Ein alter Beruf - doch stets modern

Autor(en): **Urech, Anton**

Objekttyp: **Article**

Zeitschrift: **Schatzkästlein : Pestalozzi-Kalender**

Band (Jahr): **- (1974)**

PDF erstellt am: **27.05.2024**

Persistenter Link: https://doi.org/10.5169/seals-987475

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.
Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.
Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

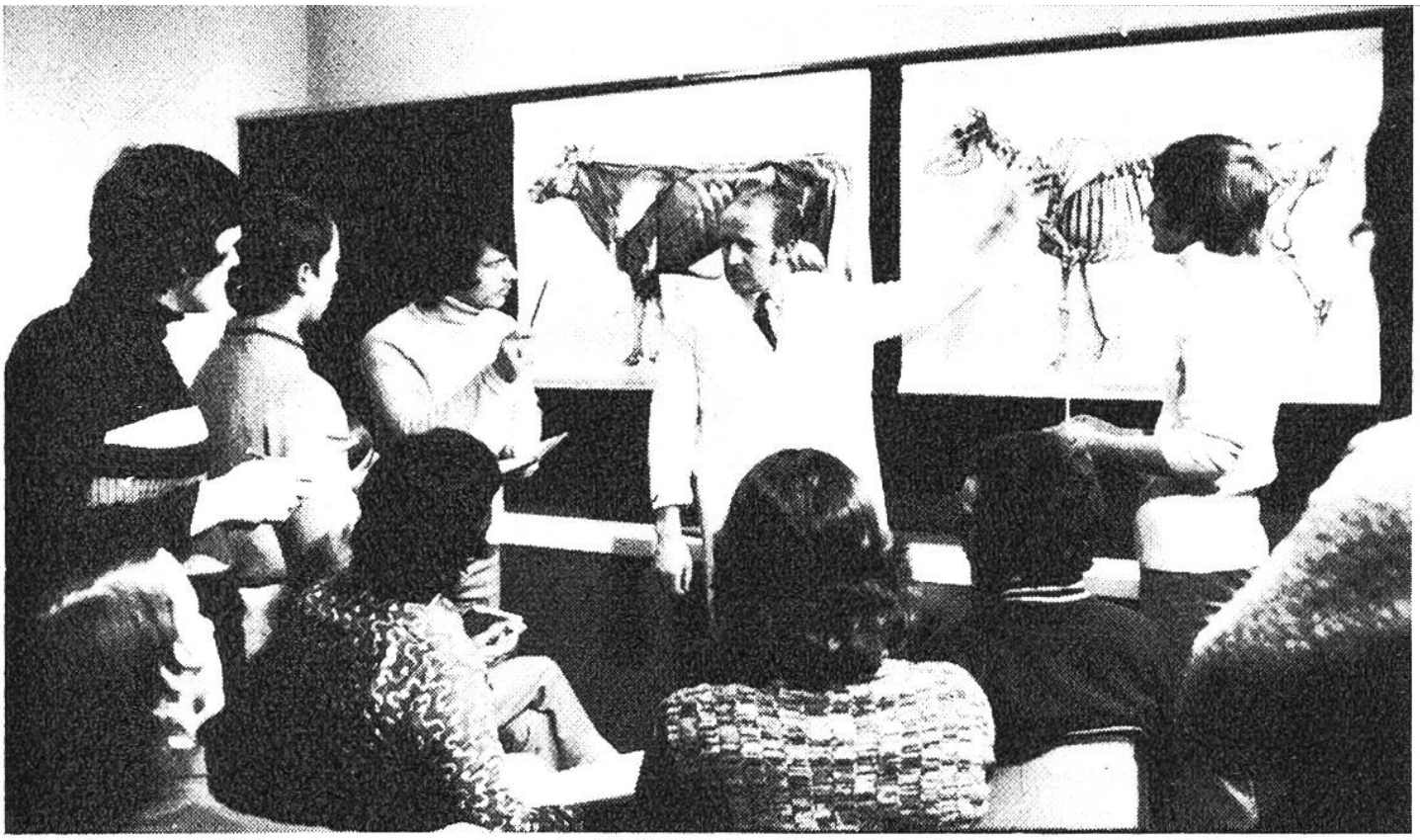
Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://www.e-periodica.ch

Ein alter Beruf – doch stets modern

«Der hat Geld wie ein Metzger!» Mit diesem Spruch machte man früher oft seinem Neid Luft und meinte damit, wer Metzger sei, besitze viel Geld. Heute gibt es viele Berufe, in denen man Erfolg hat, wenn man tüchtig ist und sich einsetzt. Von einem Beruf erwartet man, dass er einem neben einer gesicherten Existenz auch Befriedigung bei der täglichen Arbeit bietet. Unter Befriedigung versteht man Vielseitigkeit in der Arbeit und Aufstiegsmöglichkeiten. Die Technik prägt unsere Welt und verändert damit auch die Arbeitsplätze. Der Metzgerberuf hat sich in den letzten Jahren stark verändert. Die Berufsbezeichnung «Metzger» war früher am Platze, als man die Tierkörper von der Schlachtung weg in den Verkaufsraum brachte, dort zerkleinerte und das Fleisch verkaufte. Die Arbeit des Schlachtens umfasst heute nur einen kleinen Teil der Arbeitszeit des Metzgers. Es sind nur wenige Stunden, die ein Mann während einer Woche im Schlachthaus zubringt. Das Schlachten der Tiere geht blitzschnell vor sich, und die Tiere spüren keine Schmerzen. Die körperliche Schwerarbeit wird von Hilfsgeräten und Maschinen besorgt. Die Arbeiten im Schlachthaus werden in vielen Betrieben in zunehmendem Masse von angelernten Kräften ausgeführt.
Der gelernte Metzger bemüht sich um die Qualität des Fleisches. Fleisch muss gepflegt werden, wenn es auf dem Tisch munden soll. Es braucht verschiedene Räume, in denen das Fleisch unter Einfluss von Luftfeuchtigkeit und Temperatur zur Tafelreife gebracht wird. Es ist der Fachmann, der die Fleischstücke auswählt, welche sich für den Ladenverkauf eignen und welche in der Wursterei verwendet werden.

Zur Herstellung von Würsten eignet sich nur frisches Fleisch von Stier, Kuh, Kalb und Schwein, dem durch geschicktes Würzen das ausgewogene Fleischaroma verliehen wird. In

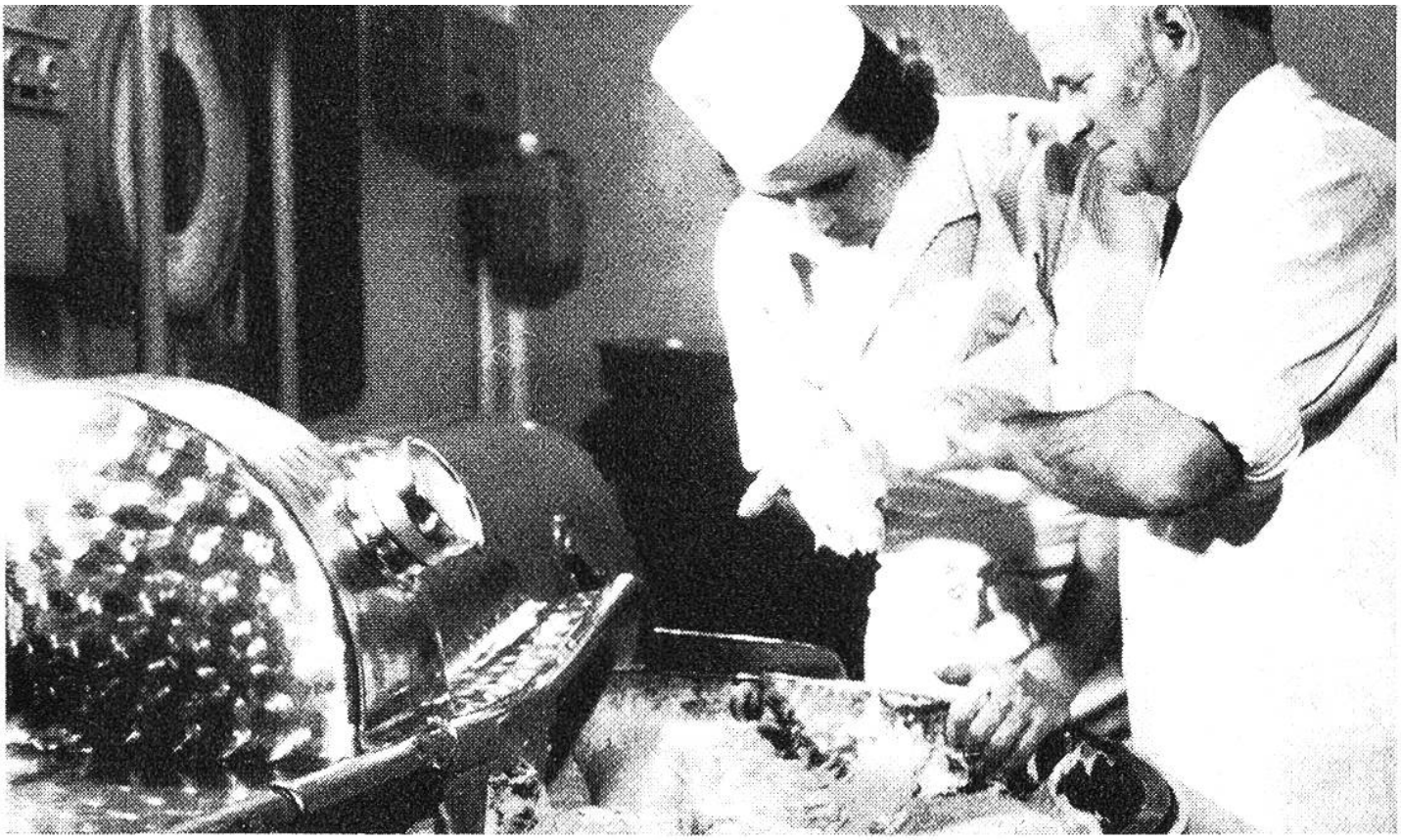


Mit Hilfe von Bildern erklärt der Fachlehrer seinen Schülern die Anatomie des Tierkörpers und die Funktion der Organe.

Das Herauslösen der Knochen scheint grosse Freude zu bereiten.

Welcher Spass beim Ausbeineln!

einer Maschine wird das Fleisch mit Messern, die sich mit hoher Tourenzahl drehen, zu einem Brei verarbeitet. Wenn das Brät in Därme abgefüllt ist, werden die Würste in der Rauchkammer braun geräuchert. Dort wird auch das Fleischaroma noch ausgeprägter gebildet. Ein weiterer Arbeitsbereich bietet die Salzerei. Schinken, Rippli und Speck werden genau zurechtgeschnitten und gesalzen. Will man aber Bauernspeck oder Bauernschinken oder gar Bündnerfleisch erhalten, so werden dem Fleisch zum Salz noch verschiedene Gewürze beigegeben. Diese Produkte werden länger und nach einem speziellen Verfahren geräuchert. Bündnerfleisch wird nicht geräuchert, sondern bloss luftgetrocknet. Grosses handwerkliches Geschick wird beim Ausbeineln der Fleischstücke gefordert. Der Lehrling muss jeden Muskel, jede Sehne und jede Fetteinlagerung in den Fleischstükken kennenlernen. Mit Hilfe dieser Kenntnisse gelingt es ihm, die Fleischstücke fachgerecht auszubeineln und für den Verkauf herzurichten. Ohne die Kenntnisse für die Verwendung der Stücke in der Küche kommt der Fleischverkäufer oder Bankmeister, wie man ihn auch nennt, nicht aus. Von seinen Kenntnissen hängt es ab, ob die Kundin ein geeignetes Stück erhält. Die Kundin erwartet vom Verkäufer, dass er sie über die Verwendung des Fleisches in der Küche beraten und fachgemäss bedienen kann. Der Fleischverkäufer kennt sich also im Kochen aus. Es gehört zu seinen Aufgaben, auch im Zusammenstellen von Menüs die Kundin zu beraten. Selbstverständlich ist der Fleischverkäufer in der Lage, der Kundin Auskunft zu geben

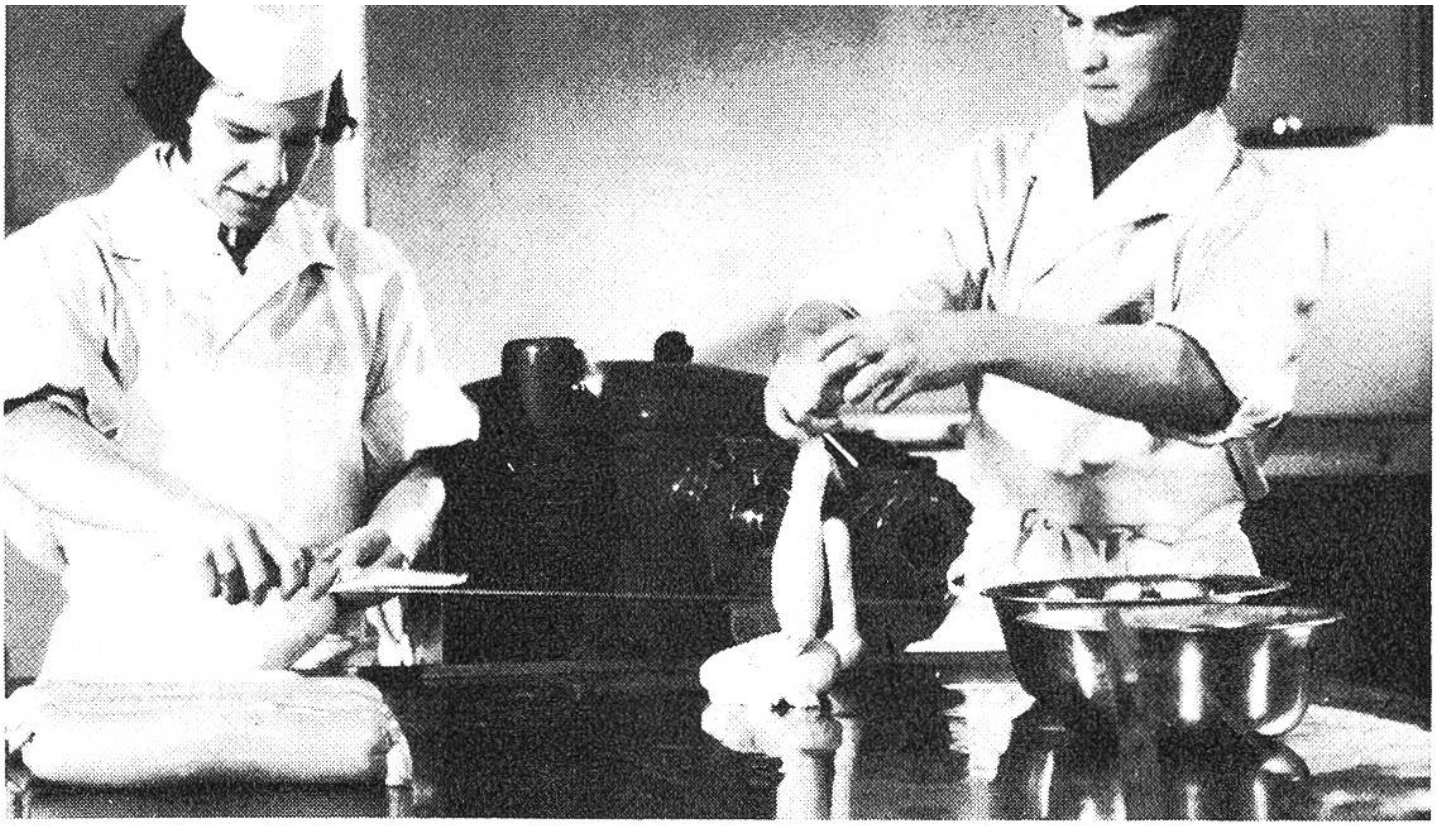


Das Würzen des Wurstbrätes erfordert einen geschulten Geschmack – die Prüfung der Beschaffenheit des Brätes Fingerspitzengefühl. Der Wurster prüft das Brät mit Kennermiene.

über die Kochzeiten von allen Fleischstücken und im Berechnen der Preise für verkaufsfertige Artikel. Fleisch und Fleischprodukte bilden einen grossen Bestandteil der menschlichen Ernährung. Im Durchschnitt isst der Schweizer pro Jahr etwa 75 kg Fleisch. In der Schweiz arbeiten annähernd 10 000 Leute in der Fleischbranche.

Berufsarten

Wir unterscheiden zwei Berufszweige: Metzger A und Metzger B und den Beruf des Fleischverkäufers neben der Charcuterieverkäuferin. Die Arbeiten des **Metzgers A** umfassen: schlachten, wursten, ausbeineln, verkaufen. Der **Metzger B** wird ausgebildet in der Wursterei, im Ausbeineln und Fleischverkauf. Während der Metzger A mehr zum Allround-Metzger ausgebildet wird, legt man bei der Ausbildung des Metzgers B das Hauptgewicht auf den Fleischverkauf und das Zurichten des Fleisches. Beide Lehren dauern drei Jahre. Während dieser drei Jahre besucht der Lehrling die Berufsschule an einem ganzen Tag in der Woche. Er erhält dort den geschäftskundlichen Unterricht wie die Lehrlinge anderer Berufe und als Fachunterricht Berufskunde, Kochunterricht, Verkaufskunde und Verkaufsgesprächsunterricht in einer Fremdsprache. Den Abschluss der Lehre bildet die Lehrabschlussprüfung mit Aushändigung des Fähigkeitsausweises. Der **Fleischverkäufer** eignet sich in seiner zweijährigen Lehrzeit den Fleischverkauf an. Ein wichtiger Teil seiner Ausbildung besteht in der Kundenberatung. Zu dieser zählen



Hier wird das Brät mit einer Maschine in den Darm abgefüllt. Dieser wird zugebunden, und die Wurst wird aufgehängt und geräuchert.

umfangreiche Kochkenntnisse. Dieser Beruf steht auch Mädchen offen. Die **Charcuterieverkäuferin** bedient die Kunden mit Wurstwaren. Sie schneidet Schinken, Salami oder Aufschnitt. Auch ihre Lehrzeit dauert zwei Jahre. Begabte Verkäufer und Verkäuferinnen können sich in einer einjährigen Weiterbildung zum Detailhandels-Kaufmann ausbilden lassen. Mit diesem Titel steht einem der Zugang zur Leitung einer Filiale offen.

Ein angewandter Beruf ist der Traiteur. Er richtet festliche Platten her, bäckt Pasteten oder richtet leckere belegte Brote her. Oft gleicht seine Arbeit der eines Kochs.

Aufstiegsmöglichkeiten

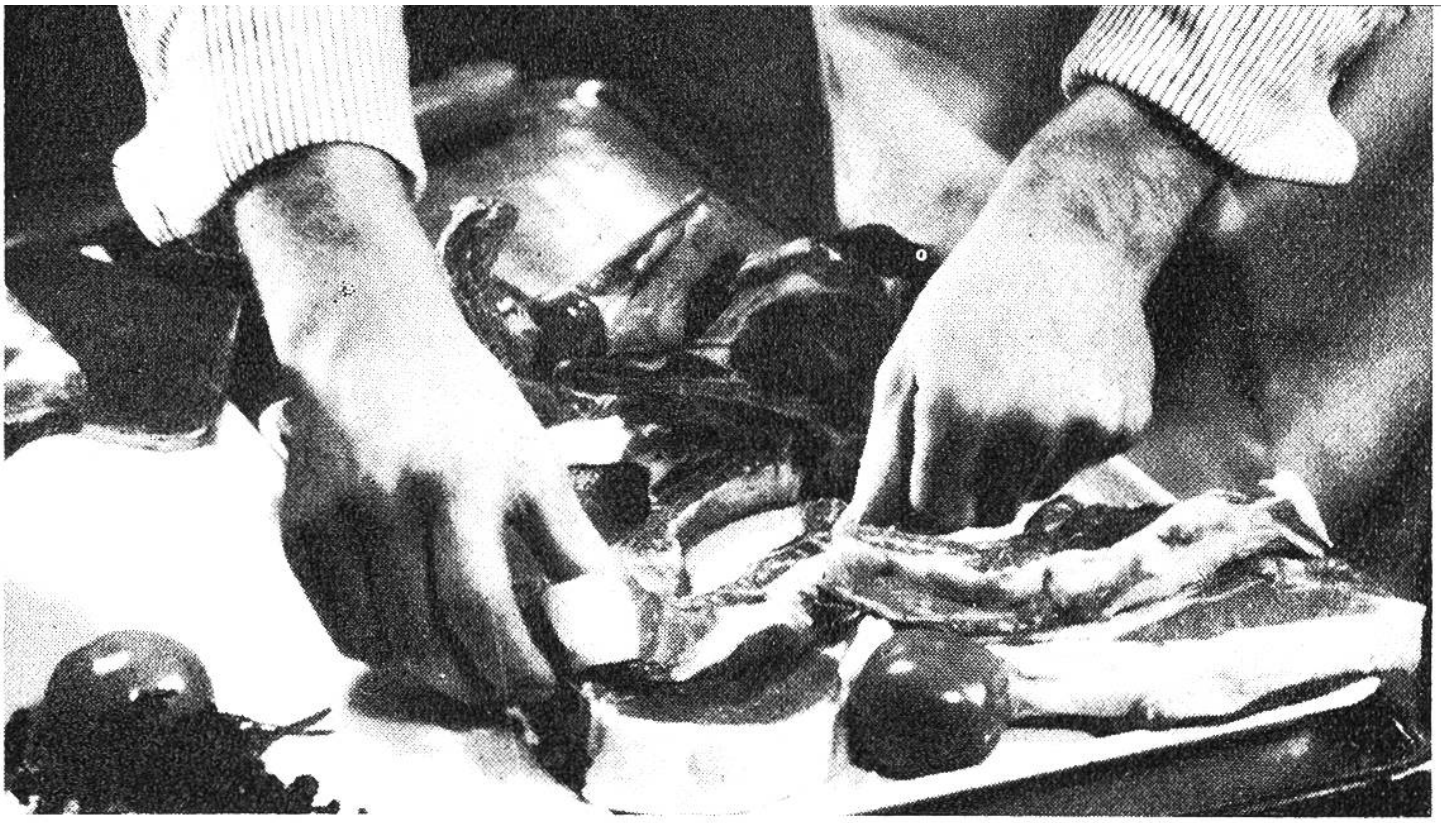
Nach Absolvierung der Lehrzeit steht dem strebsamen jungen Mann die schweizerische Fachschule für das Metzgereigewerbe in Spiez zur Weiterbildung offen. Auch den Verkäuferberufen werden in der Fachschule Kurse geboten. Das Ziel jedes tüchtigen Berufsmannes ist die Meisterprüfung. Wer selber kein eigenes Geschäft betreiben will, kann in einem Grossbetrieb eine leitende Funktion übernehmen. Dazu einige Beispiele: Vieheinkäufer, Fleischeinkäufer, Schlachthofvorsteher, Wurster, Betriebsleiter, Filialleiter, Metzger-Kaufmann, Traiteur.

Wer noch mehr über die Berufe der Fleischbranche wissen will, schreibe oder telephoniere:

- Verband Schweizer Metzgermeister, Postfach, 8028 Zürich (Tel. 01 34 11 66);
- Metzgereipersonalverband der Schweiz, Postfach, 8057 Zürich (Tel. 01 46 64 06);
- Berufsberater.

Die Auskunft ist unentgeltlich.

Anton Urech



Der Fleischverkäufer richtet eine Platte mit Schweinskoteletten und dekoriert sie mit geeigneten Gemüsebeilagen.

Wem fliesst beim Anblick dieser leckeren Brötchen nicht das Wasser im Munde zusammen! Der Metzger-Traiteur nennt belegte Brötchen «Canapés».