

NP
Seitenwechsel
Eine Serie.

Sind Lehrer wirklich immer gestresst? Arbeiten in der Brauerei nur gutgelaunte Menschen? Wie schwer ist der Job als Gärtner? Wer Antworten will, probiert es am besten selbst aus: Die NP wagt in einer wöchentlichen Serie den Seitenwechsel und tauscht den Arbeitsplatz. Heute: NP-Redakteur Simon Lange in der Fleischerei Hebel in Herrenhausen.



Hier geht es um die Wurst

BITTE SCHÖN: Simon Lange bedient Stammkundin Evelyn Rose. Am 5. Oktober feierte die Fleischerei 120-jähriges Bestehen. Die Vorfahren von Eilfriede Hebel (80, geborene Bokelmann) gründeten den Betrieb 1896. Fotos: Petrow

Vom Schlachthof über die Küche bis zur Theke – so läuft ein Tag als Fleischer

HANNOVER. Da hängen sie am Haken, das Fleisch noch warm. Keine halbe Stunde ist es her, dass die Schweine noch gelebt haben, die Heiner Hebel und ich im Schlachthaus nahe dem Pferdeturn für seine Fleischerei aussuchen. Vom Schlachtprozess habe ich nichts mitbekommen. Kein Blut. Kein Ekel. Aus Hildesheim oder Nienburg kommen die Tiere, keine stressig-lange Anreise. Es waren hoffentlich halbwegs glückliche Schweinchen. Hebel prüft die Muskulatur nach Farbe, Struktur und Elastizität – und wählt nur die Hälften aus, die darauf schließen lassen, dass die Tiere wenig Stress hatten. Umso besser ist die Qualität – und das Gewissen.

muss, die den Markt mit ihren Spottpreisen und qualitativ oft minderwertigeren Produkten total versauen. Dabei ist seine Arbeit zum Großteil unter Wert verkauft. Vom Aufwand her müsste er für einen Braten 150 Euro nehmen – zahlt natürlich niemand. „Der Stundenlohn vom Chef ist der geringste“, sagt der 53-Jährige. Beim Ausladen vor der Wurstküche der Fleischerei in Herrenhausen besteht die Aufgabe, eine der 60 Kilo schweren Hälften

liche Anatomie des Schweines. Ich lege gekochte Köpfe nach brauchbarem Fleisch frei. Erstaunlich, was ein Schwein so alles abwirft. Gut, dass bei mir noch alles dran ist. Die erste Schnippelarbeit verläuft unfallfrei. Zu Hause mal Küchenmesser schärfen, denke ich. Neben mir am Tisch dreht der Geselle Ralf Bernhardt Bratwürste ab. Die letzten Köpfe überlasse ich dem Chef und helfe mit, den gefüllten Darm in Würstchenlänge zu teilen. Ab ins 78 Grad heiße Brühwasser damit, dann brenne ich auf die nächste Aufgabe. Hebel hat schon längst in Wolf und Kutter diverse Wurstmassen vorbereitet.

Chef zum Glück nicht gesehen“, flüstere ich dem Gesellen beim nächsten Malheur zu und wische verschämt die verkleckste Sauerei weg. „Der Chef sieht alles!“, raunt Hebel aus der Ecke und lacht. Verdamm! Ein letzter Versuch an der einfacheren Fleischwurst, meine Finger halten diesmal dicht. Umständlich friemele ich den Bindfaden um das zweite Ende des Darms. Meine erste Wurst! Für Ruhm bleibt kein Raum. Ein Bulle und weitere Schweinehälften müssen zerlegt werden. Hebel drückt mir eine Säge in die Hand. Ein ganz schöner Knochenjob, den Oberschenkel aus der Pfanne zu lösen. Gut, dass die Kollegen im Verkauf mich an die Theke bitten. Eine ungewohnte Perspektive. Vor mir breiten sich mehr als 100 Produkte in der Ablage aus. Bis zu 85 Prozent selbstproduzierte Ware nach Familienrezepten. Nur ein paar Produkte sind eingekauft. Seit 1896 gibt es die Fleischerei. Hebel führt sie

nun in vierter Generation. 2015 wurde sie zu einer der besten in Deutschland gewählt. Mein erster Kunde. Der Puls steigt. Hoffentlich keine Massenbestellung. „Guten Tag, was darfs denn sein?“ Der Mann will nur ein Stück Jagdwurst. Ich bin enttäuscht. Aber so mache ich wenigstens nichts falsch. Verkäufer Jens Rohm hilft mir bei der Wareneingabe für die Waage und an der Kasse. „So, wer bekommt?“ Ich bediene ein halbes Dutzend weitere Kunden. Keiner von ihnen rollt genervt mit den Augen, wenn es mal etwas länger dauert. Dafür läuft alles korrekt. Keine Patzer beim Rückgeld, kein Storno. Feierabend. Zufrieden und glücklich lege ich meinen Kittel ab. Ja, meine Hände riechen stark, aber das lässt sich abwaschen. Was hängen bleibt, ist die Erkenntnis: nie wieder billiges Fleisch aus dem Supermarkt. Und Vegetarier? Sind mir jetzt erst recht wurscht.

Es ist schön, authentische und ehrliche Produkte herzustellen und dafür die Bestätigung von den Kunden zu bekommen.
Heiner Hebel

Wer wird denn heute noch Fleischer?
Heiner Hebel ahnt, dass er keinen Nachfolger finden wird

„Es ist wie bei den Menschen: Wenn Frauen dick werden, kriegen sie einen dicken Hintern, Männer bekommen einen fetten Bauch – also verkaufen wir die Weibchen“, flacht Viehhändler Hermann Vasterling und zeigt auf die saftigen Schenkel der Schweinehälften, die Hebel nun in seinen Kühltransporter verfrachtet. „Wer wird denn heute noch Fleischer?“, fragt Hebel mich auf der Heimfahrt. „Wenig bis niemand“, schätze ich. Hebel nickt stumm. Es gibt kaum Nachwuchs. Nicht mal für den Verkauf an der Theke. „Nach und nach gehen alte Rezepte verloren – und damit die Einzigartigkeit“, sagt Hebel. Seine Branche stirbt einen langsamen Tod. Er ist einer der Letzten seiner Zunft, der in einem familiären Betrieb seine Wurst noch selber herstellt – und damit gegen Supermärkte und Großbetriebe ankommen

zu schleppen, wenigstens zu zweit. Es bleibt bei einer. Sie am Haken in den Kühlraum zu schieben, geht mir leichter von der Hand. Schon dieser Start in den Tag macht Appetit auf mehr. Meine Befürchtung vor Dienstantritt am frühen Morgen nach der ausführlichen Hygiene-Einweisung: Bin ich am Ende des Tages überzeugter Vegetarier? „Nein, garantiert nicht“, versichert Hebel. Geduldig erklärt er mir am Arbeitstisch in der Wurstküche die menschenähn-

Ein ungutes Gefühl beschleicht mich, als ich an die Füllmaschine trete: Das geht garantiert daneben! Ich stülpe den Kunstdarm über die Öffnung und drücke ihn mit Daumen und Zeigefinger fest zusammen. Langsam ziehe ich den Maschinenhebel zu mir heran. Die Jagdwurst-Masse strömt aus der Öffnung, meine Finger halten dem Druck nicht stand. Die Masse quillt und kleckst überall hin – nur nicht in den Darm, wo sie hin soll. Die nächsten Versuche werden nicht besser. Je größer die Wurst, desto schwieriger. Ich habe keine Chance gegen die unkontrolliert ausufernde Mortadella-Masse. „Ups, das hat der

DER REDAKTEUR

Fleisch ist sein Gemüse – ganz so krass ist es nicht. Als studierender Sportwissenschaftler achtet Redakteur Simon Lange auf eine ausgewogene Ernährung. Aber Fleisch ist von Langes Speiseplan nicht wegzudenken. In Herrenhausen wuchs er gegenüber einer Fleischerei auf. Neugierig gingen seine Blicke auf



dem Hof immer Richtung Wurstküche. Eine bislang verborgene Welt. Nach dem Sportstudium mit Schwerpunkt Medien & Kommunikation in Köln zog es ihn zurück in die Heimat nach Hannover. 2006 begann er sein Volontariat bei der Neuen Presse. Seit 2008 ist er Redakteur bei der NP – natürlich im Sportressort.

NPINTERVIEW

Beruf „stirbt aus, weil es keine Nachfolger gibt“

Isabell Dohm (45) ist seit 2012 Geschäftsführerin des Fleischerverbandes Niedersachsens-Bremen mit Sitz in Hannover. Von 2003 bis 2012 war sie Geschäftsführerin der Freien Fleischereinnung Hannover.



EXPERTIN: Isabell Dohm vom Fleischerverband.

Ist der Fleischer eine aussterbende Spezies? Nicht in dem Sinne, dass die Kunden da nicht mehr einkaufen. Dem Fleischerhandwerk geht es im Grunde momentan sehr gut. Aber: Wo früher an einem Ort drei Betriebe waren, gibt es jetzt nur noch einen. Der hat genug zu tun, weil die Kundschaft in der Summe ja nicht weniger wird. Der Fleischer stirbt aus, weil es keine Nachfolger gibt, die diesen kreativen Beruf machen möchten. Der Beruf kommt im Bild der meisten Menschen einfach nicht mehr vor. Viele waren noch nie im Leben bei einem Fleischer.

käufer werden? Der Beruf gibt einem die Möglichkeit, sich in verschiedenen Bereichen auszubilden. Es gibt 1500 Wurstsorten. Ein Fleischer stellt etwa 100 unterschiedliche Produkte selber her. Wurstproduktion ist der eine Teil, andere spezialisieren sich aufs Kochen, auf Partyservice. Man sieht immer das Ergebnis seiner Arbeit. Und man kann es sogar essen. Man hat immer das direkte Feedback vom Kunden, wie es schmeckt.

Woran liegt das? Eine Frage des Images? Wir stehen auf der Hitliste der Ausbildungsberufe sehr weit hinten. Der Beruf ist relativ unbekannt. Man kommt mit ihm nicht mehr in Kontakt.

Wie viele handwerkliche Fleischerbetriebe gibt es noch in der Region? Es gibt noch rund 50 Betriebe in Hannover und im Umland. Vor zehn Jahren gab es noch 25 mehr. Hannover ist noch relativ gut bestückt. Aber es gibt Landstriche in Niedersachsen, wo nichts mehr ist. Die Anzahl der Azubis in den letzten zehn Jahren ist um 40 Prozent zurückgegangen, in den letzten drei Jahren am krassesten. Teilweise wurden schon das erste Lehrjahr der Fleischer und der Verkäufer zusammengelegt, sonst macht es gar keinen Sinn, eine Klasse aufzumachen. Es bewirbt sich einfach kaum noch jemand. Der größte hannoversche Betrieb hatte bis 2010 bis zu 30 Azubis im Jahr, dieses Jahr hatte die gesamte Innung kaum 15 Absolventen.

Bratwurst und Nacken – das zieht nicht mehr bei allen.
Isabell Dohm zum veränderten Kaufverhalten der Kundschaft

Ist der Wettbewerb zu den Supermärkten zu gewinnen? Die Kundschaft hat sich geändert. In den letzten zwei Jahren hat sich das gedreht. Auch bedingt durch die vielen Kochshows und -sendungen im TV. Viele Leute legen wieder mehr Wert darauf, etwas Besonderes zu kaufen. Stichwort „DryAged“-Rindfleisch. Das kauft mittlerweile auch der Student und gibt dafür auch mehr Geld aus. Bratwurst und Nacken – das zieht nicht mehr bei allen. Natürlich kauft der Kunde auch noch seine Mortadella beim Discounter. Aber eben immer öfter auch etwas Besonderes beim Fleischer.

Der Deutsche ist also weiterhin gern Fleisch? Ja, auch wenn „vegan“ und „Veggie-Day“ in aller Munde sind. Die Zahlen des Deutschen Fleischerverbandes sagen: Der Pro-Kopf-Verbrauch liegt bei 54,6 Kilo pro Jahr. Das hat sich über die Jahre so gut wie nicht geändert.

Warum sollte man Fleischer oder Wurstfachver-



SCHNIPP, SCHNAPP: Simon Lange zerteilt eine Schweinehälfte.



AUFKLÄRUNG IN DER WURSTKÜCHE: Chef Heiner Hebel erklärt, wie das Wurstbrät im Kutter weiterverarbeitet wird.



ÜBUNG MACHT DEN MEISTER: Heiner Hebel hilft Simon Lange beim Abfüllen der Wurstmasse in den Kunstdarm.



ORDNUNG MUSS SEIN: Der Redakteur sortiert die fertigen Fleischwaren.

DAS BERUFSBILD

Fleischer/in oder Fleischerei-Fachverkäufer/in – die Ausbildungen dauern in der Regel beide drei Jahre. Die Azubis verdienen im ersten Ausbildungsjahr ab 400 Euro, im dritten bis zu 1000 Euro. Das Einstiegsge-

halt nach Tarif der Landesinnungsverände beträgt jeweils bis zu 2300 Euro. Was macht ein Fleischer? Er prüft die Ware, kauft sie ein, zerlegt sie, verarbeitet sie und stellt Wurst- und

Fleischerzeugnisse her, die dann präsentiert und verkauft werden. Der Azubi lernt auch den Umgang mit Maschinen und Werkzeugen. Beide Ausbildungen finden im dualen System statt – also in einem

Betrieb und in der Berufsschule. Dazu kommen überbetriebliche Fortbildungen. In geringem Maße stellt auch der Verkäufer-Azubi Ware selbst her, in erster Linie gehört zu den Aufgaben

aber das Anrichten, Präsentieren und Verkaufen. Der Deutsche Fleischer-Verband hat alle Informationen zum Beruf im Internet zusammengestellt auf www.fleischerberufe.de