

Zeitschrift: Pestalozzi-Kalender

Herausgeber: Pro Juventute

Band: 77 (1984)

Artikel: Ihr täglich Brot ist Fleisch

Autor: Saucy, Mireille E.

DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-989550>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

Conditions d'utilisation

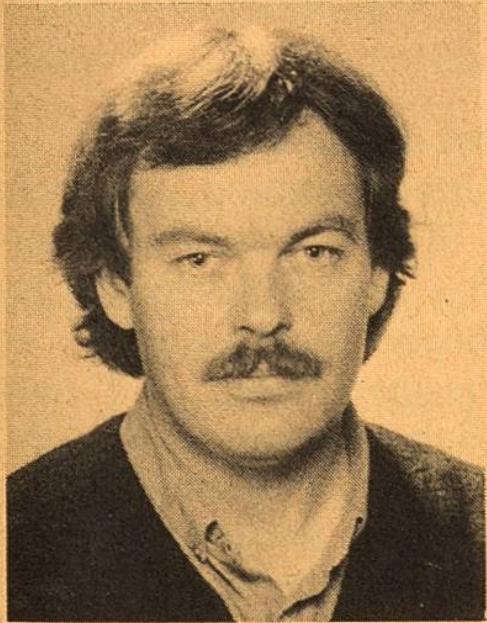
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

Download PDF: 13.01.2026

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>



BERUF'S

Magazin

*Albert Höhn, Zürich
Städt. Berufsberater*

Ihr täglich Brot ist Fleisch

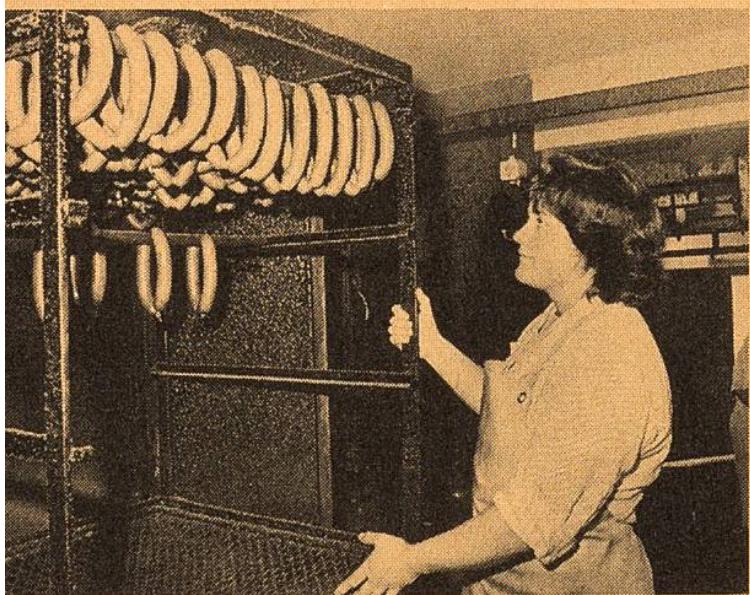
Das Metzgergewerbe ist kreativ und vielfältig. Wie es so hinter den Kulissen eines Metzgereibetriebes zugeht, zeigen wir euch am Beispiel von Irène, die wir an ihrem Arbeitsplatz beobachtet haben.

Wenn bei anderen Leuten um sieben Uhr morgens der Wecker rasselt, ist Irène schon seit gut zwei Stunden auf den Beinen. Nicht, dass die Zwanzigjährige eine passionierte Frühaufsteherin wäre. Nein, sie tut es von Berufes wegen. Sie arbeitet als Metzgerin und ist eine der wenigen Schweizer Frauen, die eine Metzgerlehre mit dem Fähigkeitsausweis abgeschlossen haben.

Wir haben uns für zehn Uhr mit

Irène an ihrem Arbeitsplatz verabredet. Für die Jungmetzgerin ist um diese Zeit der halbe Tag schon gelaufen. «Von fünf bis sieben Uhr haben wir gewurstet», sagt sie nicht ohne Stolz. Und: «Wursten, das ist sozusagen meine Lieblingsbeschäftigung.» Jedes Wurstbrät sei wieder anders zusammengesetzt, je nachdem, ob man St.-Galler Bratwürste, Wienerli, Knackerli, Dauerwürste oder Schübling herstelle. «Das richtige Mischen und Würzen des Bräts erfordert viel Fingerspitzengefühl», sagt Irène, «denn die Brätmischung muss so sein, wie sie die Kundschaft gern hat.»

Zwischendurch, um sieben Uhr,



Das Wursten ist Irène's Lieblingsbeschäftigung.



Das fachgerechte Zubereiten der Fleischstücke, das sogenannte «Ausbeinle», verlangt sehr viel Präzision und Routine.

gab's für die ganze Belegschaft – drei Angestellte und die Metzgerfamilie – ein kräftiges Zmorge, damit alle frischgestärkt mit ihrer Arbeit weitermachen konnten. Jetzt kam nämlich das «Ausbeinle», wie Irène und ihre Kollegen das fachgerechte Zubereiten

der Fleischstücke nennen, an die Reihe.

Da staunt der Laie

Irène, mittelgross und von recht kräftiger Statur, steht in ihrer Arbeitskluft – Jeans, blau-weiss gestreifte Bluse, Gummistiefel – an einem riesigen Tisch, auf dem sich die Schweinskarrees stapeln. Mit imposanten Werkzeugen, langen, scharfen, spitzen Messern und Haubeilen, bearbeiten Irène und ihre beiden Kollegen Köbi und Hans die Fleischstücke. Da werden Fettstreifen weggeschnitten, «weil die Kundschaft das heutzutage so will», vorstehende Knochen weggehauen oder unter einer Art Säge der «Chranz» (Grat) eines ganzen Kotelettstückes weggefräst. Jeder Messerschnitt, jeder Beilschlag wird dabei präzise, so schnell und routiniert ausgeführt, dass der Laie nur noch staunen kann.

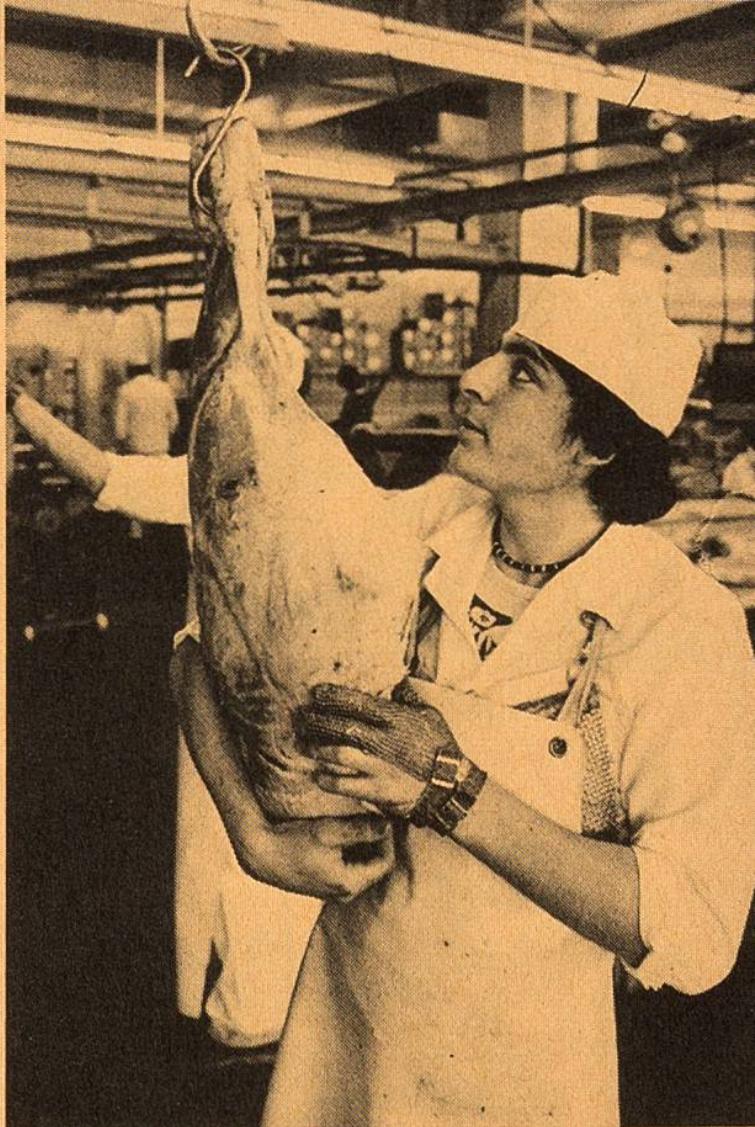
Die drei sind ein gut eingespieltes Team. Und sie müssen speditiv arbeiten. Ein Scherz oder ein fauler Spruch liegen aber alleweil drin, und zur offensichtlichen Freude der beiden Männer ist Irène auch nicht gerade auf den Mund gefallen. Schlagfertig kontert sie auf die Sprüche von Köbi. Auf den Metzgerberuf stiess Irène eher zufällig: «Ich wollte etwas mit Lebensmitteln zu tun haben und etwas produzieren.» In einer Schnupperlehre versuchte sie

sich erst einmal als Köchin und Bäckerin, bis sie schliesslich in einer Metzgerei landete. Und da blieb sie gleich, «weil es mir auf Anhieb ausgezeichnet gefiel».

Kurzweilig und kreativ

Irène arbeitet 45 Stunden pro Woche. Da der Samstag ein Arbeitstag ist, hat sie unter der Woche einen ganzen Tag frei. Ihre Arbeit beginnt nach fünf Uhr mit dem Wursten, das etwa zwei Stunden in Anspruch nimmt. Nach der Frühstückspause ist sie dann bis zur Mittagszeit mit dem Ausbeinen der Fleischstücke beschäftigt. Um zwölf Uhr ist gemeinsames Mittagessen, denn im Familienbetrieb herrscht auch eine ausgesprochen familiäre Atmosphäre. Hat Irène dann auch noch die Arbeiten wie Aufräumen und Putzen – in einer Metzgerei wird Hygiene gross geschrieben – hinter sich gebracht, ist sie so zwischen 14 und 15 Uhr mit ihrem Tagespensum fertig.

«Ein schöner Beruf», findet sie, «wenn man Freude hat am Herstellen und Kreieren.» Neue Würste «erfinden», immer wieder andere Aufschnittzusammensetzungen austüfteln, das mache ihren Beruf so kurzweilig. Und für die Zukunft hat sich die strebsame Metzgerin einiges vorgenommen. Zur Weiterbildung ging sie in eine Metzgerei nach Schaffhausen, «als Bankaspirant», wie sie sagt.



Der «Metzger B» befasst sich erst mit der Verarbeitung des Fleisches, wenn es bereits aus dem Schlachthaus kommt. Zu seinem persönlichen Schutz trägt der Metzger eine Stichschutzschürze und -handschuhe.

Dort war sie vorwiegend im Laden tätig, hat die Kundschaft beraten und für das Schaufenster leckere Platten hergerichtet. Und später, da möchte sie vielleicht einmal ins Tessin oder auch ins Welschland, um gleichzeitig etwas für die sprachliche Weiterbildung zu tun. Auch eine Stelle als Hotelmetzger würde sie reizen. «Ich habe noch viel im Sinn», sagt sie. Und das kann sie sich auch leisten.



Das Herstellen und Vorbereiten verschiedenster Fleisch- und Wurstarten verlangt viel Kreativität und Können.

Täglich 200 Gramm Fleisch und Fleischwaren

Wir Schweizer sind keine Fleischverächter: 1982 verzehrten wir immerhin 88,65 Kilogramm Fleisch und Fleischwaren, was einer Tagesportion von knapp 200 Gramm entspricht. Doch sosehr wir auch ein saftiges Steak oder eine knackige Wurst zu schätzen wissen – mit der Herstellung des Fleisches befassen wir uns nicht sonderlich gerne.

Es sind Hunderte von Fachleuten – Männer und Frauen mit Spezialausbildung – nötig, die sich mit der Fleischvermarktung und dem Verkauf von Fleischprodukten beschäftigen. Das Metzgeregewerbe richtet deshalb sein besonderes Augenmerk auf die Ausbildung des Nachwuchses und auf die Weiterbildung der in der Fleischindustrie tätigen Personen. Als Vertreter eines wichtigen Volkswirtschaftszweiges kann es

jährlich rund 800 bis 900 Lehrlingen und Lehrtöchtern einen Arbeits- und Ausbildungsplatz offerieren.

Eine vielseitige Berufsauswahl

Dem Nachwuchs stehen vier verschiedene Ausbildungsmöglichkeiten offen. Je nach Neigung und Vorliebe wählt man zwischen dem «Metzger A», dem «Metzger B», dem (der) «Fleischverkäufer(in)» und dem (der) «Charcuterieverkäufer(in)».

Die beiden Metzgerlehren, die selbstverständlich auch Mädchen zugänglich sind, dauern je drei Jahre, wobei «Metzger A» die Schlachtung beinhaltet, während beim «Metzger B» (ohne Schlachtarbeiten) das Hauptgewicht auf Produktion und Verkauf liegt. Diese Ausbildung eignet sich vor allem für junge Leute mit guter Schulbildung, die eine gute Ge-

sundheit, praktische Begabung und Freude am Umgang mit Lebensmitteln haben. Sie sollten zudem sauber und zuverlässig sein. Die Lehrzeit wird in einer Metzgerei (eventuell mit Kost und Logis beim Lehrmeister) oder in einer Fleischwarenfabrik absolviert und durch Besuche an der Gewerbeschule ergänzt.

Die Fleischverkäufer- und Charcutierverkäuferlehre dauert je zwei Jahre. Sie eignet sich vor allem für alle jene, die den Umgang mit Menschen schätzen, lauten doch die Lehrziele für die erstere «verkaufsfertiges Herrichten, Beratung und Verkauf», für die letztere «Herstellen von pfannen- und küchenfertigen Produkten, Beratung und Verkauf». Neben dem Flair für den Umgang mit Menschen sollten die Interessenten zudem eine gute Schulbildung, geistige Beweglichkeit, gute rechnerische Fähigkeiten sowie Sauberkeit und Gewissenhaftigkeit mitbringen. Die Lehrzeit wird in einer Metzgerei absolviert und an der Berufsschule begleitet. *Mireille E. Saucy*

Jugendliche, die sich für eine dieser Lehrstellen interessieren, können jeweils in den Schulferien eine Schnupperlehre absolvieren. Genaue Auskünfte und weitere Informationen erteilt das Sekretariat des Verbandes Schweizer



Hygiene und appetitliche Auslagen werden in den Metzgereien gross geschrieben.

Metzgermeister, Postfach, 8028 Zürich, Telefon 01 252 77 66. Eine umfangreiche Dokumentation über die Ausbildung zu den Metzgerberufen wird kostenlos abgegeben.

Die Berufsprofile im schweizerischen Metzgereigewerbe

METZGER, Berufsrichtung A (mit Arbeiten im Schlachthaus):

- Einkauf von Schlachtvieh
- Schlachten der Tiere (nur Bruchteil seiner Tätigkeit)
- Ausbeinen und Zerlegen des Fleisches
- Herstellung von Würsten
- Salzen bestimmter Fleischarten, wie Schinken und Speck
- Räuchern
- Direkter Kontakt mit den Kunden beim Fleischverkauf

METZGER, Berufsrichtung B (ohne Arbeiten im Schlachthaus):

- Einkauf von Fleisch in grossen Stücken
- Ausbeinen und Zerlegen des Fleisches
- Herstellung von Würsten
- Salzen bestimmter Fleischarten, wie Schinken und Speck
- Räuchern
- Fleischverkauf

FLEISCHVERKÄUFER(IN)

- Ausbeinen und Zerlegen sämtlicher Fleischteile für den Verkauf
- Herrichten von Spick-, Roll- und Hackbraten, gefüllter Kalbsbrust und anderen Spezialitäten
- Garnieren tafelfertiger Fleischplatten
- Herrichten des Ladentisches
- Beschriften der Fleischstücke
- Gute Kochkenntnisse vorteilhaft
- Fleischverkauf

CHARCUTERIE-VERKÄUFER(IN)

- Herrichten der verschiedenen Wurstwaren
- Herrichten von Aufschnittplatten und Traiteurartikeln, wie Salate und Saucen
- Dekoration des Schaufensters
- Herrichten von Geschenkkörben
- Verkauf
- Kasse
- Telefonische Bestellungen
- Beratung für Menüzusammstellungen usw.