Nachwuchs im Metzger-Handwerk freigesprochen
Giulia Kreuzer und Lucas Hacker Innungsbeste –
Obermeister Reiter: Handwerk mit Herzblut erlernt

Frische, nachhaltig und regional produzierte Fleischwaren stehen hoch im Kurs bei den Verbrauchern, die gerne beim „Metzger um die Ecke“ einkaufen. Nur bei der Verstärkung mit beruflichem Nachwuchs hapert es in dem zunehmend hart umkämpften Markt für beruflichen Nachwuchs. Nichts desto trotz feierte die Metzger-Innung Traunstein-Berchtesgadener Land den Abschluss der Lehrzeit von zwei Metzgern und vier Fachverkäufer im Lebensmittelhandwerk Metzgerei. Und so wurden die sechs am Donnerstagabend in Kraimoos bei Traunstein gemäß einer Jahrhunderte alten, guten Tradition freigesprochen – dem „klassischen“ Ende der Lehrzeit und dem Eintritt in den Status eines Gesellen. Wie wichtig im Metzger-Handwerk das Besinnen auf die Tradition ist wurde auch durch das aufgestellte Zunftkreuz deutlich. Stammt das rund 70 Zentimeter hohe Kreuz der Laufener Zunft doch aus dem 17. Jahrhundert.

Obermeister Hans Reiter sagte in seiner Festrede wer diesen Weg gehe und eine Ausbildung macht wisse: „Man lernt nicht nur wie man Würste herstellt, Fleisch fachgerecht zerlegt oder Kunden freundlich berät – man lernt auch Verantwortung, Präzision, man lernt Handwerk mit Herzblut.“ Das was die jungen Gesellen gelernt hätten könne keine Maschine. „Euer Beruf ist einer der riecht, schmeckt, klingt und anpackt.“ Sie würden echte Qualität schaffen, das Metzgerhandwerk brauche echte Menschen. Die jungen Gesellen hätten viel in ihrer Ausbildungszeit gelernt. Von der Fleischqualität, Hygiene, Beratung, Tierwohl und Nachhaltigkeit.

Sie hätten einen „ehrlichen Beruf“ erlernt, mit Tradition, Zukunft und einem tiefen Wert für die Gesellschaft. Die Metzger-Innung und die Ausbildungsbetriebe seien stolz auf die erfolgreichen Gesellen und hofften, dass die jungen Fachverkäufer und

Metzgergesellen ihrem Beruf auch künftig treu bleiben. „Ihr seid die Zukunft denn ohne euch gibt es sonst bald keine handwerklichen Metzgereien mehr“ so der Obermeister, der Wertschätzung und Achtung für das Handwerk anmahnte. Umso mehr freue es ihn, dass die Landkreise durch den Neubau der beiden Berufsschulen in Traunstein und Freilassing der beruflichen Bildung hohe Wertschätzung entgegenbringe. Er bedankte sich bei allen, die zum Gelingen der Gesellenprüfung beigetragen hätten.

Grußworte kamen von den beiden Landtagsabgeordneten Konrad Baur (CSU) und Dr. Martin Brunnhuber (FW), die durch ihren Präsenz und Reden dem Metzgerhandwerk viel Wertschätzung entgegenbrachten. „Wenige aber ganz besondere“ würden den Schritt ins Gesellenleben gehen. „Ihr habt etwas Wunderbares geschaffen.“ Mit Blicke auf die hohen Investitionen in die Staatliche Berufsschule I in Traunstein sagte er: „Jeder Euro ist gut angelegt in die berufliche Ausbildung.“ Das Metzgerhandwerk sei das Bindeglied zwischen landwirtschaftlicher Herstellung und Veredelung der Produkte. Verbraucher bräuchten die Fachkräfte im Metzgerhandwerk.

Brunnhuber würdigte die Qualität der Produkte im Metzgerhandwerk: „Ihr habt es mit einem Lebensmittel zu tun, das hochgeschätzt werden muss“ sagte er. Er berichtete aus seiner Erfahrung als Jäger und die Herausforderung das selbst erlegte Tier auch zu zerlegen. „Ihr könnt etwas, was viele nicht können.“ Er hielt ein Plädoyer für angemessenem Fleischkonsum. Qualitätsware sei gesund – und nicht nur wohlschmeckend. „Ihr zaubert ein Lächeln in die Gesichter der Verbraucher. Und wenn es schmeck dann kann es nicht ungesund sein“ so der Landtagsabgeordnete.

Im Nachgang nahm Kreishandwerksmeister Gerhard Kotter die offizielle Freisprechung vor und lobte in seiner Rede das Durchhaltevermögen und den gezeigten Fleiß der Ex-Lehrlinge. Diese verdiente große Anerkennung. In früheren Zeiten sei die Freisprechung eine recht raue Angelegenheit gewesen. Insofern sei das Wort „freisprechen“ wörtlich zu nehmen gewesen: Frei von der Zucht, dem Wanderverbot und auch das Eheverbot sei damit zu Ende gegangen. Mit einer kurzen Formel sprach er anschließend die jungen Handwerker von den Pflichten des Lehrverhältnisses frei und hob sie unter dem lang anhaltenden Applaus der Anwesenden in den Gesellenstand. Anschließend wurden den Gesellen die begehrten Gesellenbriefe überreicht.

Studiendirektor Fritz Adler von der staatlichen Berufsschule I in Traunstein ging auf die Prüfung der „Fleischinfluenzer“ ein und hatte so mach nette Anekdote zur Prüfung bereit. Diese wurde in Kooperation mit der Berufsschule in Traunreut (Theorie) erfolgreich durchgeführt. Die praktische Prüfung erfolgte in Traunstein. Berufsschulstandort ist ansonsten aufgrund sinkender Ausbildungszahlen seit einigen Jahren die Berufsschule Rosenheim.

Bei den Fachverkäufern waren vier Teilnehmer zur Gesellenprüfung angetreten, darunter eine Fachverkäuferin. Alle vier haben die Prüfung erfolgreich abgelegt. Der Notendurchschnitt aus Theorie und Praxis liegt bei 3,12. Prüfungsbester ist Lucas Hacker vom Ausbildungsbetrieb Edeka Klück in Traunreut. Sein Notendurchschnitt liegt bei 2,5. Bei den Metzgern waren zwei Teilnehmer am Start, darunter auch eine Teilnehmerin. Der Notendurchschnitt liegt bei 3,0. Prüfungsbeste und Innungssiegerin ist Giulia Kreuzer von der Metzgerei Rührgartner in Traunstein. Die Durchschnittsnote aus Theorie und Praxis liegt bei 2,5.

Musikalisch sorgte Andrea Wittmann am Akkordeon, den Kuhglocken und einer

Ocarina mit viel Schwung und gekonnten musikalischen Einlagen für die richtige Stimmung.

Bildtext:

Metzger Freisprechung .jpg Sie sind die Prüfungsbesten der Metzger-Prüfung: Giulia Kreuzer (Metzger) und Lucas Hacker (Fachverkäufer). Obermeister Hans Reiter (rechts) und Kreishandwerksmeister Gerhard Kotter gratulierten.
Metzger Freisprechung 1.jpg Sie ist die Innungssiegerin der Metzger-Innung: Giulia Kreuzer wurde von Obermeister Hans Reiter (links) und Kreishandwerksmeister Gerhard Kotter ausgezeichnet.

Autorenkürzel: awi