

H A N D W E R K - sprichwörtlich gut

e l a i i i o r
i l t g s n h r
m e u i s z s a
a n r t e i t t
t s l a n g o i
t e i r a f v
l l i t e ä
l e r g t
u r k
n u e
g n i
s g t
m
e
r
k
m
a
l

Sehr geehrte Damen und Herren,

Das sicherlich bekannteste deutsche Sprichwort ist **HANDWERK hat goldenen Boden**. Haben Sie schon einmal über die Bedeutung dieser Redensart nachgedacht? Wo würden wir ohne das **HANDWERK** stehen? Ich bin mir sicher keiner von uns kann sich das so richtig vorstellen, denn das **HANDWERK** ist schon seit ich denken kann allgegenwärtig. Doch mir ist auch aufgefallen, dass die **HANDWERK**sberufe immer mehr an Ansehen verlieren – dem gilt es entgegenzuwirken! **Ich lasse mir doch nicht die Butter vom Brot nehmen** – soweit kommt's aber wenn es uns **HANDWERK**er nicht mehr gibt. Denken Sie doch nur einmal daran wie sich ihr Frühstück verändern würde – jeden Tag das gleiche maschinell gefertigte Brot – auf Dauer ganz schön langweilig, es geht doch nichts über die selbstgebackenen Brote der **HANDWERK**sbacken in der Umgebung. Jeder von ihnen stellt seine Backwaren nach überlieferten Rezepten her und das macht sie einzigartig. **EINZIGARTIG** – ein Wort, welches das **HANDWERK** sehr gut beschreibt – die Produkte sehen nicht immer gleich aus oder schmecken gleich, denn **hier wird auch nur mit Wasser gekocht**, aber genau das macht es

Ehrlich

Individuell

Notwendig

Zukunftstragend

Ideenreich

Genussvoll

Außergewöhnlich

Reional

Traditionell

Innovativ

Geistreich

Sie kennen das bestimmt auch – Sie erinnern sich aus Ihrer Kindheit an ein Gericht, das Ihre Oma gekocht hat und selbst wenn Sie das gleiche Rezept benutzen und es selbst kochen schmeckt es doch anders.

Ich habe mich genau aus diesem Grund für den **HANDWERK**sberuf des Metzgers entschieden, da es wichtig ist die verschiedenen Geschmacksvariationen aufrecht zu erhalten. Mir wurde der Beruf sozusagen in die Wiege gelegt, schon als kleines Kind habe ich mich viel in der Metzgerei aufgehalten und meinen Eltern geholfen: Fleischsalat abfüllen, Kassieren oder Geschenke verpacken.

Aber jetzt erstmal zu meiner Person: Ich heiße Julia Böbel und bin 20 Jahre alt. Letztes Jahr im Juli habe ich das Gymnasium mit dem Abitur in der Tasche erfolgreich beendet und mich danach für ein Auslandsjahr entschieden.

Sie denken jetzt bestimmt an Aupair oder Work and Travel, doch schon dabei habe ich meinen Fokus klar auf Lebensmittelbetriebe gesetzt. Dieses Jahr habe ich in vier verschiedenen Ländern für jeweils drei Monate verbracht: USA, Rumänien, Schweiz, Irland. Dabei habe ich die Produkte der einzelnen Betriebe kennengelernt und viele Eindrücke und Erfahrungen gesammelt, sowie Ideen für neue Produkte mit nach Hause gebracht. Beispiele dafür sind mit Speck ummantelte Burger oder Hackfleischnester mit Pfeffersoße gefüllt und Käse Topping.

Meine handwerkliche Ausbildung absolviere ich nicht klassisch, sondern im Zuge eines dualen Verbundstudiums: Lebensmittelmanagement an der Hochschule Weihenstephan-Triesdorf. Dort stehen Rohstoffanbau, Tierhaltung, Herstellung qualitativ hochwertiger Lebensmittel und Ernährung im Mittelpunkt – also die perfekte Fakultät, um sich näher mit dem Lebensmittelhandwerk zu beschäftigen. Für zweieinhalb Jahre eigne ich mir als Vertiefung zu den Themen in der Berufsschule Produktentwicklung, Marketing, Vertrieb und vieles mehr an. Mein Kooperationsunternehmen ist die Fleischerei Scheller in Hannover, dort absolviere ich für zwei Jahre meine Metzgerausbildung. Das heißt ich habe nach insgesamt viereinhalb Jahren sowohl meinen Bachelorabschluss als auch den Gesellenbrief in der Hand. Ich habe mich für eine **HANDWERK**liche Ausbildung entschieden und das Studium nicht wie sonst üblich mit einer kaufmännischen Ausbildung kombiniert, da es meiner Meinung nach wichtig ist auch zu wissen wie man die theoretisch erlangten Fähigkeiten praktisch einsetzt. Durch die tägliche Arbeit im Betrieb verfestigt sich nicht nur das Wissen, sondern man versteht ablaufende Prozesse, die man eventuell vorher nur stur auswendig gelernt hat.

Meine Kenntnisse erweitere ich auch an den Wochenenden im elterlichen Betrieb: Metzgerei Böbel in Rittersbach in Mittelfranken. Nicht nur üben was das Zerlegen betrifft steht auf dem Plan, sondern auch Assistenz bei den Wurstkursen oder die Gestaltung der Werbetafeln.

„Du arbeitest doch voll viel mit Blut oder?“ eine Frage die mir in letzter Zeit sehr häufig gestellt wird, wenn ich im Gespräch mit Fremden meinen Beruf erwähne. Der „blutverschmierte“ Metzger ist ein Bild, welches sich im Kopf vieler Menschen festgesetzt hat und dieses falsche Image gilt es aus dem Weg zu räumen. Diese Kampagne trägt dazu bei und wird auch das Interesse vieler junger Menschen für den Beruf wecken.

Auch Wasser wird zum edlen Tropfen mischt man es mit Malz und Hopfen – doch so einfach wie es in der Redensart klingt ist es nicht, einige Punkte gilt es zu beachten. Genauso wie beim Bier brauen ist es mit der Wurstherstellung, diese beiden Komponenten gehören ja schon seit jeher zusammen beim Genuss des Abendbrots, denn wir sind **GenussHANDWERKER – unvergesslich einzigartig!**

Die praktische Metzgerausbildung ist nicht mit links zu bewältigen, wie einige fälschlicherweise denken – man gibt zum Beispiel bei der Brätherstellung das Eis zu einem falschen Zeitpunkt hinzu, schon ist die Wurst im Eimer. Auf jeden Fall ein Beruf in dem die erlangten chemischen Erkenntnisse aus der Schule perfekt umgesetzt werden. Von der Schlachtung, über das Zerlegen, die Wurstherstellung, Entwicklung neuer Produkte kann man sich vielseitig einbringen. Ich bin geeignet Azubibotschafter zu werden, da ich durch meine unklassische Ausbildungsart ein breites Publikum ansprechen kann und darüber informieren kann, dass es den Weg der dualen Ausbildung auch in unserem **HANDWERK**- dem Metzger**HANDWERK**-gibt.

Genau, dass tue ich schon auf meinem eigenen Blog: wurstjuly.de, dennoch möchte ich noch mehr Menschen erreichen. Das **HANDWERK** ist ein zukunftsstragender Beruf, in dem man seine Ideen und Innovationen kreativ umsetzen kann.

Ich würde mich sehr darüber freuen die Begeisterung von noch mehr junge Menschen für das **HANDWERK** zu entflammen, denn ich **brenne bereits für das HANDWERK.**

