

Hier geht's nicht nur um die Wurst – Ausbildung zum Metzger / Schlachter / Fleischer

Diana Hofheinz, Obertshausen

Arbeitswelt und Beruf	Den Ausbildungsberuf kennenlernen; wissen, welche Aufgaben zu diesem Beruf gehören; Wichtiges über diverse Wurst- und Fleischsorten erfahren; erkennen, dass für diesen Beruf sowohl handwerkliches Geschick als auch der direkte Umgang mit Kunden erforderlich ist.
------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Wissenswertes zum Ausbildungsberuf Fleischer

Der Beruf Metzger / Schlachter / Fleischer ist den Schülerinnen und Schülern in der Regel bekannt. Da viele bei ihm zuerst an das Töten und Schlachten der Tiere denken, hat er oft ein negatives Image. Diese Einheit macht die Jugendlichen mit den abwechslungsreichen Aufgaben eines Metzgers, Schlachters beziehungsweise Fleischers bekannt und informiert sie über die Vielseitigkeit dieses Berufs.

Hintergrundinformationen zur Ausbildung

Voraussetzungen: Hauptschulabschluss oder mittlerer Bildungsabschluss. Ein Gesundheitszeugnis ist für jeden, der mit Lebensmitteln beschäftigt ist, laut Infektionsschutzgesetz vorgeschrieben.

Ausbildungsvergütung: 1. Jahr: 290–710 Euro; 2. Jahr: 350–820 Euro; 3. Jahr: 430–920 Euro

Ausbildungsart und -dauer: Die Ausbildung dauert drei Jahre, kann aber bei guten Leistungen um sechs Monate verkürzt werden. Es handelt sich um eine duale Ausbildung (Praxis im Betrieb, Berufsschule an zwei Tagen der Woche oder als Blockunterricht). Die Auszubildenden entscheiden sich für zwei Wahlqualifikationseinheiten (beispielsweise Schlachten und Wurstwarenherstellung oder Kundenberatung und Verkauf).

Prüfungen: Die Zwischenprüfung findet am Ende des zweiten Ausbildungsjahres statt. Die Abschlussprüfung, die aus einem schriftlichen, mündlichen und praktischen Teil zusammengesetzt ist, beendet die Ausbildung. Die Prüfung wird von der Handwerkskammer abgenommen.

Didaktisch-methodische Hinweise

Die Jugendlichen kommen in ihrem Alltag häufig mit Fleisch- und Wurstwaren in Berührung und haben vielfach zumindest eine grobe Vorstellung von den Tätigkeiten eines Metzgers/Schlachters/Fleischers. Im Rahmen dieser Einheit erfahren sie, dass die Bandbreite der Tätigkeiten in diesem Beruf deutlich größer ist, als man es von „außen“ wahrnimmt.

Jugendliche dieser Altersstufe müssen sich für einen Beruf entscheiden, doch diese Wahl fällt vielen sehr schwer, weil sie oft nicht wissen, wo ihre Talente liegen. Zudem können sie nur schwer abschätzen, was im jeweiligen Berufszweig von ihnen erwartet wird. Aus diesem Grund ist es wichtig, ihnen in der Zeit der Berufsorientierung zu helfen, die eigenen Potenziale zu erkennen und ihnen einen vertiefenden **Einblick** in einen **Ausbildungsberuf** zu ermöglichen.

Fächerübergreifend können im Fach **Deutsch** einige berufsrelevante Dialoge erarbeitet und geübt werden (Vorstellungsgespräche, Verkaufsgespräche etc.). Im Fach **Mathematik** können Preis- sowie Mengenberechnungen für die Zubereitung von Wurst- und Fleischwaren durchgeführt werden. Im Fach **Hauswirtschaft** ist es möglich, einige Wurst- oder Fleischgerichte zuzubereiten.

Hinweis: Im Folgenden und in den Materialien wird zugunsten der besseren Lesbarkeit nur noch die Formulierung „Metzger“ verwendet. Die Synonyme „Schlachter“ und „Fleischer“ werden aber ebenfalls häufig verwendet. Die Verwendung der jeweiligen **Begriffe** ist **regional unterschiedlich**. Während in Mittel- und Ostdeutschland die Formulierung „Fleischer“ gebräuchlicher ist, findet man in Süddeutschland, Nordrhein-Westfalen, Österreich und in der Schweiz eher die Bezeichnung „Metzger“. Vom „Schlachter“ wird hingegen in Norddeutschland gesprochen.

Schon gewusst ...

- ... dass Ulmer Metzger im Jahr 2016 den längsten Leberkäse der Welt herstellten? Die Riesenbrühwurst wog 1,2 Tonnen und entsprach mit 161,53 Metern der Höhe des Ulmer Münsters.
- ... dass Funde von versteinerten Fleischresten in Feuerstellen beweisen, dass schon vor 300 000 Jahren gegrillt wurde?
- ... dass weiße Gummistiefel zur persönlichen Ausstattung eines Fleischers gehören?
- ... dass man früher die Postbeförderung durch herumziehende Metzger als „Metzgerpost“ bezeichnete?
- ... dass die Wendung „Metzgersgang“ einen vergeblich gemachten Weg umschreibt? Sie kommt daher, dass die Metzger früher verschiedene Höfe besuchten, um Schlachtvieh zu erwerben. Da ihre Anfrage oft nicht erfolgreich war, bezeichnete man diesen Gang als „Metzgersgang“.

Zu den Materialien im Einzelnen

Einen **Einstieg** in die **Einheit** ermöglicht die **Farbfolie M 1**, auf der Fotos den **Berufsalltag eines Metzgers** illustrieren sowie das **Material M 2**, indem die Jugendlichen zunächst ihr vorhandenes Wissen zu diesem Berufszweig sammeln und notieren. In **M 3 berichtet** ein **Auszubildender** von seiner Ausbildung zum Metzger und bietet den Jugendlichen einige Informationen zu Ausbildungsinhalten, Dauer und Vergütung. In **M 4** erfahren die Übenden, dass es verschiedene **Fleischsorten** gibt und erweitern ihr Wissen dahingehend. Anhand von **M 5** befassen sich Ihre Lernenden mit verschiedenen **Wurstzubereitungen**. Sie berechnen die Menge der benötigten Zutaten und nehmen den Fettgehalt verschiedener Wurstsorten unter die Lupe. Das **Material M 6** beschäftigt sich mit der **Präsentation** und dem Verkauf der Fleisch- und Wurstwaren. Die Lernenden erstellen ein **Plakat** für den Verkaufsraum und **erarbeiten** einen typischen **Dialog mit einem Kunden**.

Internet

www.focus.de/gesundheits/ernaehrung/12-fragen-fuer-fleischliebhaber-focus-online-quiz-kennst-du-die-wahrheit-ueber-fleisch_id_5069128.html

Mithilfe von zwölf Fragen rund um das Thema „Fleisch“ können die Lernenden ihr Wissen testen.

www.youtube.com/watch?v=OtI08FtG6KI

www.youtube.com/watch?v=rr7RZ07JjMI&t=49s

Die Ausbildung in der Fleischerei Weber wird in zwei Teilen anschaulich erklärt.

Materialübersicht

- M 1 Farbfolie mit Fotos aus dem Berufsalltag eines Metzgers
- M 2 Vom Tier zur Wurst – wir lernen das Berufsbild des Metzgers kennen
- M 3 Wie läuft die Ausbildung zum Metzger ab?
- M 4 Fleisch ist nicht gleich Fleisch
- M 5 Hier geht's um die Wurst
- M 6 Präsentation und Verkauf



Lösung (M 3)

Aufgabe 2

Kreuze an, ob die Aussagen richtig oder falsch sind.

	richtig	falsch
Luca schlachtet Tiere auf dem Schlachthof.		x
Die Metzgerei bekommt die Rouladen fertig geliefert.		x
Die Ausbildung dauert drei Jahre.	x	
Jedes Fleisch ist gleich.		x



© iStockphoto

Hinweise

Der Text kann im Vorfeld mit der Klasse gelesen und besprochen werden. Unbekannte Wörter können geklärt und erläutert werden. Welche Informationen in Bezug auf die Ausbildung lassen sich daraus entnehmen? Die Jugendlichen markieren mit einem Textmarker elementare Textstellen (Aufgabe 1). Anhand der **Aufgabe 2** erfolgt eine **Wissensüberprüfung**. So werden die Lernenden dazu angeleitet, sich den Text genau durchzulesen. Als eine Möglichkeit zur **Binnendifferenzierung** können sich schnelle Schülerinnen und Schüler Gedanken zu den Vor- und Nachteilen des Berufs machen.

Hintergrundinformationen

Bei der **Ausbildung zum Metzger** lernen die Auszubildenden in der Regel das Schlachten von Tieren, die Begutachtung der Tiere sowie die Beurteilung der Fleischqualität, das Zerlegen der Fleischstücke, die Vorbereitung des Fleisches für den Verkauf (kochen, braten, würzen). Auch das Dekorieren der Verkaufstheke, des Schaufensters und des Verkaufsraums gehört zu ihren Aufgaben. Der Kundenkontakt ist genauso wichtig wie die vorbereitende Arbeit. Je nachdem, in welchem Bereich der Auszubildende seine Ausbildung absolviert, gibt es **unterschiedliche Schwerpunkte**. Wer auf einem **Schlachthof** arbeitet, wird vorwiegend mit der Prüfung der Tiere, dem Schlachten und dem groben Zerteilen konfrontiert. Die weitere Vorbereitung des Fleisches zum Verkauf hingegen gehört dann nicht zu den täglichen Aufgaben. Wer, wie Luca, in einem **Ladengeschäft** arbeitet, wird schwerpunktartig die Verarbeitung des Fleisches und die dafür nötigen Verfahren, wie beispielsweise Salzen, Pökeln, Trocknen, Räuchern, Erhitzen sowie die Herstellung verschiedener Wurstsorten und Fleischgerichte kennenlernen.

Alternative Vorgehensweise

Mit schwächeren Schülerinnen und Schülern können Sie die einzelnen Absätze auch gemeinsam besprechen. Auf diese Weise können Fragen gestellt und eigene Erfahrungen gleich eingebracht werden, sodass sich die Lektüre des Textes eher als gemeinsames Gespräch gestaltet.

Möglichkeit zur Weiterarbeit

Wer den Lernenden noch weitere Einblicke in diesen Beruf geben möchte, kann auch auf Filmmaterial zurückgreifen:

www.youtube.com/watch?v=OtI08FtG6KI

www.youtube.com/watch?v=OtI08FtG6KI

www.youtube.com/watch?v=eZzHeN-XGgw

Hier geht's um die Wurst

M 5


© Thinkstock



© Thinkstock

Aufgabe 1

Nenne einige Wurstsorten, die du kennst.

Aufgabe 2

Beschreibe, wie diese Wurstsorten aussehen und schmecken:

Wiener Würstchen, Bratwurst, Salami, Sucuk, Fleischwurst, Leberwurst

Aufgabe 3

Azubi Luca soll 5,5 Kilogramm Salami zubereiten. Rechne aus, wie viel er von den Zutaten braucht.

Zutaten	für 500 g Salami	für 5,5 kg Salami
Mageres Rindfleisch	320 g	
Schweinebauch	230 g	
Salz	12 g	
Schwarzer Pfeffer (gemahlen)	3 g	
Paprika (edelsüß, gemahlen)	5 g	
Paprika (scharf, gemahlen)	2 g	
Zucker	1,5 g	
Knoblauch (frisch)	2,5 g	

Für Schnelle

Wähle eine Wurstsorte aus und schätze, wie viel Fett sie enthalten könnte. Überprüfe deine Annahme, indem du im Internet oder in einem Nährwertbuch nachschaust. Hattest du Recht?

Wurstsorte: _____

geschätzter Fettgehalt pro 100 g: _____

tatsächlicher Fettgehalt pro 100 g: _____