden. Laut Firma Westenthanner sollte die Frühlingstraße aufgrund der Temperaturen ab Dienstag wieder mit Autos zu befahren sein. Die Stadt Landau bittet außerdem zu bedenken, dass die Schulkinder am Montag nicht auf direktem Weg zur Bushaltestelle an der Staatsstraße gehen können. Die Kinder sollten frühzeitig losgeschickt werden, um pünktlich an der Bushaltestelle zu sein. Die Stadt Landau bedankt sich für das bisher entgegengebrachte Verständnis für die Unannehmlichkeiten, welche durch diese Baustelle verursacht wurden. Für Rückfragen steht die Stadt Landau unter ☎ 09951/941135 zur Verfügung. – Inp

Landau: ☎ 09951/9843-0  
 Redaktion:  
 E-Mail: red.landau@pnp.de  
 Anzeigen privat:  
 E-Mail: backoffice.presse@pnp.de  
 Anzeigen gewerblich:  
 E-Mail: anzeigen.presse@pnp.de  
 Geschäftsstelle Deggendorf:  
 E-Mail: gst.deggendorf@pnp.de  
 Öffnungszeiten: Mo. bis Fr. 8–17 Uhr, Sa. 8–12 Uhr

## Bis zu 600 Dönerspieße täglich

Firma Uguz zieht aus Gangkofen in Landauer Röntgenstraße – Schlachtereie und neue Arbeitsplätze

Von Miriam Augustin

**Landau.** Angefangen hat alles mit der Leidenschaft für gutes Fleisch und einer kleinen Dönerbude in Landau. Heute baut die Firma Uguz Döner GmbH in der Röntgenstraße ein großes Firmengebäude mit Produktionsstätte, Großhandel und Schlachtereie. Anfang November steht der Umzug von Gangkofen in die neuen Räumlichkeiten an. „Mit der Schaffung von neuen Arbeitsplätzen wollen wir unserer Heimatstadt Landau etwas zurückgeben“, sagt Selahattin Uguz. Der 57-Jährige hat die Firma im Jahr 2002 gegründet. Heute leitet der gebürtige Türke, der seit über 30 Jahren in Deutschland lebt, das Familienunternehmen zusammen mit seinen vier Kindern.

Die erste Produktionsstätte stand in Geiselhöring, bevor die Firma 2008 nach Gangkofen umzog. „Aufgrund der damals eingeführten Lebensmittelverordnungen und der teuren Zulassungen mussten viele Metzgereien schließen. Wir haben die Zulassung bekommen und legen bei der Produktion großen Wert auf Hygiene“, sagt die 29-jährige Duygu Uguz.

### Koscheres Fleisch auf Bestellung

Der neue Firmensitz entsteht auf einem 10 000 Quadratmeter großen Grundstück im Industriegebiet. Die Halle, die im November bezogen werden soll, beinhaltet die Produktionsstätte, einen Großhandel und eine kleine Schlachtereie. „Wir werden auf Bestellung koscheres Fleisch anbieten“, sagt die 29-Jährige. Damit die Tiere möglichst wenig Stress ausgesetzt sind, entsteht vor dem Eingang zur Schlachtereie ein überdachter Wartebereich mit frischem Stroh und Wasser. Außerdem setzt das Unternehmen auf die Zusammenarbeit mit Landwirten aus der Region. Das Fleisch für die Dönerspieße wird geliefert, die riesigen Mengen können vor Ort nicht geschlachtet werden.

Nicht nur das Fleisch soll aus der Umgebung kommen, auch Obst und Gemüse, das im Großhandel verkauft wird, soll möglichst kurze Transportwege haben. „Wir sind bereits in Gesprächen mit regionalen Landwirten und arbeiten auch schon mit einigen zusammen“, sagt die Juniorchefin.

Der Großhandel ist für das familiengeführte Unternehmen Neuland. „Meine beiden Schwestern übernehmen die Organisation“, sagt die 29-Jährige. Auch ihr Bruder ist Teil des



Duygu (29) und Selahattin (57) Uguz ziehen mit ihrem Familienunternehmen im November nach Landau. – Fotos: Manuel Birgmann



Das Gebäude in der Röntgenstraße im Industriegebiet beherbergt künftig neben der Dönerspießproduktion auch einen Großhandel und eine Schlachtereie.

Unternehmens. Uns ist wichtig, dass nicht nur Großkunden zu uns kommen können. Jeder, der Lebensmittel in großen Mengen braucht, könne in die Röntgenstraße kommen und dort einkaufen. Im Großhandel werden die Waren in hohen Regalen auf Paletten gelagert und in Großpackungen weiterverkauft. Auch Kühl- und Tiefkühlware wird angeboten.

Bisher ist in dem großen Gebäude bis auf hohe weiße Wände noch nicht viel zu sehen. Deutlich zu erkennen ist die Aufteilung der Räume, das Inventar fehlt noch. In wenigen Wochen soll alles fertig sein. Duygu und Selahattin Uguz wissen ganz genau, wie das fertige Gebäude aussehen soll, die Planungen laufen seit über zwei Jahren.

Für Großkunden sowie klei-

tere Gastronomiebetriebe bietet die Firma Uguz ein „Rundumsorglos-Paket“ an. Neben den Dönerspießen und anderen Lebensmitteln, wie Gemüse und Joghurt, gibt es Gastronomiezubehör. Dazu gehören neben Dönergrills auch Servietten, Dönerbüten und Getränke. Die Firma beliefert bayernweit etwa 300 Kunden. Die eigenen Lkw fahren nach München, Nürnberg, Regensburg, Passau, Rosenheim und in den bayerischen Wald.

Die Leidenschaft der Uguz' sind und bleiben Dönerspieße. Täglich produzieren sie zwischen 400 und 600 Stück davon. Trotz strenger Auflagen lieben sie, was sie tun. Die Produktionsstätte im Neubau ist von den restlichen Räumlichkeiten abgeriegelt und darf von den Mitarbeitern nur mit spezieller Kleidung betreten werden. Im

ersten Raum legen die Mitarbeiter ihre Alltagskleidung ab, im zweiten ziehen sie ihre Arbeitskleidung an. Der dritte Raum ist eine Hygieneschleuse. Die Räume und Geräte werden täglich komplett gereinigt. „Das ist wahrscheinlich steriler als im OP“, sagt Selahattin Uguz schmunzelnd.

Die Dönerspieße werden nach Wunsch in verschiedenen Größen produziert. „Von sieben bis 100 Kilogramm ist alles mit dabei“, sagt der 57-Jährige. Grundsätzlich wird zwischen Scheiben- und Hackfleischdöner unterschieden. „Wir produzieren ausschließlich Scheibendöner, die sind qualitativ hochwertiger“, sagt Duygu Uguz, ihr Vater nickt zustimmend.

Anzeige  
**Nachhilfelehrer**  
 (Studenten, Lehrer,...) für alle Fächer  
 (Mathe, Englisch, Deutsch,...) gesucht!  
  
 LANDAU a. d. I.  
 09951 59 146  
 info@piffikus-lerncenter.de

Das Fleisch für die Speiße kommt von Kälbern, Hühnern und Puten. Das Fleisch kann gemischt werden. Gewürzt wird entweder flüssig oder trocken. In einem Gewürzlager stehen die eigens für die Firma zusammengestellten Gewürzmischungen. „Die genaue Rezeptur wissen nicht mal wir ganz genau, sie ist absolut geheim“, sagt die 29-Jährige.

Der Standort in Landau ist größer als der bisherige in

Gangkofen. „Alle unsere Mitarbeiter, die mitkommen wollen, nehmen wir auch mit, dennoch wird es einige neue Arbeitsplätze geben“, sagt sie. Die Familie ist froh über die gute Zusammenarbeit mit der Stadt: „Wir wissen, dass in Landau kaum mehr Gewerbeflächen verkauft werden, deshalb sind wir sehr dankbar, dass es geklappt hat und wir mit der Firma in unsere Heimatstadt ziehen können. Die Verhandlungen haben reibungslos funktioniert.“

### Tag der offenen Tür im Frühjahr

Die Familie fühlt sich in Bayern wohl. „Meine Geschwister und ich sind in Deutschland geboren und wir wollen auf jeden Fall hier bleiben“, sagt Duygu Uguz. Sie hat International Management in München und London studiert. „Manchmal fühle ich mich deutscher als viele meiner deutschen Freunde“, sagt sie lachend.

Im nächsten Frühjahr soll es voraussichtlich einen Tag der offenen Tür geben, bei dem sich alle Interessierten ein Bild der neuen Firma in Landau machen können. Ein großer Dönerspieß darf dabei auch nicht fehlen. Und obwohl oder gerade weil sie täglich mit den Fleischspeißen zu tun haben, essen die Uguz' auch selbst gerne mal einen frischen Döner, genau wie in Selahattin Uguz' Dönerbude von damals, in der alles angefangen hat.