

## Ausbildung zum Fleischer/in

Morgens halb acht in Deutschland: Erst mal ein Mettbrötchen. Mittags 12 Uhr auf der Arbeit: Jetzt ein Schnitzel mit Pommes. Abends 18 Uhr nach Feierabend: Hackbraten bei Muttern. Wenn Fleisch deine Leidenschaft ist und du gar nicht genug davon kriegen kannst, könnte eine Ausbildung zum Fleischer gut zu dir passen. So bist du vom ersten Schritt an mit dabei und trägst deinen Teil dazu bei, fertige Produkte wie Fleischsalat oder Bratwürstchen an den Mann und an die Frau zu bringen. Vor allem in der sommerlichen Grillsaison wirst du als Fleischer sicher ordentlich zu tun haben.



### Was macht ein Fleischer/in?

Während deiner Ausbildung zum Fleischer beurteilst du zunächst einmal die Fleischqualität, um es dann zu zerlegen und für den Verkauf vorzubereiten. Je nach Rezept kochst oder brätst du das Fleisch und verfeinerst es mit Gewürzen. Danach verpackst du die fertige Ware und präsentierst sie ansehnlich in der Verkaufstheke. Auch die Dekoration der Schaufenster und des Verkaufsraums sind wichtig, schließlich isst das Auge mit! Was mindestens genauso wichtig ist, ist Sauberkeit. Wenn der Boden von Fett klebt und die Deckenlampe wegen akuten Staubbefalls keinen Lichtstrahl mehr durchlässt, gehen die Kunden rückwärts wieder aus dem Laden raus. Es gehört somit auch zu deinen Aufgaben, dass alles stets sauber ist.

Als Fleischer arbeitest du oft auch eng mit Imbissbetrieben oder dem Partyservice zusammen. Du bekommst Aufträge von Kunden und bereitest unterschiedliche warme und kalte Speisen zu. Wenn das Essen fertig ist, fährst du zum Veranstaltungsort und baust das Büfett auf und bereitest die Gerichte teilweise vor den Augen der Gäste zu. Häufig kommt es auch vor, dass Fleischereien eine heiße Theke besitzen. Dann kommen täglich viele Kunden ins Geschäft, die sich eine Currywurst für die Mittagspause oder ein bereits fertig paniertes Schnitzel fürs Abendessen mitnehmen möchten. Kundenkontakt ist also in vielen Bereichen des Fleischerbetriebs ebenso wichtig, wie das handwerkliche Geschick. Oft haben sie nämlich Fragen zur Zubereitung oder Weiterverarbeitung des Produktes. Auch wenn sie Fragen zu den Zutaten oder der Herkunft des Tieres haben, solltest du sie darüber aufklären können.

Was genau deine Aufgaben sind, hängt davon ab, ob du im Fleischerfachgeschäft, im Einzelhandel, im Großhandel oder in der Industrie arbeitest. Manchmal gehört auch das Schlachten zu den Aufgaben eines Fleischers, dazu musst du natürlich auch selbst Hand anlegen. Du betäubst das Tier, nimmst es dann aus und zerlegst es fachgerecht. Dabei musst du natürlich immer auf die Hygiene achten und deshalb immer Schürzen und Handschuhe tragen. Das schützt nicht nur deine Kunden vor Krankheiten, sondern auch dich selbst vor Schnittverletzungen oder Ähnlichem.



## Wie läuft die Ausbildung als Fleischer/in ab?

Die Ausbildung zum Fleischer/in wird parallel im Ausbildungsbetrieb und in der Berufsschule durchgeführt, sie ist also **dual**. Der Berufsschulunterricht findet an der **Berufsschule III Aschaffenburg im Kompetenzzentrum für Ernährung** an bestimmten Wochentagen statt. Die Ausbildung dauert drei Jahre, eine Verkürzung um sechs Monate ist unter Umständen möglich.

Du solltest Fleischer/in werden, wenn ...

- ✓ gerne mit Kunden in Kontakt stehst.
- ✓ du eine Leidenschaft für Lebensmittel hast.
- ✓ gerne mit Geräten und Maschinen arbeitest.



Quelle: <https://www.ausbildung.de/berufe/fleischer/>

