

Ausbildung

Metzger/in

Der oder die Metzger/in hat gelernt die Rohware Fleisch fachgerecht zu saftigen Steaks, Braten und Schnitzel oder zu unterschiedlichsten Wurstspezialitäten, Feinkostprodukten und Konserven zu verarbeiten. Bei der Herstellung werden hochmoderne Techniken und Verfahren angewandt und selbstverständlich steht die Qualität der Produkte immer im Mittelpunkt.

Wie macht man Fleisch und Wurst?

Vor der Verarbeitung prüfen Metzer/innen die Qualität der gelieferten Ware mit allen Sinnen: Aussehen, Farbe, Geruch, Geschmack. Nur einwandfreies Fleisch wird weiter verarbeitet. Große Fleischstücke müssen von Knochen und Haut befreit werden, ehe sie als Steaks, Braten & Co. über die Ladentheke gehen können. Sie können danach aber auch weiterverarbeitet werden – die Arbeitsschritte, Methoden und Rezepte sind dabei so unterschiedlich wie die Palette der Wurstspezialitäten: Koch-, Roh-, Brühwürste, Geräuchertes, Gepökeltes, Pasteten, Sülze, aber auch Feinkostsalate oder warme Gerichte wie Fleischkäse und Frikadellen für den Imbiss. Wichtig ist, dass die Produkte immer auch appetitlich aussehen. Wer fit und kreativ ist, kann sogar sein eigenes Wurstrezept entwickeln oder eine neue Wurstsorte erfinden!

Welche Interessen sollte man dafür mitbringen?

Gute Kenntnisse im Rechnen sind beispielsweise wichtig für die richtige Mengenportionierung, aber auch im Verkauf. Interesse an Biologie ist von Vorteil, denn um das Fleisch an den richtigen Stellen heraus zu schneiden, muss der/die Metzger/in den Aufbau des Tierkörpers kennen. Natürlich wird heutzutage viel mit Maschinen und Werkzeugen gearbeitet, die der/die Metzger/in fachgerecht bedienen, reinigen und vielleicht auch mal reparieren muss. Außerdem sind ein ausgeprägter Sinn für Sauberkeit und Hygiene genauso wichtig, wie sorgfältiges und verantwortungsbewusstes Arbeiten im Team. Beim direkten Kundenkontakt geht es um Freundlichkeit und Fachlichkeit: Man muss Fragen zur Herkunft des Fleisches, zum Eiweiß- und Fettgehalt, zu Zusatz- und Konservierungsstoffen beantworten können, aber auch Tipps geben, wie z. B. ein Steak richtig gebraten wird.

Wie verläuft die Ausbildung?

Im Normalfall dauert die Ausbildung drei Jahre. Wer besonders gut in der Schule ist oder schon spezielle Vorkenntnisse mitbringt, kann eine Verkürzung seiner Ausbildung beantragen. Dazu müssen jedoch Betrieb, Schule und die Handwerkskammer zustimmen. Die Ausbildung findet im dualen System statt, also sowohl in einem Betrieb als auch in der Berufsschule. Zusätzlich gibt es üb

Wie viel verdient man während der Ausbildung?

Das kann je nach Bundesland, Region und Betrieb sehr unterschiedlich sein. Als Anhaltspunkte dienen folgende Bruttoangaben für Ausbildungsverhältnisse in Baden-Württemberg:

Ausbildungsjahr: € 805

Ausbildungsjahr: € 930

Ausbildungsjahr: € 1.140

Wie sehen die Perspektiven nach dem Abschluss aus?

Das Metzgerhandwerk bietet zahlreiche Weiterbildungsmöglichkeiten und Karrierechancen. Metzger/-innen können beispielsweise ...

eine Weiterbildung zum/zur Techniker/-in absolvieren

die Meisterprüfung ablegen und damit sogar ohne Abitur studieren

sich als Meister selbstständig machen und eine eigene Metzgerei eröffnen

mit einem Kurs zum/zur zertifizierten Fleisch-Sommelier/-Sommelière das Fachwissen erweitern

einen Weiterbildungslehrgang zum/zur „Geprüften/er Betriebswirt/in“ (HWO) ablegen