

Azubi des Monats

Aktion in Zusammenarbeit von



Wer wird Azubi des Monats?

500 Euro und ein Abo für den Sieger

Gera. Unsere Zeitung startete 2019 mit der Volksbank eG Gera Jena Rudolstadt die Gemeinschaftsaktion „Azubi des Monats“. Junge Leute werden in den Mittelpunkt gerückt, die sich für eine Ausbildung in der Heimat entschieden haben und überzeugt sind, mit einer Berufsausbildung ihren Weg zu gehen.

Jeden Monat von Mai bis September werden drei Auszubildende vorgestellt. Der Sieger erhält 500 Euro und bekommt ein einjähriges Abo für das E-Paper unserer Zeitung geschenkt. Der Zweitplatzierte erhält zwei Gewinnparlose und ein halbjähriges Zeitungsabo und der Drittplatzierte ein Gewinnparlos und ein dreimonatiges Abo.

Damit die Wahl Ihnen, liebe Leserinnen und Leser, leichter fällt, wird die Redaktion am letzten Sonnabend im Monat noch einmal die drei Kandidaten im Kurzporträt vorstellen. Unter den teilnehmenden Lesern werden monatlich zehnmal fünfzig Euro verlost. Abgestimmt werden kann erst nach Veröffentlichung der Zusammenfassung sowohl mit dem Coupon in der Zeitung als auch online.

Weitere Lehrlinge für den „Azubi des Monats“ können mit einer kurzen Begründung vom Ausbildungsbetrieb, den Kammern, von Familienangehörigen und Freunden vorgeschlagen werden. Den letzten Ausschlag für ein Zeitungsporträt gibt aber die Zustimmung des Ausbildungsbetriebes. gera@otz.de

Für den Urlaub sparen

Sidny Hirsch über seine Pläne

Gesetzt den Fall, Sie würden 500 Euro gewinnen, was machen Sie damit?

Sparen, um meinen Freund, der in Varna Medizin studiert, zu besuchen. Ich wollte schon in diesem Jahr zu ihm nach Bulgarien. Aber wegen Corona verschiebe ich die Reise auf nächstes Jahr.

Haben Sie schon einmal was gewonnen?

Ja, ich wurde mal als bester Torwart gewählt und habe dafür einen Pokal bekommen. Liegt allerdings schon eine Weile zurück

Zum Gewinn gehört auch ein Zeitungsabo. Was sagen Sie dazu?

Gute Sache. Ich interessiere mich vor allem für Sport. Meine Lieblingsverein ist der FC Bayern München.



Rostbrätel werden geschnitten. Ein Schutzhandschuh ist wichtig, um Verletzungen vorzubeugen.

FOTO: ILONA BERGER



Fleisch kommt in den Fleischwolf.

FOTO: ILONA BERGER



Fleisch und Wurst müssen genau abgewogen werden, auch das muss ein künftiger Fleischer lernen.

FOTO: ILONA BERGER

Drei Uhr morgens ist die Nacht zu Ende

Azubi des Monats Sidny Hirsch ist im ersten Ausbildungsjahr zum Fleischer



Der 20-jährige Sidny Hirsch aus Zeulenroda-Triebes ist noch im 1. Ausbildungsjahr zum Fleischer.

FOTO: ILONA BERGER

Von Ilona Berger

Kauern. „Ich esse für mein Leben gern Wurst und Fleisch“, sagt Sidny Hirsch. Er schwärmt für Leberwurst auf Butterbrot, Boulette und Schnitzel. All das waren aber nicht die Gründe, um das Handwerk zu erlernen. Der Beruf des Fleischers hat ihn anfangs nicht interessiert, obwohl die Fleischerei seiner Eltern in Zeulenroda-Triebes seit 60 Jahren in Familienbesitz ist. Na ja, und dann das zeitige Aufstehen.

Im Schülerpraktikum darf er in der Küche des Bio-Seehotels in Zeulenroda mithelfen. Dort riecht es nicht nur gut nach Essen. Die Arbeit gefällt ihm. Sidny Hirsch überlegt, Koch zu werden. Doch am Wochenende oder an Feiertagen ranzumüssen, behagt ihm nicht. Also wird der Beruf von der Liste gestrichen.

Durch ein anderes Praktikum scheint die Suche beendet zu sein. Die Woche in einer Werbeagentur spricht den Regelschüler an. Für Firmen Plakate oder Drucke auf Autos zu entwickeln und zu entwerfen, das wäre es. Kreativ sein will der 18-Jährige, Grafik und Design studieren. Darin sieht er seine Zukunft.

Um diesen Weg zu gehen, braucht er Abschlüsse. Das Zeugnis der Regelschule nach der 10. Klasse reicht nicht aus. Das Fachabitur kann er im Staatlichen Berufsbildungszentrum Ernst Arnold in Greiz ablegen. Er will es unbedingt. Drei Jahre muss der junge Mann noch einmal pauken. Mit der Zeit lässt der Feuer eifer nach. „Ich bin ein bisschen faul geworden.“

Heute ärgert sich Sidny, dass er nicht durchgehalten hat. Nach zwei Jahren schmeißt er plötzlich alles hin, bekommt zum Glück 2019 noch den Fachoberschulabschluss.

Am Telefon erzählt er seinen Eltern, die im Urlaub sind, dass er nun Fleischer werden möchte. Er zweifelt nicht mehr.

„Dann passierte alles ganz schnell. Es war Sommer kurz vor Ausbildungsstart. Eine Lehre im elterlichen Betrieb wollte ich nicht machen. Es würde vielleicht heißen: Der Sohn der Chefin. Die Fleischerei Oertel wurde mir von einem Lehrer empfohlen, weil er dort immer einkauft.“ Etwas verlegen fügt Sidny an: „Die Tradition unseres Familienbetriebes muss doch erhalten bleiben, deshalb mein Entschluss.“

Das Probearbeiten klappt. Sidny Hirsch beginnt im vergangenen Jahr seine Ausbildung. Anfangs bereitet ihm das Zerlegen des Fleisches Schwierigkeiten, Schritte einprägen und Handgriffe beherr-

schen. Die Wurstherstellung fiel ihm leichter. „Die ist abwechslungsreich.“ Er würde da gern öfter sein. Doch durch Corona kann er momentan nur in einer Abteilung bleiben: beim Fleischzerlegen. Eine Schweinehälfte wiegt um die 45 Kilogramm, aber die hängt am Haken. Doch Muskelkraft ist schon vonnöten, die hat Sidny als leidenschaftlicher Fußballspieler beim TSV Langenwetzendorf.

Und das frühe Aufstehen bereitet dem 20-Jährigen längst keine Schwierigkeiten mehr. Er hat sich daran gewöhnt. Drei Uhr morgens klingelt der Wecker. Mit dem Auto ist er pünktlich 4 Uhr am Arbeitsplatz. „Dafür habe ich 13 Uhr Schluss“, vorausgesetzt alle Maschinen sind sauber und die Fleischerei blitzt.

So läuft die Ausbildung zum Fleischer ab

■ Voraussetzungen

- einen guten Hauptschulabschluss, teilweise auch den Realchulabschluss mit ausbaufähigem Grundwissen in Mathematik und Biologie
- Einsatzbereitschaft, Interesse an Ernährungs- und Gesundheitsfragen sowie ein Mindestmaß an Motivation
- erforderlich ist der Nachweis über die gesundheitliche Eignung, die bestätigt, dass die Anforderungen an das Personal beim Umgang mit Lebensmitteln nach dem Infektionsschutzgesetz erfüllt werden. (Bescheinigung des Gesundheitsamtes)

■ Ausbildungsinhalte

- die Auswahl und Beschaffung des Rohmaterials aus gesicherter, kontrollierter Herkunft sowie

- die anschließende Veredelung
- Herstellung von Wurst, Schinken und anderen Fleischprodukten
- Entwicklung und Zubereitung neuer kulinarischer Ideen für Partys, Empfänge oder andere große Veranstaltungen.
- Qualitätssicherung und Hygiene sowie der Umgang mit moderner Fleischertechnik
- Im letzten Jahr der Ausbildung besteht die Möglichkeiten sich zu spezialisieren, sechs Wahlqualifikationsbausteine sind möglich.

■ Berufsschule

SBBS Gesundheit, Soziales und Sozialpädagogik, Maler-Fischer Straße 2, Gera

■ Ausbildungsdauer

36 Monate

Wenn es um die Wurst geht

Die Fleischerei Oertel GmbH in Kauern setzt auf Schmackhaftes in ausgezeichneter Qualität

Von Ilona Berger

Kauern. 5,7 Tonnen Fleisch vom Schwein, Rind und Geflügel verarbeitet der Betrieb in der Sommersaison pro Woche. „Die beginnt bei uns Ostern und endet im Oktober“, sagt Daniel Schmidt. Er ist Geschäftsführer der Fleischerei Oertel GmbH, hat das Handwerk von der Pike auf gelernt und könnte sich keinen anderen Beruf vorstellen.

Medaillen zeugen von seiner Kunst im Handwerk. Erst Anfang März zum 24. Tag der Thüringer Wurstspezialitäten in Erfurt vergab der Landesinnungsverband des Fleischerhandwerks Thüringen dem in Kauern ansässigen Unternehmen für zwei Produkte Gold:

Zungenblutwurst und Hackbraten mit Zwiebel. 301 Proben von 58 Betrieben wurden eingereicht und unter anderem nach Aussehen, Geschmack und Konsistenz beurteilt. „Ich war an diesem Tag zum ersten Mal auch selbst Juror“, berichtet Daniel Schmidt. Kauern kann 65 Sorten selbst herstellen, die in den acht Filialen in der Region angeboten werden. Dafür sorgen 43 fleißige und umsichtige Mitarbeiter.

Nach den Produkten gelüsten selbst Österreicher oder Dänen. Ausgewanderte, die in ihrer alten Heimat Verwandte besuchen, nehmen Riesenpakete mit. Vor allem die Thüringer Roster ohne Schnickschnack und die Salami munden. „Viele unserer Rezepte hat mir mein

Lehrmeister in Reust übergeben. Dort machte ich meinen Meister, bis ich den Betrieb 2009 in Kauern übernahm. Manches wird verfeinert oder neu kreiert.“ Produktionsleiter Marcel Kirchof experimentiert viel. Wichtig sei nicht nur das richtige Händchen. Gutes Fleisch trägt zum Gelingen bei. Deshalb sind kurze Wege notwendig. So liefert ein Betrieb in Crimmitschau die Rohware, Schweinehälften oder Teile davon. Rind wird geviertelt. „Tiere müssen nicht sinnlos hin- und hergefahren werden“, so der Chef. Das sollen auch die Lehrlinge begreifen. Seit über zehn Jahren bildet er Fleischer und Fleischerfachverkäufer aus. Sie profitieren von dem Wissen des heute 43-Jährigen.



Daniel Schmidt ist Ausbilder, Fleischermeister und Geschäftsführer der Firma.

FOTO: ILONA BERGER

