

Lebenshilfe von der Wursttheke



Jens Voigt über eine schädliche Bequemlichkeit

Na, waren Sie auch wieder bequem? Haben im Supermarkt mal eben ein paar Packungen Wurst oder Fleisch aus der Kühltruhe gegriffen, weil sie keine Lust oder Zeit hatten, beim Fleischer eventuell ein paar Minuten anstehen zu müssen?

Noch hält Thüringen mit 45 Fleischerfilialen pro 100 000 Einwohner einen knappen Vorsprung vor Bayern und ist damit das handwerkliche Wurstland schlechthin. Gleichwohl werden es immer weniger Betriebe – bis zu 20 geben jährlich auf.

Daran sind nicht nur die Verbraucher schuld, sondern zum Teil auch die Branche selbst. So mancher wackere Meister hat erst sehr spät verstanden, dass Transparenz in der Erzeugungskette kein Öko-Firlefanz ist. Nachwuchssorgen, sowohl bei der Führung wie auch beim Personal, kommen noch hinzu.

Entscheidend für Wohl und Wehe der Fleischereien aber sind die Kunden. Einerseits wollen sie laut Umfragen mehrheitlich Produkte aus ökologisch, ethisch und regional korrekter Erzeugung, möchten dafür aber nur selten mehr bezahlen als für die eingeschweißte Massenware. Nun mag man das Preis-Argument bei denen, deren Einkommen fürs Nötigste draufgeht, noch nachvollziehen. Al-

Für die Lehre nach Saalfeld gezogen

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

Von 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 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 Pöhlnecker Regelschule „Prof. Franz Huth“ für ihre Ausbildung eigens nach Saalfeld gezogen ist, kann nicht verstehen, wieso ihr Beruf bei vielen Jugendlichen keine rechte Resonanz



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

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 bestätigtermaßen 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 selbstverständlich.“

denden 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.

ben, 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

dass gerade sie 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