

# Vielseitig und immer in Bewegung

Metzgereien haben es nicht einfach, junge Nachwuchskräfte – sogenannte Fleischfachmänner und -frauen – zu finden. Einer, der diesen Beruf lernt, ist Philippe Klieber. Was genau macht aber ein Fleischfachmann? Was ist das Faszinierende am Beruf? Ein Besuch in Philippe Kliebers Lehrbetrieb, der Metzgerei Bühler in Thayngen (SH), gibt darüber Aufschluss.

«Ich bin mehrmals in den Ferien im Lehrbetrieb schnuppern gegangen und habe dort am Samstag als Aushilfe gearbeitet. Mit nur einer Bewerbung habe ich dann die Lehrstelle bekommen.»

Bevor das Interview beginnt, muss Philippe Klieber noch ein paar Rindfleischvögel rollen. Er trägt eine wadenlange Schürze. Dampf liegt in der Luft und es riecht nach feinem Sauerkraut.

Nachdem Philippe in einer Schreinerei, einer Zimmerei und in einem Metallbaubetrieb geschnuppert hatte, erfuhr er von seiner Mutter, dass die Metzgerei Bühler in seinem Heimatort Thayngen noch nach einem oder einer Lernenden suchte. Die-

«In der Berufsschule lernen wir einiges über die Anatomie des Tierkörpers, der unserem Körper sehr ähnlich ist. Nun verstehe ich zum Beispiel, wie der Brustkorb das Herz schützt.»

Der Betrieb schlachtet im Gegensatz zu vielen anderen noch selber und so durfte Philippe auch beim Schlachten dabei sein. Er beobachtete, wie mit den Tieren gut umgegangen wurde und sie bei der Tötung nicht leiden mussten. Er war fasziniert vom komplizierten Aufbau der Tierkörper und wunderte sich, was darin alles Platz hat. Nach einer Schnupperlehre und mehreren Aushilfstätigkeiten in der Freizeit erhielt er die Zusage für eine Lehrstelle. Philippe entschied sich für die Fachrichtung Verarbeitung. Hier wird der Schwerpunkt auf die Produktion von Fleischprodukten für den Verkauf gelegt. Da er in den Zeugnissen der Realschule nicht die besten Noten vorweisen konnte, stieg er zuerst in eine zweijährige Attestlehre (EBA) ein. Philippe fand Gefallen an den neuen Schulfächern und seine Noten wurden zunehmend besser. So lernte er in der Berufsschule viel über die Körper von

Mensch und Tier, welche sich in mancherlei Hinsicht sehr ähnlich sind. Als aktiver Sportler liegen Philippe diese Themen sehr. Auch die körperliche Arbeit in der Metzgerei passt zu ihm. Wenn er nämlich zu lange ruhig sitzen muss oder keine körperliche Bewegung hat, kann er nachts nicht schlafen. Auch die neu erworbenen Kenntnisse über chemische Prozesse findet er hochinteressant, weil er sie bei der Zubereitung von Brät oder Wurstwaren gut anwenden kann. Sein Lehrmeister ist nebenbei Jäger und gibt sein Wissen über Wildtiere gerne an Philippe weiter. Das Ausbeinen eines 70 Kilogramm schweren Wildschweines war ein besonderes Erlebnis für ihn.

«Für jemanden, der nicht weiss, wohin mit seiner Energie, ist mein Beruf ideal. Man ist immer in Bewegung, steht den ganzen Tag und trägt schwere Sachen.»

Der Beruf des Fleischfachmannes ist auch ein handwerklicher Beruf. Philippe bedient nicht nur Maschinen, sondern erledigt viele Arbeiten von Hand. Selbst das korrekte Reinigen der Arbeitsgeräte findet



Philippe Klieber unter Anleitung seines Berufsbildners beim Rollen von Rindfleischvögeln.