Fleischfachmann/-frau EFZ

«Die Kundschaft will wissen, woher das Fleisch kommt»

Stefan Holzer führt einen Metzgereibetrieb in Hindelbank. Er bildet regelmässig Lernende aus und ist Chefexperte bei den Qualifikationsverfahren im Kanton Bern. Im Gespräch zeigt er auf, wie sich sein traditionsreicher Beruf in den letzten Jahren verändert hat.

PETER BRAND

«Wer motiviert ist, kommt immer einen Schritt voran»: Stefan Holzer.

Herr Holzer, wie geht es der Branche Fleischwirtschaft zurzeit?
Grundsätzlich geht es ihr nicht schlecht. Die Branche ist gesund und gut aufgestellt. Allerdings hat sie in den letzten Jahren einen starken Strukturwandel erlebt. In dieser Zeit ist im Schnitt jede Woche eine Metzgerei verschwunden. Die noch verbliebenen Betriebe verfügen über beträchtliches Potenzial und viel Arbeit. Sie müssen darauf achten, dass sie alles bewältigen können und gesund bleiben dabei.

Das Verhalten der Konsumentinnen und Konsumenten verändert sich gerade stark (Stichwort vegetarisch, vegan, Tierwohl, Nachhaltigkeit). Was heisst das für die Branche?
Zurzeit liest man viel über diese Themen. Wir stellen fest: Die Schweizerinnen und Schweizer essen unverändert 52 Kilogramm Fleisch pro Kopf und Jahr. Es wird nicht weniger gegessen, aber bewusster. Die Kundschaft will vermehrt wissen, woher das Fleisch kommt, wie es geschlachtet und verarbeitet wird. Da verfügen wir kleinen Privatmetzgereien über einen grossen Vorteil. Wir schlachten noch selbst, sind in der Region verankert und kennen die Produzenten. Das honoriert die Kundschaft.

Wie hat sich Ihr Sortiment gegenüber früher verändert?
Das Buffet sieht ganz anders aus als zu Zeiten meiner Eltern. Es hat darin viel mehr Convenience-Produkte. Kutteln können wir beispielsweise immer noch verkaufen, aber nur noch fixfertig zubereitet in der Tomatensauce. Der Pfeffer war früher roh und lediglich gebeizt. Heute ist er gekocht und muss nur gewärmt werden. Gleiches gilt für den sauren Mocken und die Erbsensuppe. Der traditionelle Sonntagsbraten hingegen ist nicht mehr gefragt.

Wie trägt die Branche den neuen Anforderungen in der Ausbildung Rechnung?
Früher war das Qualifikationsverfahren in der ganzen Schweiz das gleiche. Nun hat sich die Branche den neuen Bedürfnissen angepasst. Die Ausbildung ist breit, aber die Prüfung wird in den selbst definierten Spezialgebieten abgeschlossen. Im Welschland kennt man zum Beispiel mehr Terrinen und Pasteten, im Bündnerland das Trockenfleisch.

Was wollen Sie der jungen Metzger-Generation mitgeben?
Das Wichtigste ist für mich der Wille. Wer motiviert ist, kommt immer einen Schritt voran. Beim Schlachten muss man teamfähig und körperlich robust sein, im Laden hingegen eher kundenorientiert und kommunikativ. Die jungen Berufsleute verfügen über beste Perspektiven auf dem Arbeitsmarkt. Die Löhne sind in den letzten zehn Jahren stetig gestiegen. Zudem ist unsere Arbeit sehr abwechslungsreich. Dennoch: Wer den Beruf erlernen will, muss wissen, dass das Tier für uns ein Nutztier ist. Allerdings ist uns die Ethik sehr wichtig. Kein Tier darf leiden.

Viele Metzgereibetriebe hatten in den letzten Jahren Mühe, ihre Lehrstellen zu besetzen. Ist das immer noch so?
Es gibt jedes Jahr rund 30 Lernende im Kanton Bern. Sie kommen immer etwa aus den gleichen Betrieben. Wer regelmässig Lernende ausbildet, erhält auch Anfragen von den Jugendlichen. Wir hatten ebenfalls bereits Lücken zu verzeichnen, haben aber auch noch nie ein Inserat geschaltet. Die Jugendlichen müssen von selbst kommen, dann helfen wir ihnen gerne. Wir nehmen nicht Lernende um jeden Preis. Das bringt für beide Seiten nichts.

Wie machen Sie den Beruf jungen Menschen schmackhaft?
Der Beruf ist das eine. Da vermittle ich die nötigen Kompetenzen und lebe Engagement vor. Noch wichtiger ist das Team. Der schönste Beruf der Welt ist nichts wert, wenn es im Team nicht funktioniert. Wir sind in unserem kleinen Betrieb wie eine Familie. Wir arbeiten nicht nur zusammen, sondern essen auch gemeinsam. Bei diesen Gelegenheiten tauschen wir uns aus. Das ist sehr wertvoll.

Die Fleischberufe

Der Beruf Fleischfachmann/-frau EFZ wird in den drei Fachrichtungen Gewinnung, Verarbeitung sowie Feinkost und Veredelung angeboten. Die Ausbildung dauert drei Jahre. Möglich ist auch eine zweijährige Ausbildung als Fleischassistent/in EBA mit Fachrichtung Produktion und Verarbeitung oder Vorbereitung und Verkauf.
Mehr: **www.sff.ch** (> Bildung > Berufsbilder der Fleischwirtschaft)

Der Betrieb

Der Familienbetrieb Metzg + Markt Holzer Volg Hindelbank wurde 1971 gegründet. Stefan und Claudia Holzer führen das Geschäft in zweiter Generation seit 2002. Mehr: **www.metzgereiholzer.ch**

Herausgeber
Mittelschul- und Berufsbildungsamt
Internetseite: www.be.ch/einsteiger
Newsletter: www.be.ch/berufsbildungsbrief
Kontakt: einsteiger@be.ch

Unterstützt durch:
Kanton Bern
Canton de Berne
BIZ Berufsberatungs- und Informationszentren
OP Centres d'orientation professionnelle
BEKB | BCBE
DIE POST
Schweizerische Eidgenossenschaft
Confédération suisse
Confederazione Svizzera
Confederaziun svizra
Eidgenössisches Personalamt EPA
LINDENHOFGRUPPE