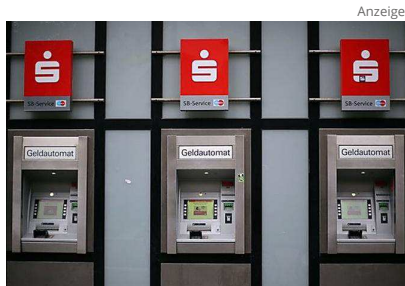


OSTTHÜRINGER Zeitung



Banken bauen in Deutschland vermehrt Geldautomaten ab

DEUTSCHE WIRTSCHAFTS NACHRICHTEN



Abiturienten feiern letzten Schultag



Lauinger-Affäre: Ehefrau stellt sich hinter Justizminister

empfohlen von

Für die Lehre nach Saalfeld gezogen

Jessica Grosch von Metzger Mannheims als beste angehende Fleischerei-Fachverkäuferin Thüringens ausgezeichnet

19. April 2018 / 05:59 Uhr



Jessica Grosch (21) zeigt einer Stammkundin in der Filiale am Saalfelder Markt einen Bratwursting. Die angehende Fleischerei-Fachverkäuferin gehört zu den diesjährigen vier besten Auszubildenden ihres Berufes in Thüringen. Foto: Jens Voigt

Saalfeld. Kochschinken, Salami, Putenbrust – natürlich hat Jessica Grosch ihre Canapés mit tierischen Produkten belegt. Nicht nur, weil sie in der Saalfelder Metzgerei Mannheims lernt. Sondern auch, weil alles andere nicht so recht passen würde zum Thüringer Wursttag, als es darum ging, wer die beste angehende Fleischerei-Fachverkäuferin ist. Und die heißt – Jessica Grosch.

23 Auszubildende aus allen Teilen Thüringens waren angetreten, die jeweils besten aus den

Innungsbereichen. An den Berufsschulen hatten sie die Präsentation – also Wurstplatten respektive –körbe – sowie die jeweils vier Canapés in fünf Sorten schon einmal nach vorgegebenem Zeitlimit vorbereitet und bewertet bekommen, nun galt es dies vor Prüfungskommission und versammeltem Fachpublikum auf der Erfurter Messe binnen zwei Stunden noch einmal in mindestens gleich hoher Qualität zu wiederholen. „Ziemlich aufregend“ sei das gewesen, erinnert sich die 21-Jährige, die zwar an ihren Azubi-Qualitäten nicht zweifelt, trotzdem aber nicht erwartet hätte, gleich in beiden Disziplinen Gold zu holen und sich den ersten Platz mit drei weiteren Lehrlingen zu teilen.

Sechster Thüringen-Pokal für das Unternehmen

Grosch, die nach dem Abschluss an der Pößnecker Regelschule „Prof. Franz Huth“ für ihre Ausbildung eigens nach Saalfeld gezogen ist, kann nicht verstehen, wieso ihr Beruf bei vielen Jugendlichen keine rechte Begeisterung auslöst, sofern man den Umfragen der Arbeitsagenturen Glauben schenkt.

„Die Arbeit ist richtig abwechslungsreich. Man muss sich nicht nur mit Fleisch und allen möglichen Wurstsorten auskennen und die Kunden beraten, sondern man unterstützt auch den Partyservice, bedient im Warmverkauf bis hin zum Dienst am Außengrill“, erzählt Grosch, die versichert, für sich „genau den richtigen Beruf“ gefunden zu haben.

„Es freut mich ganz besonders, dass Jessica den Wettbewerb gewonnen hat und nun beständigstermaßen eine der besten Auszubildenden in Thüringen ist“, kommentiert Annett Mannheims-Maurer die Auszeichnung. „Sie arbeitet sehr selbstständig und zielstrebig – das ist auch im dritten Lehrjahr gar nicht so selbstverständlich“, ergänzt die Geschäftsführerin des traditionsreichen Saalfelder Unternehmens, das im nächsten Jahr sein 100-jähriges Bestehen feiern wird.

Nicht nur wegen der ausgezeichneten Jessica Grosch hat die Fleischerei mit ihren 25 Beschäftigten und zwei Auszubildenden Grund, optimistisch in die Zukunft zu gehen. Denn beim 22. Tag der Thüringer Wurstspezialitäten errangen die Metzger Mannheims GmbH und die mit ihr verbundene Landhof-Fleischerei Mörsdorf als einer von zwölf Betrieben im Freistaat die Thüringen-Pokale der Branche für jeweils eine Goldmedaille bei den Produkten mit geschützter geografischer Angabe, also für Thüringer Rostbratwurst, Thüringer Leberwurst und auch Thüringer Rotwurst.

Übrigens nicht zum ersten Mal: Bereits zum sechsten Mal seit 2008 konnte das Unternehmen den Thüringen-Pokal einheimsen. „Das ist für uns eine sehr wichtige und hochrangige Würdigung“, so Mannheims-Maurer, „denn sie wird nur nach einer sehr strengen Prüfung durch eine Kommission vergeben, der nicht nur Kollegen, sondern auch Tierärzte und Verbraucher angehören.“

So wichtig der Pokal auch ist – auf der Website von Metzger Mannheims wird er zwar erwähnt, indes nicht etwa in den Filialen ausgestellt. Dafür hat das Unternehmen mit über hundert Pokalen und Gold-Prämierungen einfach zu viele Auszeichnungen für den beschränkten Platz an Wänden oder auf den Verkaufstheken.

Außerdem, so findet es die Chefin, sei der Blick zurück für ein Frische-Geschäft nicht der wichtige: „Wir liefern jeden Tag neu Qualität ab – und werden dabei von den Kunden bewertet.“

Thüringens Landwirtschaftsministerin Birgit Keller (Linke), die die Auszeichnungen an die Fleischereibetriebe vor einigen Tagen übergeben hatte, betonte, dass gerade die hohe Qualität der Thüringer Wurst garantieren und dazu beitragen, dass sie als regionales Produkt weit über die Landesgrenzen hinaus bekannt und beliebt ist. Keller zeigte sich besorgt, dass trotz guter betrieblicher Auslastungen die Zahl der Betriebe und Verkaufsstellen weiter abnimmt. Ein Grund dafür sei, dass es für die Unternehmen immer schwerer wird, geeigneten Nachwuchs zu finden. „Für die Landespolitik ist es eine wichtige Aufgabe, gemeinsam mit den Berufsverbänden das Fleischhandwerk zu unterstützen, vor allem bei der Sicherung des beruflichen Nachwuchses“, so Keller. Mit der Fleischerei Karl Luthardt aus Lichte gehört noch ein weiteres Unternehmen aus dem Landkreis zu den zwölf diesjährigen Preisträgern.

Jens Voigt / 19.04.18

Z0R0147360798