

Drei Fragen

Beruf: Fleischer

Peter Geist von der Brettener Metzgerei Geist, die von der Handwerkskammer Karlsruhe für „besondere Leistungen bei der Berufsausbildung“ gewürdigt wurde.



Scheu vor Blut wäre Hindernis

Welche Voraussetzungen sollte man für eine Bewerbung zum Fleischer mitbringen?

Geist: Ein Bewerber sollte sich für das Metzgerhandwerk interessieren und keine falsche Scheu vor dem Umgang mit rohem Fleisch und Blut zu haben. Ein Fleischerlehrling sollte zudem nicht arbeitsscheu sein, denn unsereiner muss schon anpacken können.

Wie wählen Sie Ihren Azubi letztlich aus?

Geist: Leider gibt es viel zu wenige Interessenten – gerne hätten wir mehr Auswahl. Wir nehmen daher regelmäßig am Programm „Wirtschaft macht Schule“ der Brettener Hebelschule teil und stellen unser Berufsbild vor. Ein Bewerber sollte in jedem Fall ein Praktikum bei uns gemacht haben. Denn wir achten stark auf die Persönlichkeit, entscheiden nie allein aufgrund der Bewerbungsunterlagen.

Wie beurteilen Sie die Berufsaussichten?

Geist: Die sind sehr gut: Es gibt zahlreiche Beschäftigungs- und Weiterbildungsmöglichkeiten, ob in Familienbetrieben, bei Großhandelsketten oder beim Wirtschaftskontrolldienst (WKD); einen Job findet man auf jeden Fall. Unser Tipp an alle zukünftigen Azubis: Lernt das Handwerk in einem kleinen Betrieb von seiner ganzen Bandbreite kennen. Außerdem ist das dort auch viel familiärer. mk/Foto: Klebon

„Hygiene – da liegen Welten dazwischen“

Der Deutsch-Kanadier Tobias Pavlik absolviert in Bretten eine Fleischerlehre

Was soll ich später bloß mal werden? Diese Fragen stellen sich jedes Jahr Schüler und Eltern. In ihrer Serie „Ausbildungsberufe im Portrait“ lassen die BNN Auszubildende zu Wort kommen, die über ihren Alltag und den Spaß an ihrem jeweiligen Beruf berichten. Zudem sprechen Ausbilder über die Voraussetzungen und die Perspektiven.

Tobias vermisst nur den Schnee. Bei Temperaturen von bis zu minus 30 Grad gibt es davon in Kanada, wo Tobias Pavlik eigentlich lebt, naturgegeben einfach mehr als im „tropischen“ Kraichgau. Ansonsten findet er die Deutschen lockerer und, was die Hygienevorschriften anbelangt, deutlich fortgeschrittener: „Da liegen Welten dazwischen.“ Der 22-jährige Sohn deutscher Eltern ist Fleischerlehrling im dritten Lehrjahr und lebt in ganz traditioneller Weise im Haus seines Lehrherrn. Jürgen Geist und seine Familie waren sich schnell einig, immerhin kannten sich der Brettener Fleischermeister und Tobias' Vater aus der eigenen Lehrzeit.



Ausbildungsberufe im Portrait

„Tobias ist kein typischer Lehrling, der nur lernt, weil er etwas lernen muss“, lobt Peter Geist, Sohn von Jürgen Geist und, wie Ehefrau Sandra, selbst Metzgermeister, seinen Azubi. Von Anfang an habe Tobias „sich sehr interessiert, habe immer etwas machen wollen und ist stets als letzter gegangen.“

Für die Ausbildung im Land seiner Eltern gab es für den Kanadier keine Alternative. Die entsprechende Lehrzeit in Kanada betrage gerade einmal sechs bis neun Monate, danach könne einer gleich seinen Laden aufmachen. Tobias aber wollte lernen, gründlich und von der Pike auf. Zudem sei das deutsche Sortiment einfach reicher an Vielfalt und Varianten. „In Kanada gibt es vor allem Steaks und viel Hackfleisch“, berichtet der 22-Jährige. Zwar arbeite sein Vater nach „deutschen Methoden“, doch müsse er sich natürlich den Landessitten anpassen. Noch während er die elfte Klasse besuchte, bekam Tobias daher einen „Praktikumsurlaub“ in der alten Hei-



FLEISCHERLEHRLING TOBIAS PAVLIK beim Auslösen eines Rinderfilets. Die Kettenschürze und der Kettenhandschuh dienen dem Schutz vor einem Ausrutschen des extrem scharf geschliffenen Messers. Mit im Bild: Ausbilder Sandra und Peter Geist. Foto: Klebon

mat spendiert – schon damals bei der Metzgerei Geist. Nach seinem Schulabschluss übersiedelte Tobias dann für die kommenden drei Jahre ins Badische. Dort wurde er, der ja selbst aus einer Metzgerfamilie stammt, „gleich voll reingeschmissen.“

Kräuter hacken, Wurst befüllen, Fleischkäse formen: „Eigentlich mache ich alles gerne. Es gehören eben alle Tätigkeiten zum Beruf“, auch das regelmäßige Putzen der Spülküche.

Morgens um halb sechs wird gemeinsam gefrühstückt und dabei der Tagesplan besprochen. Am Dienstag ist Zerlegetag: da werden mit scharfem Fleischermesser ganze Rinder- und Schweinehälften entbeint. An der Berufsschule in Durlach vertieft Tobias sein praktisches Wissen in der Theorie: dort lernt er nicht nur die deutschen Hygienevorschriften oder wie sich Mikroorganismen vermehren, sondern auch die Kunst des Pökeln oder richtigen Kühlens.

Mitte Mai begannen die Prüfungen. Und Tobias will mit guten Noten bestehen. Schließlich hat der Fleischerlehrling noch einiges vor: zunächst ein Jahr als Geselle beim Vater mitarbeiten, dann in anderen kanadischen Betrieben Erfah-

rung sammeln und schließlich nach Deutschland zurückkehren, um dort den Meister zu machen. „Denn nie würde ich den elterlichen Betrieb übernehmen, ohne den deutschen Meisterbrief in der Tasche.“ Michael Klebon

Fakten, Fakten...

Voraussetzungen: Für eine Ausbildung zum Fleischer genügt ein Hauptschulabschluss.

Dauer: Die Ausbildung dauert drei Jahre, kann aber unter Vorliegen besonderer Bedingungen auf zwei Jahre verkürzt werden.

Ausbildungsstätten: Die Ausbildung kann in Familienbetrieben, dem Einzelhandel, in der Industrie und unter besonderen Voraussetzungen auch in

einem Schlachthof erlernt werden. An festen Wochentagen werden theoretische Ausbildungsinhalte an einer Berufsschule vermittelt.

Vergütung: kann je nach Betrieb und Region sehr unterschiedlich sein: im 1. Lehrjahr 280 bis 675 Euro; 2. Jahr 320 bis 780 Euro; 3. Jahr 450 bis 930 Euro. Nach der Ausbildung beträgt der monatliche Bruttoverdienst zwischen 1 265 und 1 750 Euro.

Weiterbildung: Metzgermeister, Fleisch- oder Lebensmitteltechniker, FH-Studium etwa im Bereich Food Management. mk