

# Begeisterung für den Fleischerberuf

Metzgerei Reichenbach aus dem Glottertal ist stolz auf ihre drei Innungsbesten

Glottertal (db). Die Metzgerei Reichenbach aus dem Glottertal ist stolz auf ihre drei Innungsbesten! Die drei Nachwuchskräfte Julia Hartung (Gundelfingen), Max Reichenbach (Glottertal) und Johannes Sprenger (wohnhaft in Freiburg) haben bei der diesjährigen Abschlussprüfung der Fleischerinnung als Innungsbeste an der Gertrud-Luckner-Gewerbeschule Freiburg abgeschlossen (wir berichten) und mittlerweile auch den Kammerwettbewerb in Südbaden gewonnen. WZO-Redakteur Detlef Berger führte in Glottertal ein Interview mit Max Reichenbach, Sohn von Inhaber Ulrich Reichenbach sowie mit Johannes Sprenger, Julia Hartung und Ausbildungsleiter Hauke Trost.

Fleischereifachverkäuferin Julia Hartung (22 Jahre) schloss mit der Top-Note 1,1, Max Reichenbach (19 Jahre) mit der Gesamtnote 1,4 und Johannes Sprenger (22 Jahre) mit der hervorragenden Gesamtnote 1,5 ab. Alle drei „Reichenbach-Schützlinge“ freuen sich schon jetzt auf die Freisprechungsfeier der Kreishandwerkerschaft am 20. Oktober. Max und Julia waren mittlerweile auch beim Kammerwettbewerb für Südbaden in Lörrach erfolgreich.

## Ein Sauerländer im Breisgau

Johannes Sprenger ist eigens für die Fleischerausbildung aus dem heimischen Sauerland ins Glottertal gezogen. Da er sein Abitur bereits in der Tasche hatte, verkürzte sich seine Ausbildung auf zwei Jahre. „Das nachhaltige Konzept der Metzgerei Reichenbach, von der eigenen Aufzucht bis hin zur schonenden Schlachtung alles aus einer Hand und aus eigener Produktion, hatte mich von Beginn an überzeugt. Hier konnte ich während der Ausbildung alle Bereiche dieses Berufes durchlaufen und habe dadurch sehr viel gelernt“, so Johannes. Klar sei es eine große Umstellung und Herausforderung für ihn gewesen in den Breisgau umzuziehen, vor allem der badische Dialekt habe ihm anfangs große Schwierigkeiten bereitet. Mittlerweile fühle er sich aber pudelwohl im Breisgau, er verstehe größtenteils den heimischen Dialekt und er habe seinen Schritt, seine Fleischer-Ausbildung im Glottertal zu absolvieren, niemals bereut. „Die körperliche Arbeit und



Julia Hartung, Max Reichenbach und Johannes Sprenger stehen für die hervorragende und engagierte Nachwuchsarbeit der Metzgerei Reichenbach.



Fleisch aus der Region für die Region. Ausbildungsleiter Hauke Trost mit den Innungsbesten Johannes Sprenger und Max Reichenbach (von links) im Kühlhaus der Metzgerei Reichenbach.

Fotos: Detlef Berger

die Vielfältigkeit dieses abwechslungsreichen Berufs haben mir schon immer gut gefallen. An keinem Tag passiert das gleiche. Vom Verkauf über die Schlachtereie und die Zerlegung bis hin zur Produktion durfte ich alle Bereiche durchlaufen“. Schon in seiner Jugendzeit im Sauerland habe er immer wieder dem Dorfmetzger über die Schultern geschaut. In der Metzgerei in dem 2.000-Seelen-Dorf sei auch selbst geschlachtet worden. Dieser Beruf habe ihn immer fasziniert, erzählt der Innungssieger mit einem gewissen Leuchten in den Augen. Später arbeitete er während der Ferien dort und es folgten diverse Praktika während der Schulzeit. Während eines FSJ-Aufenthaltes in Kenia sei in ihm der endgültige Entschluss gereift, diesen Beruf zu absolvieren. Dort habe er unter ganz besonderen Bedingungen in der Landwirtschaft und in einer Schlachtung

gearbeitet. Danach sei für ihn klar gewesen, den Schritt in die Eigenständigkeit und den Umzug ins Glottertal zu wagen. Auch möchte er Gleichaltrige für diesen interessanten Beruf begeistern und so sei er in den letzten beiden Jahren zusammen mit Julia in Werkrealschulen, Realschulen und Gymnasien als Ausbildungsbotschafter tätig gewesen. Ob er seine berufliche Laufbahn bei der Metzgerei Reichenbach fortführt, sei indes noch offen. „Ich könnte mir das sehr gut vorstellen. Jetzt plane ich aber erst einmal einen dreimonatigen Aufenthalt in London und dann schaue ich weiter“.

## Faszination seit Kindesbeinen

Nicht minder begeistert von der Fleischerei-Ausbildung und dem Beruf äußerte sich Max Reichenbach. Da er den elterlichen Betrieb im Glottertal seit Kindesbeinen aus dem Eff-

eff und von der Pike kennt, entschloss er sich, nach dem Realschulabschluss seine Ausbildung bei der Metzgerei Spath in Oberprechtal zu ergreifen. „Ich wollte mal einen anderen Betrieb und neue Betriebsabläufe kennenlernen. Meinen Horizont erweitern“, so der Sohn von Inhaber Ulrich Reichenbach. Schon als kleines Kind sei er im Glottertal in der Wurstküche und bei den Tieren gestanden. Der handwerklich ausgerichtete Beruf mit viel Abwechslung habe ihm schon immer Spaß und Freude gemacht, so Max. Vom nachhaltigen Konzept der Metzgerei Reichenbach - „Alles aus einer Hand. Das Beste für Mensch, Tier und Natur“ - sei er voll überzeugt. Er könne jedem jungen Menschen nur wärmstens empfehlen, den Metzger- oder Fleischerberuf zu erlernen. „Vielfältig, abwechslungsreich, kreativ, krisensicher, guter Verdienst, interessante Aufstiegsmöglichkeiten“, resümierte Max Reichenbach im Beisein von Ausbildungsleiter Hauke Trost. Als Innungsbesten (Innung Emmendingen) gewann Max zusammen mit Julia (Innung Freiburg) auch kürzlich den Kammerwettbewerb in Südbaden. Demnächst reise er zum Landeswettbewerb nach Kehl mit guten Siegchancen. Vater Ulrich kann stolz auf seinen Junior sein, der auf dem besten Weg ist, einmal in seine Fußstapfen zu treten.

## Traum Beruf gefunden

„Ich habe meinen Traumberuf gefunden und ich stehe voll dahinter, was ich mache. Ich gehe jeden Morgen sehr gerne an meine Arbeitsstelle“, so Julia, die gegenwärtig in der Reichenbach-Filiale in Freiburg St. Georgen arbeitet. Für diesen Beruf als Fleischereifachverkäuferin hat sie sogar ihr Lehramts-Studium (Grundschule) abgebrochen. „Diese Entscheidung habe ich nie bereut. Ich arbeite in einem sehr abwechslungsreichen und vielfältigen Beruf, der krisensicher ist und Zukunft hat“, so die Abiturientin aus Gundelfingen überzeugt. In ihrer Ausbildung sei sie vornehmlich im Bereich Partyservice und Verkauf tätig gewesen. Mit der Firmenphilosophie der Metzgerei Reichenbach könne sie sich „mit gutem Gewissen“ voll identifizieren. Nun freue sie sich auf den Landeswettbewerb in Kehl und vielleicht auf den folgenden Bundeswettbewerb in Freiburg.