

«Ich bin stolz auf das, was wir machen»

Interview

Viele lieben Fleisch, die meisten wollen beim Essen nicht darauf verzichten, doch beruflich damit zu tun haben wollen nicht viele. Dabei gibt es in der Metzgerei vielseitige, interessante Berufe. Und die Stellenaussichten nach der Ausbildung sind ausgezeichnet.

Ulrich Schweizer

Herr Steinemann, was macht ein Metzger heute? Oder anders gefragt: Wie sieht der Beruf des Fleischfachmanns, der Fleischfachfrau aus?

Sebastian Steinemann: In unserem Beruf gibt es drei Fachrichtungen (vgl. Kasten unten): Fleischgewinnung, das heisst Schlachten und Zerlegen, Fleischverarbeitung, das heisst Zuschneiden und Würsten, und drittens Feinkost, früher nannte man diesen Teil Charcuterie – da hätten wir übrigens auf das kommende Lehrjahr eine Stelle frei.

Wie sieht die Lehrabschlussprüfung für Metzger in der Fachrichtung Fleischgewinnung aus?

Steinemann: Da müssen zwei Tiere fachgerecht geschlachtet werden – ein Muni und ein Schwein, für den Muni hat man anderthalb Stunden Zeit. Danach kommt die Aufgabe, drei verschiedene Würstchen herzustellen. Wir bilden zurzeit einen Lehrling in der Fleischgewinnung aus: Davide Solla kommt jetzt ins zweite Lehrjahr.

Können Sie für die Lehrstellen jeweils aus mehreren Kandidaten auswählen?

Steinemann: Sagen wir es so: Zu viele Interessenten gibt es nicht. Unser Beruf, besonders in der Fleischgewinnung, ist anstrengend. Wir fangen um sechs Uhr mit der Arbeit an, und man muss schwer tragen können. Es ist aber keineswegs so, dass man von der Arbeit blutüberströmt nach Hause kommt.

Herr Solla, wer hat Sie auf diesen Beruf aufmerksam gemacht?

Davide Solla: Meine Mutter, sie ist auch Fleischfachfrau. Und bei der Suche nach einer Privatmetzgerei half mir ein Arbeitskollege meiner Mutter.

Sind Sie mit Ihrer Berufswahl zufrieden?

Solla: Ja, die Ausbildung gefällt mir sehr gut, sie ist abwechslungsreich und spannend.

Was wollen Sie nach der Lehre machen?

Solla: Ich werde weiterhin als Metzger arbeiten, wahrscheinlich auch mal in anderen Betrieben.

Wann haben Fleischfachleute Feierabend?

Steinemann: Wir haben die 43-Stunden-



Alexandra Steinemann, Davide Solla, Lernender Fleischfachmann, und Sebastian Steinemann in ihrer Privatmetzgerei in Thayngen.

BILD ULRICH SCHWEIZER

«Ein gelernter Metzger, eine Fleischfachfrau EFZ und auch ein Fleischfachassistent EBA finden nach der Lehre mit Sicherheit einen Job.»

Sebastian Steinemann
Metzgerei Steinemann,
Thayngen

Woche. Und wer als Metzger selbstständig ist wie meine Frau und ich, arbeitet so lange, bis alles erledigt ist. Da kann es manchmal schon spät werden. Aber ich liebe meinen Beruf und bin stolz auf das, was mir machen.

Die meisten wollen Fleisch essen, aber wer kann schon ein Tier töten... Wie gehen Sie mit Schlachtvieh um?

Steinemann: Schlachten ist ein Beruf, aber das Tier ist nicht einfach ein Objekt, sondern ein Lebewesen, dem wir mit Respekt begegnen müssen. Das ist einerseits ein Gebot der Ethik, aber auch lebenswichtig für uns selber: So ein schwerer, grosser Muni erfordert Respekt und Vorsicht im Umgang!

Und was sind die schönen Seiten Ihres Berufs?

Alexandra Steinemann: Als gelernte Bäckerin-Konditorin bin ich in der Metzgerei eine Quereinsteigerin. Ich berate gerne – und freue mich über zufriedene Kundinnen und Kunden. Es ist einfach ein schönes Gefühl, wenn man im Partyservice als Rückmeldung Lob und Dank für appetitlich angerichtete Platten bekommt.

Steinemann: Und auf unseren Platten ist nicht ausschliesslich Fleisch: Seit dem letzten Herbst führen wir auch ein Käsesortiment. Wir wollten ganz klein bleiben, aber jetzt haben wir doch über vierzig verschiedene Sorten.

Wie sind Sie Metzger geworden?

Steinemann: Ich bin ein Bauernbub und wollte immer Koch werden, bin auch heute noch in einem Männerkochklub. Dreizehn Mal habe ich als Koch geschnuppert, einmal als Metzger – und diese Stelle bekam ich dann auf Anhieb. Interessant finde ich den Prozess vom lebendigen Tier bis zum genussbereiten Lebensmittel. Man muss die unterschiedlichen Schnitte kennen, den deutschen Schnitt, den französischen und je länger, je mehr auch den amerikanischen, der jetzt in Mode kommt. In der Lehre wurde uns zum Beispiel nicht beigebracht, was ein «Flat Iron» ist.

Wie stehen die Berufschancen für ausgebildete Fleischfachleute?

Steinemann: Ein gelernter Metzger, eine Fleischfachfrau und auch ein Fleischfachassistent EBA finden nach der Ausbildung mit Sicherheit einen Job. Gerade in Grossbetrieben sind ausgebildete Fachkräfte

gesucht. Ich selber habe als Chefmetzger bei Coop in Feuerthalen gearbeitet. Als ich mich entschieden hatte, die Metzgerei von Suter in Thayngen zu übernehmen, mussten sie in Feuerthalen ein ganzes Weichen nach einem gelernten Metzger suchen. Und die Aufstiegschancen sind gut: Nach drei Jahren ist die Berufsprüfung möglich, nach weiteren zwei Jahren die Meisterprüfung. Ein Beispiel: Ernst Sutter, der oberste Chef von Ernst Sutter AG in Gosau, hat selber Metzger gelernt.

Wie kann man sich hier im Grenzland als Fachgeschäft behaupten?

Steinemann: Wir setzen ganz auf regionales Fleisch und schlachten selber. Wir achten auf höchste Qualität und beraten unsere Kundschaft bis ins Detail. Zudem haben wir unser Sortiment erweitert: Wir sind nicht nur eine Metzgerei, sondern führen auch ausgewählte Spitzenprodukte aus der Region: das Kürbiskernöl von Familie Brüttsch, die Thaynger Weine von Stamm, Hübscher und Hug, Ingwer-Spezialitäten von Edith Dreher, Balsamico-Essig von Pizza Pasta Daniele, Öl vom Aazheimer Hof und Eier von glücklichen Hühnern aus Bibern und klassische Metzgerei-Produkte wie Streumi und Oswald.

Fleischfachmann/-frau EFZ Eine Ausbildung mit besten Berufsaussichten

Fleischfachleute können in der Ausbildung die Fachrichtung Gewinnung, Verarbeitung oder Feinkost und Veredelung wählen. Sie arbeiten in kleinen oder grossen Fleischverarbeitungsbetrieben, in Metzgereien oder in Fleischfachabteilungen von Lebensmittelgeschäften.

In der Fachrichtung **Gewinnung** arbeiten Fleischfachleute in einem Schlachthof oder Schlachthäuschen. Sie kümmern sich um die angelieferten Tiere gemäss den Grundsätzen der Tierethik. Die Tiere werden korrekt betäubt und geschlachtet. Danach zerlegen die Fleischfachleute die ganzen Schlachtkörper und entfernen die Knochen. Bestimmte Fleischstücke werden direkt für den Verkauf vorbereitet oder zu Produkten wie Schinken verarbeitet. Aus den anfallenden Fleischabschnitten werden Würste

hergestellt. Das Ziel bei der Gewinnung ist, das ganze Tier zu verwerten. Fleischfachleute in der Fachrichtung **Verarbeitung** stellen aus Fleisch und weiteren Zutaten Schinken und Bündnerfleisch her. In der Würsterei produzieren sie Roh-, Brüh- und Kochwürste nach betriebseigenen Rezepten. Für die verschiedenen Arbeitsgänge verwenden sie unterschiedliche Maschinen, die sie nach der Arbeit reinigen. In der industriellen Fleischverarbeitung wenden sie die gleichen Verfahren an, stellen jedoch grössere Mengen her. In der Fachrichtung **Feinkost und Veredelung** richten Fleischfachleute Fleisch für den Verkauf her. Sie stellen kalte Platten zusammen, bereiten Fertigerichte und Traiteur-Produkte zu. Das Angebot präsentieren sie ansprechend an der Verkaufstheke. Sie beraten und bedienen die Kundschaft

freundlich und kompetent. Wenn gewünscht, erklären sie, wie man einzelne Fleischstücke zubereiten kann. Auch über die Herkunft des Fleisches und über allfällige Zusatzstoffe geben sie Auskunft.

Ausbildung

Dauer: 3 Jahre
Bildung in beruflicher Praxis, in Fleischfachgeschäften sowie in Fleischverarbeitungsbetrieben
Schulische Bildung: ein Tag pro Woche an der Berufsfachschule
Abschluss:
Eidg. Fähigkeitszeugnis
«Fleischfachmann/-frau EFZ»

Voraussetzungen

Vorbildung: abgeschlossene Volksschule
Anforderungen:

- Interesse am Umgang mit Lebensmitteln, insbesondere mit Fleisch
- Interesse an Essen und Kochen
- Hygienebewusstsein
- Verantwortungsbewusstsein
- handwerkliche Geschicklichkeit
- technisches Verständnis
- gesunde Konstitution (Arbeiten in Kühlräumen)
- Freude am Kundenkontakt
- gute Umgangsformen

Weiterbildung

Kurse: Angebote des Ausbildungszentrums für die Schweizer Fleischwirtschaft ABZ in Spiez

Berufsverhältnisse

Fleischfachleute arbeiten in Fleischverarbeitungsbetrieben, in Fachgeschäften oder sind im Fleischhandel tätig. Die Arbeitszeiten sind je nach

Fachrichtungen unterschiedlich. So beginnt man in den Fachrichtungen Gewinnung und Verarbeitung meist früher mit der Arbeit als in der Fachrichtung Feinkost und Veredelung, deren Arbeitszeiten sich nach den Ladenöffnungszeiten richten. Fleischfachleute können mit entsprechender Weiterbildung Kaderpositionen in den Bereichen Einkauf, Verkauf oder Betriebsleitung übernehmen. Manche führen ein eigenes Geschäft.

Weitere Informationen

Schweizer Fleisch-Fachverband SFF
Sihlquai 255
Postfach 1977
8031 Zürich
Tel. 044 250 70 60
Fax: 044 250 70 61
www.swissmeatpeople.ch
E-Mail: info@carnasuisse.ch