



Fleischer-Azubi Pascal Wagner: „Beim Auslösen der Koteletts ist handwerkliches Geschick gefragt.“

## Hauptsache Fleisch

Der Beruf des Fleischers blickt auf eine lange Tradition zurück. In den letzten Jahren hat sich das Berufsbild aber stark gewandelt. o7 stellt den Ausbildungsberuf vor.

Was wäre die Gartenparty ohne Grillfleisch, die Weihnachtszeit ohne Fondue oder der Sonntag ohne Braten? Damit das alles aber so köstlich und frisch auf den Tisch kommt, bedarf es nicht nur eines guten Kochs, sondern vor allem eines guten Fleischers. Dessen Arbeit geht weit über das Schlachten und Zerteilen hinaus. Das Spektrum reicht vom Einkauf, über das fachgerechte Verarbeiten, bis zum Verkauf des veredelten Endproduktes.

### Ein guter Fleischer findet immer Arbeit

Pascal Wagner aus Pelm, lernt derzeit dieses Handwerk in der Fleischerei Müller aus Müllernborn. Chef Andreas Müller hat den Betrieb, den sein Großvater 1960 gegründet hatte, 2007 von seinem Vater übernommen und legt als Lehrlingswacht der Fleischereinnung Daun besonderen Wert auf die Ausbildung. „Wir haben im Laufe der Zeit über 50 Fleischer ausgebildet und können behaupten, dass ein guter Fleischer immer Arbeit findet.“ Im Müllernborner Betrieb hat sich in der jüngeren Vergangenheit einiges getan. „Wir versuchen mit eigenen Rezepten den Geschmack unserer Kunden zu treffen. Unsere umfangreichen Grillspezialitäten oder der Eifel Premium Schinken sind dafür gute Beispiele.“

### Umfassende Ausbildung

Pascal Wagner bereitet sich so langsam auf seine Gesellenprüfung vor. Schon jetzt kann er sagen,

dass er mit der Berufswahl alles richtig gemacht hat: „Ich habe vorher eine Ausbildung als Holztechniker angefangen, aber das war nichts. Die Arbeit hier macht mir wirklich Spaß.“ Das Fleischerhandwerk arbeitet heutzutage mit modernster Technik und Computern. Auch in der Maschinensteuerung und bei der Wartung und Reinigung der Maschinen muss der Fleischer sich daher gut auskennen. Darüber hinaus hat der Fleischer bei seiner Arbeit eine Fülle gesetzlicher Bestimmungen von der Hygieneverordnung bis zum Lebensmittelgesetz ebenso zu beachten, wie wirtschaftliche Aspekte. Das Fleisch muss schließlich noch für den Verkauf vorbereitet werden, Feinkost und Salate müssen frisch hergestellt werden. Die Ware muss preislich ausgezeichnet und an der Ladentheke ansprechend präsentiert werden. Beim Verkauf erwartet der Kunde, neben einer fachgerechten Beratung über die unterschiedlichen Fleisch- und Wurstsorten, auch eine Beratung über die richtige Verwendung der einzelnen Fleischerzeugnisse in der Küche.

Das erste Lehrjahr dient der beruflichen Grundausbildung. Im zweiten und dritten Lehrjahr stehen die fachlichen Kompetenzen, einschließlich der Spezialisierung in den letzten sechs Monaten, im Vordergrund. Eine besondere Schulbildung ist nicht zwingend erforderlich. Da immer mehr Verbrauchern Fleisch nicht mehr ganz „wurst“ ist, ist die Kompetenz des Fleischers gefragt denn je. Generell liegen Ernährungsberufe voll im Trend und das Angebot an Ausbildungsplätzen im Fleischerhandwerk ist groß.

## » Info

### Berufsbezeichnung

Fleischer/in

### Ausbildungsinhalte

- Berufsbildungs-, Arbeits- und Tarifrecht
- Aufbau und Organisation des Ausbildungsbetriebes
- Sicherheit und Gesundheitsschutz bei der Arbeit
- Umweltschutz
- Umgehen mit Informations- und Kommunikationstechnik
- Vorbereiten von Arbeitsabläufen, Arbeiten im Team
- Durchführen von qualitätssichernden Maßnahmen
- Umsetzen von lebensmittelrechtlichen Vorschriften
- Handhaben von Anlagen, Maschinen und Geräten
- Kontrollieren und Lagern
- Kundenorientierung, Beurteilen
- Zerlegen und Herrichten von Schlachtierkörpern und -teilen
- Herstellen von Koch-, Brüh- und Rohwurst
- Herstellen von Pökelfleisch
- Herstellen von Hackfleisch, Verpacken
- Herstellen von küchenfertigen Erzeugnissen

### 6 Wahlqualifikationsbausteine, von denen 2 belegt werden müssen:

1. Schlachten
2. Herstellen besonderer Fleisch- u. Wurstwaren
3. Herstellen von Gerichten
4. Veranstaltungsservice
5. Kundenberatung und Verkauf
6. Verpacken von Produkten

### Dauer der Ausbildung

In der Regel dauert die Ausbildung 3 Jahre. Bei überdurchschnittlichen Leistungen, mit einem Abschluss an einer Real- oder Berufsfachschule oder an einem Gymnasium kann sie auf 2 Jahre verkürzt werden.

### Ausbildungsvergütung

1. Ausbildungsjahr: 420 Euro
2. Ausbildungsjahr: 460 Euro
3. Ausbildungsjahr: 540 Euro