



**Kreishandwerkerschaft
für den Vogelsbergkreis**

VERSTEHEN. BÜNDELN. HANDELN.



**Fleischer-Innung
Vogelsbergkreis**

**Fleisch- und Wurstwaren aus der Region
Fleischspezialitäten und Feinkostsalate**

Metzgerei Steiger
Helmut-Caspar-Weg 2
36341 Lauterbach-Wallenrod
Telefon 06638/272
info@metzgerei-steiger.de

WEITERE VERKAUFSTELLEN:
REWE Schlitz und Nahkauf Angersbach

**„Nur das Beste
aus
der Region!“**

DIE MEISTERMETZGER AUS ROMROD
Becker
1907
seit 4 Generationen für Sie da

DIE MEISTERMETZGER WILHELM BECKER
Alsfelder Str. 8 | 36329 Romrod | Tel. 06636/537
www.meistermetzger-romrod.de



Klar, geht's bei den Metzgern um die Wurst, aber das ist nur die Spitze der kreativen Entfaltungsmöglichkeiten in diesem Berufsfeld: Zum Beispiel durchläuft auch ein Schinken einige Reifeprozesse, ähnlich wie ein Käseleib.

Foto: Graupner

Deutscher Fleischer-Verband e.V.

Suche

Meldungen

Verband

SOCIAL MEDIA DFV: Social Media im Mai...
Vom 01.06.2023 09:57
Auf insgesamt sieben Kanälen ist der DFV in den sozialen Medien

Minister Özdemir im Verbän...
Vom 28.05.2023 10:02
Der Bundesminister für Landwirtschaft und Ernährung, Cem Özdemir, hat in

Bedeutung der f-Marke ung...
Vom 26.05.2023 14:50
Wir hatten gefragt, welche Bedeutung die f-Marke für das Fleischerhandwerk

Mehrwegpflicht: Bund-Länd...
Vom 24.05.2023 07:20

Die App des Deutschen Fleischer-Verbandes informiert ihre Mitglieder über die neusten Nachrichten aus der Branche. Screenshot: Hahn

„Das hat mich sehr berührt“

Obermeister der Fleischer-Innung stellen neuste Trends ihres Berufs vor

VOGELSBERGGREIS (ng). Die Überraschung für Laien zuerst: Wer den Beruf des Metzgers lernt, kann in seiner Ausbildung das Schlachten ausklammern. „Man muss das heute nicht mehr machen, wenn man nicht will“, sagt Wilhelm Becker senior, Obermeister der Fleischer-Innung im Vogelsbergkreis. Gleichzeitig kommt Becker, dessen Familie das Metzgerhandwerk in vierter Generation betreibt, ins Schwärmen: „Wir sind das älteste Gewerbe in der Geschichte. Essen war schon immer wichtig und wird es auch immer sein. Es gibt nichts Schöneres, als in Gemeinschaft zu essen.“

13 Mitglieder zählt die Fleischer-Innung im Vogelsbergkreis. Fleischer-Betriebe gäbe es allerdings noch mehr, informiert Becker. „Wir wollen daher für die Mitgliedschaft in der Innung begeistern.“ Über die Mitgliedschaft sei man einfach besser vernetzt und über die App des Deutschen Fleischer-Verbandes immer über die neusten Entwicklungen der Branche informiert. Während der Corona-Zeit habe sich eine WhatsApp-Gruppe unter den Kollegen gegründet. „Über diese haben wir uns zum Beispiel bei Personalengpässen ausgeholfen; gerade im Bereich der Auslieferung oder Produktion: Wenn da jemand krank war, dann hat das schon starke Auswirkungen auf einen Betrieb. Das hat mich sehr berührt. Das macht eine Innung aus, dass man füreinander da ist und sich gegenseitig hilft“, sagt Wilhelm Becker.

„Die Arbeit in der Metzgerei ist sehr vielseitig“, beschreibt Sarah Jasmin Junghanns. Sie ist Fleischereifachverkäuferin, machte bei Familie Becker ihre Ausbildung und ist seit inzwischen acht Jahren im Betrieb beschäftigt. „Ich habe am Verkaufen sehr viel Spaß“, berichtet sie. Und auch die Arbeit im Hintergrund gehöre dazu und biete Raum für Kreativität: Platten oder Brötchen belegen, Catering-tätigkeiten gehörten ebenso zum Beruf und machen Spaß, sagt die 28-Jährige. Sie zog für ihren Beruf von Leipzig in den Vogelsberg. Ähnlich war es bei Thea Becker. Die Frau von Wilhelm Becker junior ist Metzgermeisterin und hat



Wilhelm Becker wünscht sich mehr Mitglieder in der Innung

eine zusätzliche Kochausbildung. Die jungen Eheleute lernten sich während der Meisterausbildung in Frankfurt kennen und lieben. Thea, die aus einer Metzgerfamilie im Odenwald stammt, wollte mithelfen und mitpacken können, schildert sie ihre Motivation, die Meisterausbildung im Fleischerhandwerk gemacht zu haben. „Zum Beispiel bei der Herstellung von Hackfleisch darf man als Geselle nicht alles machen, als Meister allerdings schon“, sagt sie.

Die Berufsschule der Fleischer-Lehrlinge befindet sich für den Vogelsbergkreis in Gießen. 67 Auszubildende gibt es im Fleischerhandwerk hessenweit aktuell und vier Lehrlinge im Kreis, informieren Kreishandwerkerschaft und Wilhelm Becker senior. Auf der Internetseite www.fleischerberufe.de gibt es jede Menge Infos rund um den Beruf, Interessenten können sogar einen Test machen, ob sie sich für den Beruf eignen. „Viele denken, man müsse das für immer machen“, sagt Karsten Hahn, stellvertretender Obermeister der Vogelsberger Fleischer-Innung. Er kann gerade aus eigenem Erleben berichten, denn seine Kinder sind zum Teil schon in der Berufsorientierung. Sein Sohn Yannis macht aktuell eine Ausbildung zum Metzger. 1,5 Stunden sei er für den Schulbesuch unterwegs. Für den Weg zur Schule

stünde ihm das Jobticket zur Verfügung, informiert Karsten Hahn. In der Ausbildung könne ein Azubi sich zwischen fünf Wahlqualifikationen entscheiden. Diese sind: Verpacken, Herstellen von Gerichten, Verkauf, Konservierherstellung sowie Schlachten. Weil das Fleisch bei vielen Metzgereien inzwischen aus der regionalen Schlachtstätten komme (Ausnahme in der Metzgerei von Karsten Hahn: Er schlachtet in der Woche etwa 40 Schweine), müssten Azubis aber auf jeden Fall das Zerlegen eines Schlachtieres lernen. Aber gerade in diesem Bereich sei der Beruf auch aufgrund der geänderten Kunden-



Sarah Jasmin Junghanns, Fleischereifachverkäuferin



Thea Becker, Metzgermeisterin

nachfrage stark im Wandel. Im Rahmen einer Weiterbildung zum Fleisch-Sommelier könne man die neusten Zerlegungstechniken, „Cuts“ erlernen, die aus Amerika kämen.

Becker berichtet im Gespräch außerdem von Meisterschaften und von der Fleischer-Nationalmannschaft, die es im Bereich der



Karsten Hahn freut sich: Regionale Wurstspezialitäten sind gefragt. Kontakte und Nachfragen kommen auch überregional zum Beispiel über Soziale Medien zustande.

Fleischer gibt. Neuerungen biete der Beruf des Metzgers gerade auch im Bereich des Caterings, wo die Kundennachfrage von Wurstplatten sich zur verstärkten Nachfrage von Fingerfood gewandelt habe. Für kreatives Würzen von Fleischspezialitäten die Familie Becker bekannt: „Unsere Meisterstücke liegen in der Theke“, sagt er. Obermeister und Stellvertreter haben im Beruf ihre Berufung gefunden. Sie wissen: Der Beruf ist keine Sackgasse. Er biete immer wieder Möglichkeiten zur Weiterentwicklung. Nach der Meisterausbildung könne man sich zum Beispiel zum Handelbetriebswirt weiterbilden, die Betreuung von Azubis übernehmen, seinen Techniker machen oder ein Studium in der Lebensmitteltechnologie anschließen. Und ein Praktikum oder Schnuppertage seien immer eine gute Einstiegsmöglichkeit...

Otterbein
HAUSGEMACHTE WURSTSPEZIALITÄTEN AUS LAUTERBACH

AUSBILDUNG IST UNS NICHT WURST! WIR SUCHEN DICH!

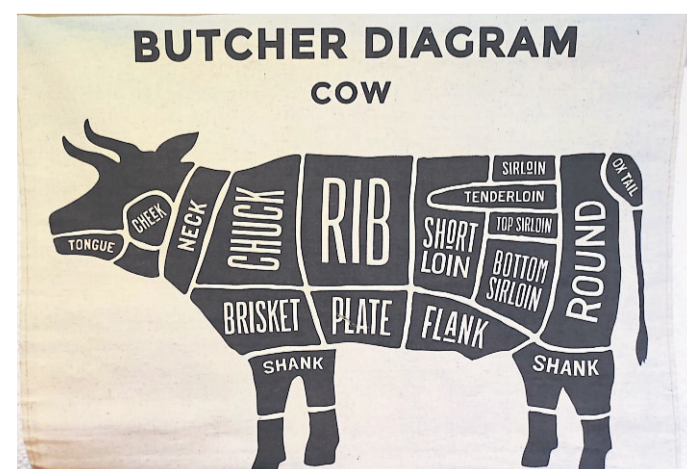
LAUTERBACH
AM GRABEN 9
TEL.: 06641-2448

MAAR
HAUPTSTRASSE 28
TEL.: 06641-2750

VERGÜTUNG UND KONTAKTE

Ausbildungsvergütungen seit 1.9.2021:
1. Lehrjahr: 700 Euro
2. Lehrjahr: 800 Euro
3. Lehrjahr: 900 Euro

Kontakte und Übersicht der Innungsmittglieder im Bereich Fleischer-Handwerk des Vogelsbergkreises: <https://www.handwerk-vogelsberg.de/innungen/fleischer-innung> (oder einfach mit dem Handy den QR-Code scannen) (Quelle: Kreishandwerkerschaft)



Neueste Trends und Zerlege-Techniken im Metzger-Handwerk schwappen aus den USA in die hiesige Branche über.

Foto: Graupner