

### Metzger/in - Tradition des Handwerks

"Schmankerl" gibt es überall, so auch bei den Handwerksberufen. Ein Beispiel dafür ist das Metzger- oder auch Fleischerhandwerk.

Hierfür bieten sich auch in der Region gute Ausbildungsbedingungen für Jugendliche aller Schularten.

In der Regel geht es in den meisten Metzgerei-Ausbildungsbetrieben familiär zu.

Der 20jährige Martin Thalmeier hat seine Lehrzeit gerade erfolgreich absolviert und arbeitet weiter in seinem Ausbildungsbetrieb, der Metzgerei Kettl. "Es ist bei uns üblich, dass die Lehrlinge zusammen mit den Gesellen am Familientisch sitzen. Da genießen wir dann unsere selbst hergestellten Schmankerl," verrät der Obermeister der Metzgerinnung Rottal-Inn Erwin Kettl. "Praktisch begabt sollte unser Nachwuchs sein, und Freude daran haben, Lebensmittel herzustellen", das wäre Kettl wichtig.

Die Arbeitszeit wird von den Azubis der Metzgerei Kettl sehr positiv gesehen. "Das ist schon besonders toll am Metzgerberuf. Dank moderner Maschinen und der Arbeits- und Schutzkleidung ist die Arbeit heute nicht mehr so schwer wie früher!"

Schlachtungen finden in der Regel in Schlachthöfen statt und nicht mehr in den Metzgerbetrieben. Die anspruchsvollen Emulgationsprozesse, unter strengster Einhaltung von Zeit und Kühlungsfaktoren in der Verarbeitung sind wichtige Faktoren der Ausbildung. Bei Obermeister Kettls Lehrlingen und Gesellen sitzt jeder Handgriff.

Laut der Handwerkskammer Niederbayern-Oberpfalz erhält der Lehrling im ersten Lehrjahr 580,- €, im zweiten Lehrjahr 680,- € und im dritten Lehrjahr 890,- €, jeweils brutto.

„Nach 3 Wochen im Betrieb folgt eine Woche Blockunterricht an der Berufsschule,“ berichtet Martin weiter.

"Arbeitslosigkeit braucht der Metzgergeselle jedenfalls nicht zu fürchten", so Jochen Weber von der Agentur für Arbeit Landshut-Pfarrkirchen, denn "seine Beschäftigungsmöglichkeiten ergeben sich nicht nur in Betrieben des Fleischerhandwerks, sondern zum Beispiel auch in der Fleisch- und Wurstwarenindustrie."

„Dem gelernten Metzger stehen vielfältige Karriereoptionen offen. Mit dem Meister im Metzgerhandwerk kann er verantwortungsvolle Führungsaufgaben übernehmen“, erläutert Hans Schmidt, stellvertretender Hauptgeschäftsführer der Handwerkskammer Niederbayern-Oberpfalz. "Auch ein Studium, wie beispielsweise Lebensmittelmanagement, ist möglich."



Bildunterschrift:  
Obermeister Erwin Kettl (Mitte) mit seinem Gesellen  
Martin Thalmeier (links) und Metzgerkollegen Markus Kurth