

Wissen, was schmeckt

Sie erkennen außergewöhnliche Trends und entwickeln neue Rezepte, sie haben Phantasie und Kreativität, sie sind Ernährungsberater und Dienstleister, und sie wissen, was gut ist und was schmeckt: Fleischer und Fleischereifachverkäuferinnen sind gefragte Spezialisten – und das nicht nur im Fleischer-Fachgeschäft, sondern auch beim Partyservice und Catering. Europa-Cup-Sieger, Meister und Auszubildende erzählen, was hinter diesen Berufen steckt.

*Spezialitäten vom Könnert für Genießer:
Fleischwurst, Fränkische Stadtwurst.*

*Ihr feines, leicht rauchiges Aroma erhalten die Wiener Würstchen im Rauchwagen.
Fleischermeister Willy Böbel (r.) und André Gruber bringen die Würstchen in den Laden.*



Gegessen hat wohl jeder schon mal ein Wiener Würstchen. Aber wer weiß, wie es gemacht wird und was drin ist? Fleischermeister Claus Böbel erklärt's:

„Die Wiener ist unser meistverkauftes Würstchen. Ob heiß oder kalt – sie ist immer ein beliebter Genuss mit ihrem knackig-frischen Geschmack und dem feinen, leicht rauchigen Aroma. Für unsere Wiener stellen wir im Kutter ein Brät her. Brät ist die Grundmasse, die man braucht, um Brühwürste herzustellen. Es besteht aus magerem Schweine- und Rindfleisch, Speck, Salz, Gewürzen, Zusatzstoffen und Trinkwasser. Diese Zutaten werden im Kutter mit schnell rotierenden Messern zu einer einheitlichen Masse zerkleinert. Damit keine zu starke Erwärmung und damit Verbrennung von Fleischprotein eintritt, setzen wir das Wasser als Eis zu. Das fertige Brät wird anschließend von der Füllmaschine in Naturdärme gedrückt und gleich auf die gewünschte Größe portioniert. Anschließend räuchern und brühen wir die Wiener in der Rauchkochanlage. Danach werden die Würstchen im Wasserbad abgekühlt und kommen dann sofort in den Laden.“

Was für kreative Leute: Das Fleischer-Handwerk **Attraktiv, modern, mit Perspektive**

Wissen Sie, was ein Fleischer tut? Na klar: Schweinen nach dem Leben trachten, aus ihnen Blutwurst machen, Ochsen zerlegen und Rinderhälften schleppen. Ein Knochenjob. Nur was für harte Männer. Und schon sind Sie auf dem Holzweg: Denn das ist falsch, von gestern sozusagen. Diese Tätigkeiten alleine machen den Fleischer längst nicht mehr aus. Kein Fleischer muss heute unbedingt schlachten. Ganz im Gegenteil: Wer Fleischer lernt, kann im dritten Jahr seiner Ausbildung aus drei Fachrichtungen wählen: schlachten ist nur eine davon. Der Verkauf und die Herstellung von Feinkost und Konserven die zweite und dritte. Das Berufsbild hat sich geändert. Und zwar deutlich. Für Fleischer und Fleischereifachverkäuferinnen stehen zunehmend auch kreative Dienstleistungsaufgaben im Vordergrund: Das Fleischerhandwerk bietet attraktive, moderne Berufe mit Perspektive.

Während ihrer dreijährigen Ausbildung lernen Auszubildende zum Fleischer die ganze Bandbreite dieses abwechslungsreichen Berufes kennen. Zum Beispiel: Wurstspezialitäten herstellen | Fleisch zerlegen und ladenfertig zuschneiden | Küchen- und verzehrfertige Fleischspezialitäten herrichten | Feinkost und Konserven herstellen | Fleisch aus gesicherter, kontrollierter Herkunft auswählen und veredeln | Ernährungslehre | Lebensmittelkunde | Umweltschutz | Lebensmittelrecht und -sicherheit | Hygienevorschriften | **Karrieremöglichkeiten:** Selbstständiger Fleischermeister | Verkaufs-, oder Filialleiter | Betriebswirt des Handwerks | Fachlehrer | Fachbereichsleiter für Fleisch und Wurstwaren | Staatlich geprüfter Techniker – Fachrichtung Fleischereitechnik | Lebensmitteltechnologie

Während ihrer dreijährigen Ausbildung lernen Auszubildende zur Fleischereifachverkäuferin die ganze Bandbreite dieses abwechslungsreichen Berufes kennen. Zum Beispiel: Kunden bedienen und beraten | Fleisch küchenfertig herrichten | Feinkostsalate sowie küchen- und verzehrfertige Gerichte herstellen | Kochkenntnisse | Aufschnitt- und Buffetplatten legen und garnieren – von rustikal bis exklusiv | Ladendekoration und Marketing | Partyservice | Ernährungslehre | Lebensmittelkunde | Hygiene | **Karrieremöglichkeiten:** Verkaufs-, oder Filialleiterin | Fachlehrerin | Fachbereichsleiterin für Fleisch und Wurstwaren | Leitende Mitarbeiterin in einem Catering-Unternehmen

INFOS
Deutscher Fleischer-Verband | Kennedyallee 53 | 60596 Frankfurt/Main | Tel. 069/633020 | Fax 069/63302120 | info@fleischerhandwerk.de | www.going-future.info

Großweingarten, ein Örtchen mit rund 1.000 Einwohnern, südlich von Nürnberg. Es dämmt noch, als Carmen Böbel (28) den Menüplan für die Woche aufstellt und die ersten Angebotsschildchen schreibt. Kurz vor Sieben, die ersten Kunden treffen ein: Bierschinken, Leberkäse, Hausmacher Stadtwurst – diese Spezialitäten sind die Renner an diesem sonnigen Septembervormorgen. Nach dem ersten Andrang verlässt Carmen den Verkaufsraum und kümmert sich um ihre weiteren Aufgaben: eine Hochzeits- und eine Geburtstagsparty stehen in dieser Woche noch an. Dafür übernimmt sie das komplette Catering. Ihr Freund, Fleischermeister Max Gruber (29), hat das Buffet entworfen. Die beiden haben sich in diesem Sommer selbstständig gemacht und sich ihre eigene Fleischerei in Großweingarten aufgebaut.

„Kreativität und viele Ideen sind gefragt. Das Schöne daran ist die direkte Bestätigung durch den Kunden. Kommt er wieder, hat's ihm geschmeckt und er ist zufrieden mit unserer Arbeit“, sagt Carmen. Sie hat nach ihrer zweijährigen Ausbildung zur Fleischereifachverkäuferin die Zusatzquali-



Kreativität und Ideen sind gefragt, wenn Carmen Böbel die Vorbereitungen für eine Schinkenplatte trifft. Hier schneidet sie Schinken auf.

Das Auge isst mit

Was Franz van Almsick im Schwimmen, Lance Armstrong auf dem Rad und Michael Schumacher in der Formel 1 sind, das ist Carmen Böbel im Fleischerhandwerk: immer ganz vorne.

Die 28-jährige Verkaufsleiterin gehört seit Jahren zu den Besten, wenn es darum geht, Kanapees zu garnieren, Käse-, Fleisch-, Aufschnitt oder Schinkenplatten zu legen.

Im Sommer hat sie den „Europa-Grand-Prix für Snacks, Finger-Food, Kanapees und Platten“ mit acht Goldmedaillen gewonnen. Drei Jahre zuvor hat sie fünfmal Gold abgeräumt. „Ein bisschen kann man das mit Sport vergleichen: Man hält Regeln ein, trainiert, ist aufgeregt und kann gewinnen, aber auch verlieren“, sagt Carmen, die als aktive Rock'n'roll-Tänzerin an Wettkämpfen teilnimmt.

Über zwei Stunden arbeitet sie an einer Schauplatte. Kanapees, fünf Zentimeter kleine Weißbrotscheiben, belegt sie mit vielen leckeren Sachen. Schinken, Aufschnitt, Ei, Kräutern, Tomaten – eigentlich viel zu schade zum Aufessen. Aber: „Das ist der Sinn des Ganzen“, erklärt Carmen. Das Auge isst nun mal mit – und das bekommt einen Riesenhunger, wenn Carmen garniert.

Die Wurstspezialitäten stellt ihr Freund her: Max Gruber ist Fleischermeister und selbst mehrfacher Europa-Cup-Sieger. Die beiden bereiten ehrenamtlich als Bundestrainer-Duo junge Fleischer und Fleischereifachverkäuferinnen auf internationale und nationale Wettbewerbe vor. Dabei wollen sie in erster Linie „die Freude am Ganzen“ vermitteln.



Fleischermeister und selbstständig mit 29: Max Gruber.

fikation zur Verkaufsleiterin abgeschlossen – das ist gleichbedeutend mit dem Meistertitel. Ihr Traumberuf, wie sie erklärt: „Ein abwechslungsreicher Beruf, in dem es garantiert nicht langweilig wird. Denn es war-

ten jeden Tag neue, interessante Aufgaben.“

Carmens Vater, Willy Böbel ist seit 37 Jahren Fleischermeister. Er führt zusammen mit seiner Frau Marie, seinem Sohn Claus



Fleischermeister Claus Böbel und Azubi Frank Stürmer stellen am Kutter das Brät her. Brät ist die Grundlage zum Beispiel für Schinkenwurst oder Wiener Würstchen. Und im Kutter wird das Fleisch mit 4000 Umdrehungen pro Minute zerkleinert.

„Alle Möglichkeiten“

Wurstblumen? Salami-Glücksschwein? Pfefferbeißer in Form eines Herzchens? Gibt's nicht? Irrtum: Gibt's doch! Auf www.wurstbrief.de kann man schmack- und herzhafte Liebesgrüße bestellen und verschicken lassen. handfest hat sich mit Fleischermeister Claus Böbel, dem Erfinder des Wurstbriefes unterhalten.

handfest: Piffige Idee: Wie ist denn der Wurstbrief entstanden? Claus Böbel: „Ich suchte nach einem originellen Geburtstags-geschenk und habe einfach ein Päckchen vakuumierte Mini-Salamis mit einem Grußtext verpackt.“

Und darauf haben Sie eine Briefmarke geklebt? „Einen Versuch war's wert. Ich habe das Ganze als Brief abgeschickt. Und es hat funktioniert. Geburtstagskind und Partygäste waren überrascht und begeistert.“

Wohin haben Sie schon Wurstbriefe verschickt? „Bestellungen

übers Internet kamen aus den USA, Portugal, Spanien oder Litauen. Aber die meisten Empfänger sind quer über Deutschland verteilt.“

Das zeigt: Fleischer ist ein kreativer Beruf. „Auf jeden Fall. man muss nur wollen - dann eröffnet dieser abwechslungsreiche Beruf alle Möglichkeiten, sich selbst zu verwirklichen. Das ist es auch, was mich von Anfang an faszinierte. So kam für mich nie ein anderer Beruf in Frage.“

und dessen Frau Monika das Familienunternehmen. Aber Routine lässt er so schnell nicht aufkommen. „Fleischer ist ein kreativer Beruf, in dem sich jeder selbst entfalten kann, hier steht niemand acht Stunden lang an einer Maschine oder einer Werkbank“, sagt er. Er hat den Beruf von der Pike auf gelernt und unterstreicht: „Der Umgang mit den Kunden, das direkte Lob, das man bekommt – ich möchte diesen Beruf mit keinem anderen tauschen.“

Sein Händedruck verrät: Der Mann kann zupacken. Aber bevor die Frage gestellt werden kann, räumt Willy Böbel mit dem weit

verbreiteten Vorurteil gleich auf: „Körperliche Kraft? Nein, das ist heute ganz anders. Was früher Handarbeit war, erledigen heute Maschinen, meist sogar computergesteuert. Man muss längst nicht mehr so stark körperlich arbeiten, aber dafür sind die Anforderungen an theoretisches Wissen gestiegen.“ Max Gruber bestätigt: „Als Fleischer ist man eine Art Ernährungsberater, weiß über alle Inhaltsstoffe und Eigenschaften des Fleisches Bescheid.“

Das Schlachten als alleiniges Merkmal für das Fleischerhandwerk gehört längst der Vergangenheit an. Zum einen können sich

Auszubildende im dritten Lehrjahr für eine von drei Fachrichtungen entscheiden: ob sie sich künftig dem Schlachten, dem Verkauf oder der Feinkostherstellung widmen wollen. Zum anderen wird in vielen Betrieben das Fleisch angeliefert. Willy Böbel bezieht aus tiefster Überzeugung das Fleisch, das er verarbeitet, nur von ausgesuchten und ihm bekannten Landwirten. Aus der Nachbarschaft sozusagen.

Ist das Fleisch da, geht's an die Arbeit: Das Fleisch wird zerlegt, sortiert und weiterverarbeitet. Zum Beispiel im Kutter, dem Herzstück einer Fleischerei: Darin wirbeln

viele höllisch scharfe Messer mit einer Geschwindigkeit von 4000 Umdrehungen pro Minute im Kreis. So wird das Fleisch zerkleinert. Daraus wird zum Beispiel feine Mettwurst oder Kalbsleberwurst hergestellt. Im Kutter wird aber auch aus Fleisch, Speck, Trinkwasser, Salz und Gewürzen das Brät hergestellt. Brät ist zum Beispiel die Grundlage für Schinkenwurst oder Wiener Würstchen.

Frank Stürmer und André Gruber, Auszubildende zum Fleischer im zweiten beziehungsweise dritten Jahr bei Willy Böbel, loben eben jene Herausforderungen: Kreativität und Abwechslung. „Die beiden bringen oft neue Ideen ein“, betont ihr Chef, „zum Beispiel dann, wenn sie von Seminaren zurückkommen.“ Dann probieren sie gemeinsam etwas Neues aus, verändern oder verfeinern die eine oder andere Rezeptur. „Ich arbeite überhaupt gerne mit jungen Leuten zusammen – davon können beide Seiten nur lernen“, sagt Willy Böbel. Er hält es für wichtig, die Auszubildenden „zu überzeugen, ernst zu nehmen, zu begeistern – um ihnen alles zeigen zu können, was wichtig ist für diesen abwechslungsreichen Beruf.“

So ist die Fleischerei Böbel auf ihre ureigene Art ein FC Bayern des Fleischerhandwerks. Ähnlich wie der Deutsche Fußball-Rekordmeister hat das Familienunternehmen einen Titel nach dem anderen abgeräumt, und kümmert sich auch noch vorbildlich um die Qualität des Nachwuchses. Auch Max Gruber hat seine Ausbildung hier absolviert. Die Liste der in der Fleischerei Böbel ausgebildeten Besten ist lang: Europacupsieger, Bundessieger, Landessieger – Willy Böbel und seine Frau Marie haben sie ausgebildet. Aber das Wichtigste, wichtiger noch als alle Auszeichnungen, die er erhalten hat, ist für ihn, „dass der Kunde zufrieden ist.“

Azubi Frank Stürmer



Carmen Böbel (re.): Im Sommer hat sie den „Europa-Grand-Prix für Snacks, Finger-Food, Kanapees und Platten“ mit acht Goldmedaillen gewonnen.

Metzgerei Böbel | Ritterstraße 9 | 91166 Rittersbach | www.umdiewurst.de
Geschenkidee: Wurstbrief | www.Wurstbrief.de

Metzgerei Gruber | Dorfstraße | 91174 Großweingarten | www.metzger-gruber.de