



# Berufskolleg am Eichholz in Arnsberg

## Pressemitteilung

### Fleischerfachbetriebe brauchen guten Nachwuchs

Betriebe und Berufsschule verstärken Zusammenarbeit bei der Prüfungsvorbereitung

Die Fleischerhandwerksbetriebe und das Berufskolleg am Eichholz sorgen für eine stärkere Verzahnung der Zusammenarbeit im dualen System. Dazu werden wichtige Vorträge und praktische Übungen in die Schule geholt. Fleischermeister Hans-Jörg Scharfenbaum brachte jetzt zwei Rinderhinterviertel mit, um mit der Oberstufe der Fleischerklassen das Zerlegen der so genannten Pistolen zu üben.

Kurz vor der Gesellenprüfung muss jeder Handgriff bei den Fleischern sitzen. Gezielte Übungen und Vorträge im Rahmen der schulischen Berufsausbildung sollen den Schülern die Prüfung zum Gesellen erleichtern. Fleischermeister Scharfenbaum aus Brilon ist damit der Einladung von Henrike Gethmann, Fachlehrerin des Berufskollegs am Eichholz, gefolgt. „Wir haben festgestellt, dass wir vor den Abschlussprüfungen noch einmal besonders schulen müssen“, so Gethmann.

Das Rinderhinterviertel, das aussieht, wie eine riesige Pistole, zerlegt ein geübter Fleischer in einer Viertelstunde. Fleischermeister Scharfenbaum lässt sich bei seiner Vorführung fast doppelt so lange Zeit, damit jeder Schüler erkennen kann, welche Handgriffe wichtig sind. „Damit wir die Preise halten können, müssen wir mehr denn je auf Wirtschaftlichkeit achten“, erläutert Hans-Jörg Scharfenbaum. Fachmännisch zerlegt er das riesige Stück Fleisch und sortiert die Produkte zugleich in ihre unterschiedlichen Qualitäten. Vom Knochen bis zum Filet findet alles seine Verwertung.

Im heutigen Betriebsalltag komme es immer häufiger vor, dass die Fleischerlehrlinge bis zum Ende der Ausbildung nicht genug Gelegenheiten für solche Übungen bekommen, erläutert Henrike Gethmann, die sich dankbar für die stärkere Unterstützung von Seiten des

Handwerks zeigt. Da nicht jeder Auszubildende in seinem Betrieb solche Rinderviertel-Pistolen selber zerlegen kann, sei die stärkere Verknüpfung mit der Schule auch ein Anliegen des Briloner Metzgers: „Unsere Betriebe brauchen einen gut ausgebildeten Nachwuchs.“

Das Berufsbild des Fleischers habe sich in den letzten Jahren immer mehr gewandelt, erklärt Gethmann. So werden immer mehr Aufgaben der Fleischverarbeitung an die Industrie abgegeben: „Der Metzger vor Ort kümmert sich stattdessen immer mehr um küchenfertige Produkte, wie fertig gewürztes Gyrosfleisch oder einen bereits gefüllten Braten, die dann zuhause direkt in Pfanne oder Bräter wandern können.“ Zudem gehöre zu den meisten Fleischereien heute ein Partyservice und oft auch die Verpflegung von Schulen. Die Folge ist eine Spezialisierung der Fleischer, die schon zu Beginn der Ausbildung erfolgt.

Dieser Wandel im Berufsbild und stetig steigende Hygieneanforderungen haben zu einer Änderung der Ausbildungsordnung und der Gesellenprüfung geführt. „Die Schüler müssen heute mehr Techniken in der Verarbeitung lernen als früher“, so Gethmann. Wichtig sei zudem das selbständige Planen der Arbeitsabläufe: „Die Schüler müssen in der Lage sein, vom Endprodukt bis zur Bewertung ihrer Arbeit alles selber vollziehen zu können.“ Am Ende des praktischen Trainings steht somit die Bewertung der entstandenen Produkte – die Schüler betrachten aus der Perspektive des Prüfers die zerlegte Pistole.