

Filigrane Arbeit statt blutrünstiger Horrorfilm

Chris Neumann absolvierte jüngst seine Lehre zum Fleischer und erklärt, wieso der Beruf ihm so viel Spaß macht

Von Kevin Kretzler

Olsberg. Für den 22-jährigen Chris Neumann ist es einer der besten Berufe, die das Handwerk zu bieten hat. „Hier kann ich kreativ arbeiten, muss auf eine saubere Arbeitsweise achten und habe regionale Produkte vor mir.“ Würden Leser nun raten müssen, welchen Beruf der junge Mann ausübt, dann läge manch einer mit Sicherheit daneben. Der Olsberger ist gelernter Fleischer und mit jeder Menge Spaß bei der Sache.

Wer nun meint, er habe da was nicht mitgekriegt, der steht nicht allein da. Frühmorgens in den Schlachthof, Schweinehälften auf dem Rücken schleppen, das Hackbeil schwingen: Den meisten kommt das kaum wie ein Traumjob vor, sondern eher wie ein Horrorfilm mit Knochen, Knorpeln, Blut und Sehnen. Tatsächlich hat Neumann nicht viele Gleichgesinnte. Im Fleischerei-Sektor ist es schwierig, Azubis zu finden.

Kurios, denn das Thema bewusste Ernährung rückt immer weiter in den Fokus und interessiert die Menschen. Hobbyköche stellen sich an den Herd, Nährwerte, Allergene und alte Gemüsesorten sind Themen, die nicht mehr als langweilig gelten. Doch in den Jobs, wo ein direkter Zugang zu Lebensmitteln und deren Verarbeitung besteht, will keiner mehr arbeiten.

Auch für Chris Neumann war es zunächst nicht die erste Wahl, obwohl sein Vater und sein Großvater bereits im Familienbetrieb arbeiten, der seit 50 Jahren besteht. „Ich habe zuerst eine Ausbildung zum Koch in Schmallenberg gemacht und dann ein dreiviertel Jahr in Hamburg beim Four Seasons gearbeitet“, beschreibt der 22-Jährige seinen Werdegang. Dann doch die Ausbildung zum Fleischer, denn der Familienbetrieb soll noch möglichst lange erhalten bleiben.

Nicht so blutig wie angenommen

Die Ausbildung in der Fleischerei Scharfenbaum in Madfeld hat ihn einiges gelehrt. „Es ist super selbst etwas zu kreieren und leckere Sachen herzustellen mit denen ich mich abheben kann. Der Beruf ist auch gar



Fleischer Chris Neumann aus Olsberg präsentiert stolz seinen Pokal, der ihn als besten Fleischergesellen in ganz NRW auszeichnet. Bald misst er sich mit seinen Fähigkeiten mit den Besten in ganz Deutschland. FOTO: KEVIN KRETZLER

nicht so ekelig und voller Blut, wie es heißt. Hier kann sich jeder richtig ausprobieren“, sagt Neumann. Denn Wurst ist nicht gleich Wurst. Der Experte weißt, dass auf verschiedenen Ebenen im Herstellungsprozess Kreativität eine Rolle spielen kann. Welches Grundmaterial gibt es? Schwein, Rind, Huhn? Soll es eine grobe oder feine Struktur geben? Wie sieht das Schnittbild der Wurst aus? Auch im Bereich der Gewürze und Kräuter gibt es eine Vielzahl an Möglichkeiten. Auch wie die Hülle aussieht, Naturdarm, Kunst-darm ist variierbar. Lust einen Adventskalender mit Wurst zu machen? Kein Problem.

Dazu kommt die Möglichkeit, auch im Ausland Eindrücke aus der Branche zu sammeln, denn nicht überall wird auf die gleiche Weise gearbeitet. „In den USA werden

Schweine beispielsweise gehäutet und bei uns nicht. Ich glaube, dass man mit der Lehre problemlos auch im Ausland einen Job finden kann“, ist Neumann überzeugt.

„Es ist super, selbst etwas zu kreieren und leckere Sachen herzustellen, mit denen ich mich abheben kann.“

Chris Neumann, Fleischer

Aber auch ihm entgeht nicht, dass der Beruf kein einfaches Image hat. Das merkte er schon in der Schule, als Mitschüler sagten, dass sie ein Problem damit haben, wie mit Tie-

ren umgegangen wird. Kein Mobbing wegen des Berufes der Eltern, sondern das simple Vertreten einer Meinung. Damit hat der 22-Jährige kein Problem. „Ich habe kein Problem mit Vegetariern. Ich verstehe ihre Ansicht und sie verstehen auch meine.“ Auch bei einer Auszubildenden im Betrieb merkte er die polarisierende Wirkung des Berufes. „Ihre Mutter fragte noch, ob sie das wirklich machen wollte, während ihr Vater ihren Ausbildungswunsch gut findet“, sagt Neumann.

Bester Fleischer-Lehrling in ganz NRW

Er ist in seiner Lehre vollkommen aufgegangen und brachte Bestleistungen. Die waren so beeindruckend, dass er beim Fleischerverband zunächst auf Südwestfalen-Ebene und dann auf NRW-Ebene zum besten Fleischergesellen gekürt

wurde. Dabei hat er sich mit anderen Gesellen gemessen und tritt bald gegen die Besten des ganzen Landes an. Dabei gilt es in einer vorgegebenen Aufgabe sein Können zu präsentieren. Beim NRW-Wettbewerb musste Neumann beispielsweise eine Rinderkeule zerlegen, Grillvariationen zeigen und einen rollierten Braten machen. Hier half dem Olsberger seine vorangegangene Kochlehre. „Das war sicherlich ein großer Vorteil“, freut sich der Sieger. „Wenn es ums Garen oder Schmoren geht oder Fragen zum Tafelspitz kommen, dann ist das alles präsent in meinem Kopf.“ Dafür war im Vorfeld natürlich auch viel Training nach Feierabend notwendig. Trotzdem machte sich der Fleischer im Vorfeld keine großen Hoffnungen. „Ich dachte, dass ich keine Chance bei dem Wettbewerb haben würde. Ich bilde mir darauf jetzt auch nicht zu viel ein. Die ganzen Profis machen das besser und schneller als ich. Aber NRWs bester Fleischergeselle 2019 zu sein, das kann nicht jeder von sich sagen“, gibt er dann doch stolz zu.

Weitere Eindrücke sammeln

Als nächstes möchte der Überflieger seinen Meister machen, um später den Familienbetrieb führen zu können. Dafür geht es nach Hildesheim. In nächster Zeit möchte er noch nicht in der Olsberger Heimat arbeiten und lieber noch weitere Eindrücke sammeln. „Ich komme frühestens in fünf oder sechs Jahren hierher“, sagt Neumann und lacht. Dann ist der Familienbetrieb auf jeden Fall in sehr fähigen Händen.

Die Nationalmannschaft

■ **Chris Neumann** hat auch die Chance, in der Nationalmannschaft der Fleischer zu sein.

■ Mitglied sind **15 hochmotivierte Nachwuchskräfte**, drei Trainer und die Vizepräsidentin des Deutschen Fleischer-Verbands. Zusammen sind sie Aushängeschilder und Botschafter für den Beruf.