



Berufskunde für Sek I und Sek II

Das will ich werden: Fleischfachmann EFZ

Berufsbilder aus der Schweiz (68)

14:45 Minuten

00:00 Roman Rühli lernt Fleischfachmann. Er arbeitet in der Metzgerei Bühler in Thayngen und ist im dritten und letzten Lehrjahr. Aus Kalbfleisch, Zwiebeln, Schweinefleisch und einer Gewürzmischung stellt er Brät her. Brät ist ein Zwischenprodukt. Roman verarbeitet es später zu Kalbsbratwürsten.

01:40 Im begehbaren Kühlraum der Metzgerei lagert das frische Fleisch. Am Tag zuvor hat Roman ein Schwein geschlachtet. Heute verarbeitet er die beiden Schweinehälften weiter. Das Zerlegen der Schweinehälften heisst in der Fachsprache Ausbeinen. Um sich vor Verletzungen mit dem scharfen Messer zu schützen, zieht Roman den Stichhandschuh aus Chromstahl und eine Kettenschürze an.

03:20 Einmal pro Woche besucht Roman die Berufsschule in Winterthur. Am Morgen hat er allgemeinbildende Fächer wie Deutsch oder Gesellschaft. Am Nachmittag stehen in der Berufskunde unter anderem Fachrechnen oder Kochkunde auf dem Stundenplan. Fachlehrer Ueli Haas erklärt, was die Voraussetzungen sind, um den Beruf Fleischfachmann zu ergreifen.

06:00 Roman besucht mit seinem Chef, dem Metzger Franz Bühler, einen Bauernhof. Das Ziel besteht darin, einen jungen Maststier zu finden, den die beiden zum Schlachten im eigenen Betrieb kaufen können.

07:55 Zwei- bis dreimal pro Woche wurstet Roman. Heute macht er 120 Kalbsbratwürste. Dafür füllt Roman 15 Kilogramm Brät in den Wurstfüller.

Franz Bühler hat die Metzgerei 1987 übernommen und seither neun Lehrlinge ausgebildet. Selbständigkeit und Verantwortungsgefühl sind ihm wichtig.

09:35 In seiner Freizeit spielt Roman Basketball im KTV Schaffhausen. Sein Hobby kann er sich mit seinem Lehrlingslohn finanzieren. Gerne hilft Roman in seiner Freizeit auch auf dem elterlichen Bauernhof mit.

13:00 Roman hilft auch hin und wieder im Laden seines Lehrbetriebs aus. An seinem Beruf gefällt ihm unter anderem die Vielseitigkeit.