



**Name:**  
Louis Schnatenberg, 18 Jahre

**Aktueller Beruf:**  
Auszubildender zum Fleischer (2. Ausbildungsjahr)



### Hallo, mein Name ist Louis Schnatenberg,

Ich bin im zweiten Ausbildungsjahr zum Metzger bei der Fleischerei Funke-Schnorbus beschäftigt. Der Ausbildungsberuf dauert insgesamt drei Jahre. Die Fleischerei Funke-Schnorbus ist ein handwerklicher Familienbetrieb mit zwei Geschäften in Bigge und Olsberg.

Das Besondere an meinem Beruf ist, was viele gar nicht wissen, die verschiedenen Schwerpunkte in der Ausbildung zum Fleischer: einmal liegt der Schwerpunkt auf der Schlachtung und Herstellung von erstklassigen Fleisch- und Wurstwaren sowie Schinken; dann auf der Weiterverarbeitung wie Produktion von Konserven und auch auf der Verpackung für die Belieferung großer Märkte.

Die Berufsschule ist in Dortmund. Dort habe ich nur wenige Klassenkameraden, die aber nicht nur aus handwerklichen Fleischereien, sondern auch aus dem Einzelhandel kommen.

Außerdem finden in der Ausbildungszeit 3 einwöchige Lehrgänge in Münster statt.

Meine Ausbildung bei der Fleischerei Funke-Schnorbus ist schon etwas Besonderes. Ich habe mich für die Schlachtung und Produktion entschieden und damit habe ich schon fast ein Alleinstellungsmerkmal. Ich habe mich bewusst für den Beruf des Fleischers entschieden, weil

ich weiß, dass es eine aussterbende Berufsart ist. Besonders an der Ausbildung des Fleischers gefällt mir die Kreativität. Ich stelle gerne Wurst her. Das liegt mir besonders. Außerdem wird mir bei der Herstellung Freiraum gelassen. So kann ich meine eigene Geschmacksrichtung mit einbringen.

Täglich meistern wir neue Aufgaben: Schlachten, zerlegen, Herstellung von Brüh- und Kochwurst, Dauerwurst, Einkochen von Konserven, Herstellung von Braten usw.

In unserem Betrieb haben wir flache Hierarchien. Das bedeutet auch, dass ich als Auszubildender genauso gehört werde wie meine Kollegen mit jahrelanger Berufserfahrung.

Wir arbeiten in einem jungen Team an modernsten Maschinen zusammen und sind immer offen für neue Trends und Anregungen von außen.

Meine Karrieremöglichkeiten sind nach der Ausbildung sehr vielfältig. Gerade weil es immer weniger handwerkliche Fleischer gibt, werden wir gesucht. Es ist möglich nach der Ausbildung seinen Meister zu machen. Dieser steht im Rang eines Bachelors. Danach kann die berufliche Karriere in verschiedene Richtungen gelenkt werden: Als Betriebs- oder Produktionsleiter in einem Fleischereibetrieb, Weiterbildung zum

Fleisch- oder Gewürzsommelier oder eine gute Anstellung bei Gewürzherstellern oder in Industriebetrieben in der Schinken- oder Wurstproduktion. Außerdem ist es möglich, ein Studium zum Lebensmitteltechniker aufzunehmen.

Ich kann jedem nur empfehlen sich für diesen Beruf zu entscheiden, wenn man Interesse an hochwertigen Lebensmitteln hat, an der Regionalität und an dem Respekt zum Tier.

#### Ausbildungsmöglichkeiten im Unternehmen:

- Fleischer (m/w/d)
- Fachverkäufer (m/w/d) im Einzelhandel – Schwerpunkt Fleischerei

#### Voraussetzungen Fleischer:

Hauptschulabschluss

#### Weitere Informationen zum Beruf:

Fleischer/innen beurteilen die Fleischqualität, zerlegen das Fleisch in Teile, bereiten es zum Verkauf vor oder verarbeiten es zu Fleisch- und Wurstwaren weiter. Beispielsweise kochen, zerkleinern oder räuchern sie das Fleisch und geben je nach Rezept Würzmittel und Konservierungsstoffe dazu. Neben Wurst stellen sie auch Feinkostzeugnisse, Fertiggerichte und Konserven her und verpacken die Fleischprodukte.

Für den Verkauf bereiten Fleischer/innen zum Beispiel Braten, Schnitzel oder Hackfleisch vor und richten Wurst, Feinkost und Salate in der Verkaufstheke her. Sie beraten die Kunden und verkaufen die Waren. Für den Imbissbetrieb bzw. Partyservice bereiten sie kalte und warme Speisen zu. Abhängig vom Arbeitsschwerpunkt schlachten sie auch Tiere und bereiten die Schlachttierkörper für die weitere Verarbeitung vor.

(Quelle: <https://web.arbeitsagentur.de/berufenet>)

#### Weitere Unternehmen in Brilon und Olsberg\*:

- Fleischerei Matthias Ester
- Scharfenbaum GmbH

\*Es können nur Unternehmen, die im Ausbildungskompass auf [www.ausbildungsboerse-bo.de](http://www.ausbildungsboerse-bo.de) gelistet sind berücksichtigt werden. D.h., es kann noch weitere Unternehmen in Brilon und Olsberg geben, die den Beruf ausbilden.