

„Junge Meister & traditionelle Gerichte“

Bretten (cd). Als Lehrgangsbeste mit der Note 1,6 hat Sandra Geist ihre Prüfung zur Metzgermeisterin bestanden. „48 Jungs habe ich damit hinter mir gelassen“, berichtet die Jungmeisterin stolz. Gemeinsam mit ihrem Mann Peter hat sie drei Monate lang in Vollzeit die Schulbank in der Fleischer-Fachschule Heyne Frankfurt gedrückt. Auch Peter Geist hat dort zeitgleich erfolgreich seinen Meistertitel erworben. Zu dem Besuch der Meisterschule entschlossen sich die beiden, weil sie später einmal als dritte Generation den Familienbetrieb – die Metzgerei Geist und das Gasthaus „Zum Hirsch“ in Bretten – übernehmen möchten. Zudem war ihnen die persönliche und fachliche Weiterbildung wichtig.

Sandra und Peter Geist hatten beide bereits eine Ausbildung im Fleischgewerbe absolviert. Sie als Fleischereifachverkäuferin, er als Metzger. Sandra Geist wurde vor dem Besuch der Meisterschule noch ein gutes halbes Jahr in der Produktion, hauptsächlich im Zerlegen und in der Wursterstellung, eingearbeitet. In der Meisterschule konnte das Ehepaar seine Kenntnisse dann umfassend ausbauen. „Da wurde alles nicht nur oberflächlich angerissen, sondern es ging richtig in die Tiefe“, erzählt Peter Geist. Betriebswirtschaftslehre, Arbeitsrecht, Steuerrecht und Sozialrecht standen auf dem Stundenplan. „Außerdem ging es natürlich um mikrobiologische Abläufe beim Fleisch“, so Sandra Geist. Die Prüfung gliederte sich schließlich in einen theoretischen und einen praktischen Teil sowie in eine Ausbildereignungsprüfung.

Fünf Metzgermeister, vier davon aus der Familie, kümmern sich in



Allen Grund zum Feiern und auf sich stolz zu sein, haben Sandra und Peter Geist von der Metzgerei Geist in Bretten. Foto: Dederichs

der Metzgerei Geist nun die Wünsche der Kunden. Die Metzgerei bietet ein umfangreiches Fleisch- und Wurstsortiment aus eigener Produktion und außerdem noch einen Partyservice an. Eine besondere Delikatesse ist die „Kraichgau-Familie“: Regionale Spezialitäten, wie beispielsweise eine luftgetrocknete Salami in Form einer Brezel.

Das Fleisch, das im Gasthaus „Zum Hirsch“ serviert wird, kommt ebenfalls von der Metzgerei Geist. In den gemütlichen Gasträumen kann man nicht nur zu Abend essen, sondern auch Familienfeste, Weihnachtsfeiern und sonstige geschlossene Gesellschaften feiern. „Und im Sommer ist der Biergarten immer schön“, schwärmt Sandra Geist. Als Tipp von den Meistern

verrät das Ehepaar noch seine persönlichen Favoriten. Sandra Geist liebt hausgemachte Rinderrouladen, Peter Geist bevorzugt es deftiger: „Ich mag das 400 Gramm-Rib-Eye-Steak, um die Woche so richtig ausklingen zu lassen.“

Aktuell geht die beliebte „Wurstküche“ jetzt in die Sommerpause. Um ihre Meistertitel gebührend zu feiern, gibt es aber noch zwei Highlights: Am Donnerstag, 16. und 30. April laden Sandra und Peter Geist unter dem Motto „Junge Meister & traditionelle Gerichte“ von 11 bis 14 Uhr zu einem Buffet für nur 8,90 Euro pro Person ein.

Ausführliche Informationen gibt es im Internet auf den Seiten www.metzgereigeist.de und www.gasthaus-hirsch-bretten.de.