

SEITEN
FÜR JUNGELEUTE*Jungle*

Faszination
Fleisch

Ausbildung Bürokauffrau, medizinische Angestellte, Verkäuferin: das sind die drei nachgefragtesten Ausbildungsberufe von Frauen in den letzten beiden Jahren. Laura Brennecke hat sich anders entschieden – sie ist im dritten Lehrjahr zur Fleischerin.

Es ist Freitagmorgen in der kleinen, rustikalen Filiale der Fleischerei Schlüter mitten in Vienenburg im Landkreis Goslar. Hinter der Theke haben die Verkäuferinnen allerhand zu tun, um die Leckereien über den Tresen zu geben. Es scheint, als würde die ganze Stadt den guten Ruf der Fleischerei kennen. „Für Qualität warte ich gerne ein paar Minuten länger“, ertönt es am Ende der langen Schlange des kleinen Ladens, indem man schon nach kurzer Zeit die Tradition eines leidenschaftlichen Handwerks fühlt. Diese Leidenschaft fühlt auch die 19-jährige Laura, die sich bereits im dritten Lehrjahr zur Fleischerin befindet.

Eigene Hauschlachtung

„Mein Arbeitstag startet gegen 5 Uhr.“ Montags ist die junge Frau sogar schon ab 4 Uhr auf den Beinen, denn da wird geschlachtet. Nur noch 2 Betriebe im Landkreis Goslar haben eine eigene Hauschlachtung. „Ich finde es super interessant den kompletten Ablauf vom lebenden Tier bis zur Wurstproduktion kennenzulernen“, berichtet Laura, deren Vater ebenfalls eine Fleischerei in der Gegend führt. Dass Laura einmal den gleichen Beruf wie ihr Vater erlernt, war keineswegs klar. Nach dem Abitur absolvierte sie ein Findungsjahr „Ich habe verschiedene Praktika gemacht und mich auch für andere Ausbildungsberufe beworben – am Ende war ich mir aber sicher, dass ich etwas Handwerkliches machen möchte.“ Durch ihr Abitur konnte Laura die Ausbildung bereits im zweiten Lehrjahr beginnen. Bewusst entschied sie sich für zwei Ausbildungsbetriebe. Das zweite

Ausbildung zum/ zur Fleischer/in

- Ausbildungsdauer: 3 Jahre, duale Ausbildung im Ausbildungsbetrieb plus Berufsschule
- Anforderungen: Rechtlich ist keine bestimmte Schulbildung vorgeschrieben, meistens stellen Betriebe Auszubildende mit Hauptschulabschluss ein.
- Eigenschaften: Sorgfalt, Verantwortungsbewusstsein, Teamfähigkeit, handwerkliches Geschick.
- Wichtige Fächer: Mathematik, für die Berechnung der Anteile der Zutaten. Biologie, für die Beurteilung von Schlachtierkörpern. Deutsch, für die optimale Kundenberatung und den Verkauf.



Fotos: Piel

Fleischermeister Robert Hansel ist Lauras Ausbilder in der Fleischerei Schlüter.

Lehrjahr absolvierte sie in Braunschweig in einer eher städtischen Fleischerei mit sieben eigenen Filialen. Ihr aktueller Betrieb, die Fleischerei Schlüter, ist ein Familienbetrieb. „Das merkt man schon beim täglichen, gemeinsamen Frühstück“, erzählt die Auszubildende strahlend. Neben Laura Brennecke ist noch ein weiterer Auszubildender im Betrieb. Was richtig klasse ist, denn innerhalb von zehn Jahren sind rund 30 Prozent deutscher Fleischereibetriebe geschlossen worden, ein Problem ist der Mangel an qualifiziertem Personal, so der Zentralverband des Deutschen Handwerks (ZDH). Im vergangenen Jahr fehlten Fleischereien insgesamt 894 Azubis laut das Bundesinstitut für Berufsbildung. Fleischermeister Robert Hansel freut sich auf jeden Fall über Lauras Interesse an dem Beruf. „Ich bin jetzt seit 20 Jahren hier und ein Mädchen hatten wir noch nie als Auszubildende, aber sie macht sich wirklich gut“, berichtet Robert Hansel.

Die Zwischenprüfung hat Laura bereits hinter sich. Hier mussten die Schüler der Johannes-Selenka-Berufsschule in Braunschweig unter anderem ein halbes Schwein zerlegen, die Schulter eines Rinds auslösen und dessen Teilstücke benennen sowie einen Rollbraten zubereiten. In der Schule wird sich außerdem mit Politik, Hygiene sowie der Herstellung von Wurst befasst. „Mich fasziniert immer wieder, was man alles aus einem Tier machen kann“, erzählt die Auszubildende begeistert.

Dennoch war der Anfang nicht ganz einfach. Besonders an ihrer erste Rotwurst-Herstellung hat Laura nicht die besten Erinnerungen. Aber man gewöhnt sich an die Gerüche von Blut und Innereien. „Mittlerweile mache ich Rotwurst fast am liebsten“, gesteht Laura. Aber auch die

Herstellung von Kochwurst, Schinkenknackern oder Fleischsalat ist alles andere als langweilig.

Bei der Schlachtung hält Laura sich allerdings lieber im Hintergrund. Das Töten von Tieren ist eigentlich nicht mehr Bestandteil der Fleischerausbildung. „Mir ist bewusst, dass die Tiere getötet werden müssen, trotzdem habe ich bereits zu Beginn meiner Ausbildung gesagt, dass ich mich dabei lieber zurückhalte.“ Für Lauras Chef war das kein Problem, bei der Zerlegung der Teilstücke sowie dem anschließenden Ablösen des Fleisches vom Knochen macht Laura einen guten Job – den Tötungsprozess überlässt Laura den Männern. Insgesamt werden pro Woche circa 38 Schweine und ein Rind geschlachtet. Die Tiere kommen dabei alle aus der Region. Neben der Schlachtung für den Eigenbedarf wird auch eine Lohnschlachtung im Betrieb durchgeführt.

Zukunftspläne noch ungewiss

Bei der Ausbildung soll es allerdings für Laura nicht bleiben. Ob Meister oder Studium, da ist Laura Brennecke sich noch nicht sicher. Doch der Lebensmittelproduktion will sie treu bleiben. Besonders Regionalität ist ihr genauso wie ihrem Chef Alexander Samawatie wichtig. „Man muss sich in Zukunft von den Anderen abheben“, da ist Laura sich sicher.

Louisa Piel

■ Kontakt und Infos:
Fleischerei Schlüter
Fleisch aus der Region, Lohnschlachtung, Partyservice
www.landmetzgerei-schlueter.de