

Lisa Böck, Tochter und zukünftige Chefin der Fleischerei Böck im Interview: „Ich wollt eigentlich schon immer Fleischerin werden!“

Lisa Böck verrät, warum sie sich nichts Besseres vorstellen kann, als in der Fleischerei zu arbeiten.



Lisa Böck wusste schon als Kind: „Ich werd’ einmal Lebakäsmacherer!.“ © Henry Gasselich

Fleisch & Co: Wann ist dir klar geworden, dass du in die Fleischerbranche einsteigen willst?

Lisa Böck: „Fleischerin wollte ich eigentlich schon immer werden. Als ganz kleines Kind habe ich schon zu Papa gesagt: ‚Ich werd’ einmal Lebakäsmacherer!‘ Eigentlich wollte ich nur das neunte Schuljahr machen und dann eine **Fleischerlehre** beginnen. Doch meine schulischen Erfolge führten dazu, dass ich doch die Matura gemacht habe. Diese habe ich dann auch an

der **HLW in Zwettl** gemacht. Danach bin ich sofort in den Betrieb eingestiegen. Denn im Laufe der Schuljahre habe ich schon bemerkt, dass ich nicht für neun Stunden täglich am Schreibtisch geschaffen bin.“

Fleisch & Co: Viele Betriebe kämpfen damit, keinen Nachfolge zu haben. Für dich war es niemals eine Frage?

Lisa Böck: „Nein, denn ich sehe fast nur Vorteile. Natürlich sind es viele Arbeitsstunden, natürlich hat man immer wieder Sorgen und natürlich auch betriebliche Fehler passieren –, aber was gibt es Schöneres, als etwas zu schaffen, einen Betrieb und die Produkte so zu gestalten, dass die Mitarbeiter zufrieden sind und die Kunden glücklich einkaufen kommen? Das macht doch enorm stolz. Natürlich kann ich leicht reden, denn meine Eltern haben extrem gute Vorarbeit geleistet und den Betrieb auf feste Beine gestellt. Aber ich denke, wäre die Situation anders, würde ich es dennoch wagen.“

Fleisch & Co: Was fasziniert dich so an dem Handwerk?

Lisa Böck: „Es ist die Vielseitigkeit des Berufs, vor allem in einer Betriebsgröße wie der unseren. An einem Tag bin ich in der Wursterei, am nächsten zerlegen wir Rindfleisch und dann verpacken wir. Ich habe jeden Tag eine andere Beschäftigung. Außerdem ist es ein unglaublich befriedigendes Gefühl, am Ende des Tages zu sehen, was man alles gemacht und produziert hat. Und wir stellen ja richtig gute Lebensmittel her, darauf bin ich dann schon enorm stolz.“



Lisa Böck: „Ich wurste wahnsinnig gerne. Aber eigentlich macht es für mich die Mischung aus – das ist das Tolle am Fleischerhandwerk.“ © Henry Gasselich

Fleisch & Co: Welcher Bereich ist dir der liebste?

Lisa Böck: „Ich wurste wahnsinnig gerne. Aber eigentlich macht es für mich die Mischung aus – das ist das Tolle am Fleischerhandwerk.“

Fleisch & Co: Du wirst einmal einen sehr großen Betrieb übernehmen ...

Lisa Böck: „Es ist schon eine enorme Verantwortung und natürlich kommt man da manchmal ins Grübeln, wo die Reise hingehen wird. Im Moment gibt es ja ein großes Problem mit Fachkräften und es scheint nicht unbedingt besser zu werden: Wir haben zwei Lehrlinge, die zu neunt in ihrer Berufsschulklasse sitzen und dabei wurden schon drei Bundesländer zusammengelegt. Dennoch mache ich mir nicht allzu große Sorgen, denn die Lebensmittelbranche ist eine recht sichere Branche – essen müssen die Leute schließlich immer. Aber natürlich gilt es dabei auch, sich flexibel auf die neuen Lebens- und Essgewohnheiten einzustellen.“

Fleisch & Co: Gerade in Zeiten, in denen Qualität immer wichtiger wird, ist die eigenen Schlachtung ein großer Mehrwert ...

Lisa Böck: „Durch den eigenen **Schlachthof** konnten wir unsere Qualität nochmals enorm steigern. Ich kann mich noch erinnern,

als die ersten Schweine aus unserer neuen Schlachtung kamen. Da dachten wir zuerst, wir bilden uns nur ein, dass das Schweinefleisch jetzt so grandios ist. Nach und nach haben auch unsere Kunden bemerkt, dass die Qualität noch besser geworden ist. Das Kotelett zum Beispiel schmeckt nicht nur sehr gut, sondern schrumpft in der Pfanne auch nicht.“

Fleisch & Co: Was ist für die Zukunft geplant?

Lisa Böck: „Ich werde in Linz die **Meisterprüfung** machen, denn dort ist die Ausbildung erstklassig –, aber zeitlich ist es natürlich eine Herausforderung. Außerdem möchte ich noch ein bisschen im Betrieb lernen, damit ich wirklich alle Fertigkeiten beherrsche – ich bin nämlich eine Perfektionistin.“

Fleisch & Co: Was würdest du dir für das Fleischerhandwerk wünschen?

Lisa Böck: „Die Konsumenten merken ja schon langsam, dass die Qualität beim Fleischer stimmt und setzen immer mehr auf Regionalität und handwerkliche Produkte. Aber der Fleischhacker selbst sollte auch stolz auf seinen Beruf und seine Produkte sein ...Das heißt, ich wünsche mir von den eigenen Leuten mehr Wertschätzung für das Handwerk, mehr Selbstbewusstsein und Liebe zum Beruf. Wir produzieren enorm gute Qualität, erzeugen tagtäglich wunderbare Produkte – die muss man doch mit Leidenschaft präsentieren und die Liebe zum Beruf zeigen.“

Lesen Sie auch unser Betriebsportrait der Fleischeri Böck. Mit Viehandel und eigenem Schlachthof.

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at