



# Wurst

Hier geht's um die

Noch immer gibt es eine geschlechtsspezifische Typisierung von Berufen. Dabei spricht man körperlich anstrengende Jobs eher Männern zu. Ein Klischee, das Sandra Geist aus Bretten widerlegt. Mit Sandra Geist ist erstmalig eine Metzgermeisterin im Betrieb der Metzgerei Geist. Wir haben der Meisterin über die Schulter geschaut. Und wer hat eigentlich die Hosen an?

Text: Catherine Busalt, Bilder: egghead Medien

Wenn Sandra und ihr Mann Peter einmal in dritter Generation das Familienunternehmen übernehmen werden, brauchen sie dafür viel Know-how. Deswegen entschlossen sich der gelernte Metzger und die Fleischerei-Fachverkäuferin ihren Meisterbrief zum Metzgermeister zu machen. Doch wie kommt Frau eigentlich zum Metzgerberuf...? Sandra kennt den Beruf von klein auf. Ihre Eltern bewirtschaften in Diedelsheim eine kleine Selbstvermarktung mit Hoffladen. Für sie ist es normal, dass Tiere aufwachsen und dann geschlachtet werden. Nach dem Realschulabschluss begann sie die Ausbildung zur Fleischereifachverkäuferin.

man lache viel zusammen. Sandra Geist hat es allen gezeigt. Als Jahrgangsbeste hat sie 48 Männern hinter sich gelassen. Wie männerlastig das Metier ist, zeigt, dass sie gerade mal zwei Mitschülerinnen in der Meisterklasse hatte.

**Als Jahrgangsbeste hat sie 48 Männer hinter sich gelassen.**

In der Metzgerei wird viel Wert auf eigene Produktion und regionale Fleischprodukte gelegt. Das erfordert einen langen Arbeits-

**i Fleischer/in**

Fleischer/in ist ein 3-jähriger anerkannter Ausbildungsberuf in Industrie und Handwerk. Die Ausbildung wird durch Wahlqualifikationseinheiten vertieft, je nach Ausbildungsbetrieb z.B.: Schlachten, Herstellen besonderer Fleisch- und Würstwaren, Herstellen von Gerichten, Kundenberatung und Verkauf. Nach der Ausbildung kann man wie Sandra eine Meisterausbildung machen, die Kosten dafür muss man selbst tragen, man hat jedoch die Möglichkeit BAföG zu beantragen.

Während hinter den Theken die Frauen dominieren, finden sich unter den Metzgern meist männliche Kollegen. Wie ist es denn als Meisterin in einem Beruf zu arbeiten, in dem es deutlich mehr Männer als Frauen gibt? „Probleme gab es eigentlich gar nicht. Die Jungs fanden klasse, dass ich das mache, vielleicht haben sie mir das erst garnicht zugetraut,“ antwortet Sandra, nicht ohne Stolz. Nur bei großen körperlichen Belastungen, wie schwere Fleischstücke abhängen, helfen ihr die männlichen Kollegen. Sie sieht auch Vorteile darin mit einem Jungens-Team zusammenzuarbeiten, das Betriebsklima sei immer gut und



**GEÜBT:** Würstchen wie am Fließband.

HANDARBEIT: Sandra macht sich an die Wurst.



tag und viel Engagement. Sandra beginnt ihren Tag meist um 5:30 Uhr, nicht selten endet er erst zwischen 16 und 18 Uhr. Zur Ladenöffnung um halb acht will die Theke bestückt sein.

Am liebsten ist sie beim hauseigenen Partyservice dabei. Dort kann sie ihrer Kreativität Ausdruck verleihen beim Anrichten von kalten Platten

und Spieße-Stecken oder Kochen. Aber auch der Service im Allgemeinen, sei es an der Theke im Laden oder am Buffet bei Gästen gefällt ihr sehr gut. Sie mag den direkten Kontakt zum Kunden und das glaubt man der freundlichen Metzgermeisterin auf Anhieb.

Wer sich für den Beruf des Metzgers interessiert, solle am besten ein Praktikum oder eine Ausbildung in einem kleinen Metzgerbetrieb machen, das kam auch Sandra und ihrer Ausbildung zugute, denn dort könne man das ganze Spektrum des Metzgerberufes erlernen und stehe nicht nur drei Jahre lang an der Wurstmaschine oder beim Ausbeinen, zudem nähmen sich die Ausbilder mehr Zeit für ihre Lehrlinge. Das beste Stück für Sandra ist übrigens

ein schönes, marmoriertes Rib Eye Steak, wenn es dann noch auf dem Smoker gegrillt wurde, ist die Welt für sie in Ordnung, schwärmt die junge Meisterin.

Eigentlich ist die Frage unfair, doch wer hat im Geschäft eigentlich die Hosen an? Das könne sie nicht so leicht beantworten, denn ihr Mann und sie arbeiten in

## Darf's a Rädle mehr sein?

getrennten Bereichen, in dem jeder sein eigener Chef sein kann. Am besten läuft es bekanntermaßen, wenn sich jeder verwirklichen darf und man Stärken und Schwächen ausgleicht. Und genau so haben wir die Geists kennen gelernt, als Team.

WILLI



## Wir eröffnen Perspektiven!



Die Entscheidung für eine staatlich anerkannte Pflegeausbildung ist clever: Umgang mit Menschen, modernste Arbeitsfelder und attraktive Vergütung. Als Fachkraft stehen Ihnen vielfältige Arbeits- und Aufstiegsmöglichkeiten offen. Wir informieren Sie gern über den Karrierestart bei uns! Bewerben Sie sich jetzt!

### Altenpfleger/in Altenpflegehelfer/in

Fachschule für Altenpflege  
und Altenpflegehilfe Siloah



### Gesundheits- und Krankenpfleger/in Gesundheits- und Krankenpflegehelfer/in

Bildungszentrum für Pflegeberufe Siloah und Enzkreis



Enzkreis-Kliniken gGmbH  
Im Verbund der Regionalen  
Kliniken Holding RKH



Evangelische  
Diakonieschwesterenschaft  
Herrenberg-Kornthal



Senden Sie bitte Ihre schriftliche Bewerbung per Post oder E-Mail an: **Bildungszentrum für Pflegeberufe Siloah und Enzkreis, Susanne Pröll, Wilferdinger Str. 67, 75179 Pforzheim · s.proell@siloah.de · www.siloah.de**

## Zur Verstärkung unseres Teams suchen wir ab sofort eine(n) BUCHHALTER/IN auf € 450,- Basis

### Ihre Aufgaben

- Buchen mit DATEV
- Erstellen der monatlichen Fibu unserer Clubs

Asporta GmbH  
Frau Langwieler  
Stegwiesenstr. 6-8  
76646 Bruchsal  
Tel. 07251/9340 393  
buchhaltung@asporta.de



asporta.de

## SPRACHE FORMT WIRKLICHKEIT

- PRÄSENT SEIN
- KLAR SPRECHEN
- KRAFTVOLL HANDELN



### Sprechen Sie bewusst?

Wissen Sie, wie Sie sprechen und was Sie damit bewirken?

Entdecken Sie die Kraft der Sprache und gestalten Sie bewusst Ihr Leben!

#### ■ Zweitägiges Seminar für Einsteiger:

am Freitag, 9. und Freitag, 30. Oktober 2015

#### ■ Abendkurse für Einsteiger (6 Abende): ab Mittwoch, 14. Oktober 2015

#### ■ Telefonseminar für Einsteiger (8 Termine):

ab Mittwoch, 30. September 2015

### Weitere Informationen:

TriMentor, Dipl.-Wi.-Ing. Astrid Weidner, Bruchsal-Untergrombach,  
www.trimentor.de, Tel. 07257 931813, E-Mail: astrid.weidner@trimentor.de



### Ihre Trainerin

Dipl.-Wi.-Ing. Astrid Weidner  
Systemische Beraterin (ISB Wiesloch)  
Resilienzberaterin (H.B.T. Akademie)

