

Ein Problem mit dem veralteten Image

UHWIESEN Der Metzgerberuf steht nicht auf der Liste der beliebtesten Lehrberufe. Zu unrecht, findet Lehrling Jürg Gugelmann. Ihm gefällt sein Beruf sehr.

LUKAS SCHWEIZER

Mit geübten Handgriffen geht Metzgerlehrling Jürg Gugelmann mit dem sehr scharfen Metzgermesser zu Gange und zerlegt den Schweinshals gekonnt. Der Auszubildende im zweiten Lehrjahr bei der Metzgerei Niedermann in Uhwiesen übt seinen Beruf als Fleischfachmann, wie es heute heisst, mit Freude aus.

Er hat den Beruf ergriffen, weil er sich grundsätzlich für die Lebensmittelbranche interessiert. «Die Arbeit ist abwechslungsreich, aber auch körperlich anstrengend. Das gefällt mir», sagt Jürg Gugelmann. «Und ich sehe am Abend, was ich gemacht habe.» Er findet, Fleischfachmann sei ein toller Beruf.

Das sehen aber nicht sehr viele Jugendliche so, denn für Metzger ist es schwierig, neue Lehrlinge zu finden. Laut dem Schweizer Fleischfachverband bleiben jedes Jahr rund 250 Lehrstellen unbesetzt – jede zweite Lehrstelle bleibt offen. Und dies trotz Krisenresistenz des Berufs und sehr guter Karrieremöglichkeiten.

Das mangelnde Interesse an den Fleischfachberufen gehe teilweise auf falsche Vorstellungen zurück, heisst es seitens des Fleischfachverbands weiter. Die Branche habe lange Zeit ein antiquiertes Bild des Metzgers zelebriert und dabei seien jene Aspekte des Berufs untergegangen, die nichts mit dem Schlachten zu tun haben. Viele junge Leute wüssten nicht, dass die meisten Schweizer Metzgereien gar nicht mehr selbst schlachten.

Der Schweizerische Fleischfachverband hat allerdings auf die Situation reagiert und den Beruf attraktiver gemacht. So ist das Schlachten nur noch Bestandteil der Fachrichtung «Gewinn-



Das Zerlegen eines Schweinshalses ist für Lehrling Jürg Gugelmann eine Routineangelegenheit.

Bild: lus

nung»; die beiden anderen Fachrichtungen, «Verarbeitung» sowie «Feinkost und Veredelung», haben nichts mit dem Töten von Tieren zu tun. Im Bereich «Feinkost und Veredelung» wird insbesondere die Kreativität der Lehrlinge angesprochen, womit mehr Frauen für den Beruf gewonnen werden sollen (siehe Kasten rechts).

Das Umfeld ist wichtig

In der Metzgerei Niedermann ist die Situation zwar nicht ganz so dramatisch wie anderenorts, denn Inhaber Urs Schüpbach bildet momentan zwei Lehrlinge aus, im Sommer kommt ein weiterer dazu. Doch für die Berufsbesichtigung des Berufsbildungsforums Andelfingen am vergangenen Mittwoch war kein Interesse vorhanden.

Metzgermeister Urs Schüpbach sieht auch, dass sein Beruf ein etwas veraltetes Image hat. Für ihn, der erst vor zwei Jahren ein neues und modernes Betriebsgebäude in Betrieb genommen hat, liegt der Hund aber noch an einer anderen Stelle begraben. «Ich höre immer wieder von interessierten Jugendlichen, dass neben dem Beruf als solches auch das Umfeld eine wichtige Rolle spielt», sagt er. Arbeitsräume, Verkaufslokal oder Team seien zentrale Faktoren bei der Berufswahl. «Bei manchen Metzgereien könnte diesbezüglich mehr getan werden, um den Beruf zeitgemässer zu präsentieren», so Urs Schüpbach.

Verkauf macht Spass

Jürg Gugelmann arbeitet am liebsten in der Zerlegung. Aber als er über die

Weihnachtszeit in den Verkauf durfte, hat er gemerkt, dass ihm dies auch grossen Spass macht.

Und für Jugendliche, die sich allenfalls für den Fleischfachberuf interessieren, hat er – quasi aus eigener Erfahrung – ein paar Tipps auf Lager: «Man muss pflichtbewusst und teamfähig sein und gerne körperlich arbeiten.» Und schmunzelnd fügt er an: «Und in Mathematik sollte man auch nicht allzu schlecht sein.»

Letztendlich hat der Metzgerberuf aber auch noch einen ganz anderen, aber entscheidenden Vorteil: Man ist immer an der Quelle zu besten Fleischstücken. Jürg Gugelmann hat am liebsten ein niedergegartes, saftiges Roastbeef am Stück oder ein zartes Kalbssteak vom Grill.

Berufe in der Fleischwirtschaft

Fleischfachleute stellen Produkte aus Fleisch her. Dazu gehört auch das Planen der entsprechenden Arbeitsabläufe unter Einhaltung der Hygienevorschriften und der Arbeitssicherheit. Wichtig sind auch ein freundliches Auftreten und Offenheit, wenn die Kundschaft im Verkaufsgeschäft beraten wird.

Fleischfachmann/-frau

Die Lehre als Fleischfachmann/-frau dauert drei Jahre und wird mit dem eidgenössischen Fähigkeitszeugnis abgeschlossen. Es können drei verschiedene Fachrichtungen gewählt werden:

Die Fachrichtung «Gewinnung» beinhaltet fachgerechtes Schlachten, Zerlegen und Ausbeinen in Verbindung mit den gesetzlichen Vorgaben und Grundsätzen der Tier-Ethik. Zur Fachrichtung «Verarbeitung» gehört nebst dem Zerlegen die Produktion verschiedener Wurstsorten, Schinken, Bündnerfleisch, Tagesplatten und vielem mehr. Die Erstellung verkaufsfertiger Produkte steht im Mittelpunkt. Die Fachrichtung «Feinkost und Veredelung» umfasst die Herstellung von kalten Platten, Fertiggerichten und Traiteur-Produkten. Ebenso die Thekengestaltung und der Verkauf.

Fleischfachassistent/-in

Diese Ausbildung ist mehr praxisorientiert und die Anforderungen der Berufsschule sind entsprechend angepasst. Die zweijährige Grundausbildung wird mit dem eidgenössischen Berufsattest abgeschlossen. Schwerpunkte der Lehre sind Produktion und Verarbeitung oder Vorbereitung und Verkauf. (lus)

Weitere Infos unter: www.metzgerei.ch

Die Linde auf dem Gemeindehausplatz ist gefällt worden

TRUTTIKON 120 Jahre alt ist die Linde geworden, die auf dem Platz beim Gemeindehaus stand. Nun musste sie krankheitshalber gefällt werden.

Die Linde, die vor dem Truttiker Gemeindehaus stand, war laut Gemeindeschreiberin Verena Siegwart rund 120 Jahre alt. Die Linde hat etwa Jahrgang 1897. Das war beispielsweise das Jahr, in dem Rudolf Diesel mit Erfolg den von ihm erfundenen Motor in Gang setzte. Und – nebst vielem anderem – wird in der Schweiz die Münze «Goldvreneli» in Umlauf gebracht und das Schweizer Taschenmesser wird als Handelsmarke geschützt.

Das alles gibts noch – die Linde hingegen musste gefällt werden. Vor etwa 20 Jahren habe man noch versucht, sie mit Eisen zusammenzuflicken, so die Gemeindeschreiberin. In den Spalt sei aber immer mehr Wasser gelaufen, was dazu führte, dass die Linde innerlich faulte. Ausserdem hätten die Wurzeln die Stützmauer angegriffen. Verena Siegwart sagt: «Wir haben uns nicht gerne von der Linde getrennt, aber es war einfach notwendig.» (ewa)



Die Linde überragte das Gemeindehaus bei Weitem. Weil sie innerlich faulte und die Wurzeln die Stützmauer angriffen, musste sie gefällt werden.

Bilder: zvg