

riere

jobs.tt.com

Nummer 276 | Samstag, 5. Oktober 2019



weiter wertzuschätzen, heißt
Foto: iStock

Fleisch zerlegen statt auf der Tastatur tippen

Ob Fleisch, Speck oder Rohwurst: Marina Gandler hat den Metzgerberuf in ihrer Lehre auf Herz und Niere geprüft und ist fasziniert davon.

Von Nina Zacke

Oberndorf – „Gib nicht auf, die Kraft wird schon noch kommen“, hörte Marina Gandler am Beginn ihrer Metzgerlehre vor knapp drei Jahren von ihren Arbeitskollegen. Dadurch stärkten sie die heute 21-jährige Unterländerin und machten ihr Mut durchzuhalten.

Und die Kraft kam: Gandler hat in knapp einem Monat ihre Gesellenprüfung und kann sich in Zukunft nichts Schöneres vorstellen, als weiterhin in diesem Beruf als Fleischerin zu arbeiten, sowohl in der Produktion als auch im Verkauf. Vor allem das kraftintensive Zerlegen von Fleisch hat es ihr dabei angetan. Mit Kettenhemd und Schnittschutzhandschuh, als Schutzmaßnahmen, sowie Kopfbedeckung und weißer Arbeitskleidung, aus hygienischen Gründen, zerschneidet die junge Frau vor allem Rind und Jungtiere im gekühlten Zerlegeraum der Metzgerei Huber.

Dort arbeiten Metzger mit scharfen, sehr gut geschliffenen Messern, um das Fleisch sauber in einzelne Teile zerschneiden zu können. Daher ist die Schutzkleidung ein absolutes Muss. Ein Finger sei schnell ab. „Die Arbeit ist gefährlich, aber man muss sich selbst einfach vertrauen und konzentriert arbeiten“, sagt die Jochbergerin selbstbewusst. Daneben gilt es in der Fleischbe- und verarbeitung, wie auch in anderen Lebensmittelproduktionen, besonders auf die Hygienebestimmungen Acht zu geben. „Wenn man beispielsweise einen Fehler bei der Lagerung macht oder zu wenig



Hand anlegen: Für die 21-jährige Marina Gandler ist das Zerlegen des Fleisches eines der interessantesten Aufgabengebiete als Metzgerin.
Foto: Birgit Pichler

Salz hinzugibt, hat der Endverbraucher ein schlechtes Produkt in Händen“, erklärt die baldige Metzgergesellin. Für Gandler sind die Erfahrungen, die sie mittlerweile im Umgang mit Fleisch- und Wurstprodukten gemacht hat, faszinierend. Zum Beispiel, wie unterschiedlich der Geschmack sein kann: Ob hell oder dunkel, das entscheidet darüber, ob ein Stück Beiried später zarter oder bissiger schmeckt, untermauert die 21-Jährige. An jedem gespro-

chenen Wort der ehrgeizigen Frau hört man ihre Begeisterung für diesen Beruf heraus.

Jungen Frauen (und Männern) rät Gandler, in einen Betrieb zu gehen, in dem „das Bauchgefühl passt“. „Die Harmonie zu den Kollegen und zum Chef muss vorhanden sein, ansonsten kann man nicht 100 Prozent in seine Arbeit stecken“, gesteht die Jochbergerin. Und dann schafft man es auch in der – leider noch viel zu männlichen – Fleischerbranche.

TT-Berufsporträt

Voraussetzungen: gute körperliche Verfassung, handwerkliches Geschick, guter Geruchs- und Geschmackssinn, Kundenorientierung, Teamfähigkeit, Selbstständigkeit, Hygienebewusstsein.

Ausbildung: dreijährige Lehre zum Fleischerarbeiter, Berufsschule: Tiroler Fachberufsschule St. Nikolaus in Innsbruck.

vota
kultur
n

wissenschaftigkeit und
ktion, aber auch darum,
Fehlerkultur zu schaf-
fen der die gemeinsame
ngsfindung wichtiger ist
huldzuweisungen.

einem herausragen-
einsinn für interkultu-
Unterschiede gelingt es
er-Minegishi, anhand
s Modells den tieferen
von Toyotas Arbeitskul-
tegreifbar zu machen,
dabei auf plumpe Ste-
pe zurückzufallen.
n einen zugänglichen,
ovollen Schreibstil ist
reude garantiert, nicht
ir Unternehmer. (TT)

Buchtipp

änderung der
eitskultur

Bender-Minegishi
as wahre
e: Erfolg-
e Arbeits-
mit
erhaften
beitern.
eiten.
Euro.



chtipp von [www.business-
tler.com/tt](http://www.business-
tler.com/tt)

Kompetenzzentrum „Digital Twin Lab“ am MCI gestartet

ruck – Gemeinsam mit den Kostenersparungen

