

TV-Team in der Wurstküche

Reporter des Bayerischen Rundfunks übertrugen die praktische Prüfung live aus der Fleischerschule Landshut als Podcast im Internet



Gleich mehrfach durften Fernsehzuschauer kürzlich Blicke in die 1. Bayerische Fleischerschule Landshut werfen: Ein Team des Bayerischen Rundfunks dokumentierte Aufgaben der Praktischen Prüfung des 421. Meisterkurses – erst das Plattenlegen für ein Kundenbuffet, dann in Live-Schaltungen die Zerlegung und Wurstproduktion in der Lehrwerkstatt. BR-Reporterin Anja Marks durfte beim Schnitzelschneiden, Wolfen von Rind- und Schweinefleisch, Kuttern des Bräts und Füllen von Wiener Würstchen in Schafdarm mit Hand anlegen (mit mäßigem Erfolg, wie sie selbst zugab).

Von 1. Fachlehrer Roland Rauscheder ließ sie sich die Rezeptur und die wichtigsten Qualitätskriterien der frisch aus dem

Räucherschrank gehalten Spezialität erläutern. So etwa Geschmack, Konsistenz, Farbe und den typischen „Knack“ als Frischebeweis. Er betonte dabei: „Auch Kreativität ist beim Wursten gefordert. Jede eigene Rezeptur stärkt als Alleinstellungsmerkmal die Kundenbindung.“

Schul-Geschäftsführer Georg Zinkl bestätigte im Interview, die Zukunft des Fleischerhandwerks liege im Bereich Qualitäts- und Feinkostmetzgerei. Im „f“ finde der Kunde Genuss und keine Billigware. Apropos: Das Thema Mindestlohn 8,50 Euro schrecke das Handwerk überhaupt nicht: „Für gute Arbeit soll man auch gutes Geld verdienen.“ Dass in den Meisterkursen Frauen eher rar sind, liegt laut Zinkl an deren traditioneller Fokussierung auf Service und Verkauf.

Michael Santl, Obermeister der Innung Dingolfing-Landau, machte die kreativen Anforderungen an die Prüflinge beim Gestalten eines Themen-Tisches deutlich. Dafür sind eine Fleischplatte, eine Wurst-/Schinkenplatte und ein Pfannengericht dekorativ herzurichten. „Exaktheit und Fingerfertigkeit sind wichtig, nur dann gibt’s eine gute Note“, betonte der Juror mit jahrzehntelanger Erfahrung. Wie viel Freude ihm gerade diese modernen, kundenorientierten Tätigkeiten für Partyservice, Catering, Imbiss machen, bekannte Meisterschüler Matthias Mache aus Salzburg (Österreich). Sein Kurskollege Martin Geineder aus Arnstorf (Niederbayern), sagte, er freue sich nach erfolgreichem Abschluss auf die Selbstständigkeit und die Ausbildung des Berufsnachwuchses.

Schulleiterin Barbara Zinkl erwiderte auf die Frage, wie das Aussterben des Metzgerberufs zu verhindern sei, sie habe da gar keine Bange. Vor allem weil sich immer mehr Verbraucher wieder auf Qualität und den Wert hochwertiger Nahrung besinnen und deshalb den Weg ins Fleischer-Fachgeschäft finden.

Das Fazit von Moderatorin Anja Marks in den zwei sechsminütigen Beiträgen der „Abendschau“ fiel denn auch positiv aus: Dieser vielseitige, moderne Beruf biete gute Perspektiven, vor allem nach einem Meisterlehrgang an der 1928 von Max Schöner gegründeten ältesten Fleischerschule der Welt. Denn deren Absolventen seien weltweit gesucht – auf jeden warteten zwei bis drei Jobs. (Red./Buch)

Weitere Infos:

Die TV-Beiträge sind in der Internet-Mediathek (www.mediathek-video.br.de) des Bayerischen Rundfunks unter Datum 23.10. zu finden. Teil 1 in „Abendschau – der Süden“ ist hier als Mitschnitt zu sehen, Teil 2 „Von Wienern und Regensburgern“ kann auch als Podcast heruntergeladen werden.

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at