

# Die neuen Götter in Weiß

Erstmals tritt eine deutsche Mannschaft bei der Metzger-WM in Nordirland an – Über den Versuch, ein Handwerk zu retten

Von Erich Nyffenegger

AUGSBURG - „Für unser ehrenwertes Handwerk der Metzger!“ Wenn ein Dutzend Menschen – die meisten davon Metzgermeister wie aus dem Bilderbuch – diesen Schlachtruf aus voller Brust in den gekachelten Raum des Bildungszentrums des Fleischerhandwerks brüllen, dann wackelt die Luft: im wahrsten Sinne des Wortes bis die Schwarte kracht, weil jede Menge Schwein auf den Tischen verteilt liegt. Handelt es sich bei diesen Männern und der einzelnen Frau doch um die offizielle deutsche Nationalmannschaft, die im März zur Metzgerweltmeisterschaft in die nordirische Hauptstadt Belfast fährt. Und wie bei jeder ernsthaften Disziplin geht es auch bei den Metzger nicht ohne: üben, üben, üben.

An diesem Trainingstag in Augsburg probt die Mannschaft zum ersten Mal komplett unter Wettkampfbedingungen. Später in Belfast gilt's dann: Die Fleisch-Hochleistungssportler müssen ein halbes Rind, ein halbes Schwein, ein Lamm und fünf Hähnchen innerhalb von drei Stunden und 15 Minuten in 100 Spezialitäten verwandeln. Küchenfertig und natürlich auch appetitlich fürs Auge angerichtet.

Werner Braun, der stellvertretende bayerische Landesinnsenermeister, führt voller Stolz durch die Reihen der mit Fleisch beschäftigten Spitzenathleten. Er ist so eine Art Teamchef, ein Franz Beckenbauer der Fleischermotivation. „Die Juroren in Belfast bewerten die Arbeitsweise, die Sauberkeit, die Wertschöpfung und die Zeit“, erklärt der stämmige Mann in Weiß. Darüber hinaus können sich die Teilnehmer in Einzelwertungen hervortun – zum Beispiel in der Disziplin Auslösen. Fast mühelos scheinen die Messer zu gleiten: von der Hochrippe bis zum Bug, vom Schwanz bis zum Kamm und von der Hühnerbrust bis zum Hühnerschenkel.

Mit heiligem Ernst ist Metzgermeister Michael Moser aus Landsberg am Lech gerade dabei, eine Schweinehälfte mit kurzen präzisen und ansatzlosen Schnitten grob zu zerlegen. Auf seiner Stirn stehen die Schweißtropfen, seine erhöhte Atemfrequenz lässt erahnen, wie das Training an die Substanz geht. Wer ihn fragt, warum die gestandenen Meister bei diesem ganzen aufwendigen Brimborium mitmachen, erzählt er eine Geschichte: „Ich erinnere mich, wie ein Metzgerkollege und ich vor ein paar Jahren zum Oktoberfest gegangen sind.“ Mehr aus Spaß, und um die Mädels ein bisschen zu ärgern, hatten sie von sich behauptet, sie seien von Beruf Leichenbestatter. „Und da hat eine gesagt: ‚Wenigstens keine Metzger!‘“ Damit ist die ganze Misere des Berufsstands, das „Blut-Schweiß-und-Tränenimage“, mit einer kurzen Formel auf den Punkt gebracht. Das Fleischerhandwerk hat ein ernstes Problem

„Wenn wir nichts machen, dann gibt's uns in zehn Jahren nicht mehr.“

Metzger Matthias Endraß aus Bad Hindelang im Allgäu

nicht, was das für ein geiler Job ist.“ Im Beruf des modernen Metzgers seien ein Haufen andere enthalten: Koch, Veranstaltungsmanager, Verkäufer oder Grillmeister.

Mit einem mächtigen Donnern lässt Philipp Sontag von der gleichnamigen Metzgerei in Kißlegg ein Rinderviertel auf die Arbeitsfläche rauschen. Der Geruch von Fleisch

hängt in der Luft. Der mächtige Kerl mit dem roten Bart freut sich, wenn ihn jemand einen Verrückten nennt. „Wir brauchen viel mehr Verrückte, um etwas zu bewegen.“ Auf dem Rücken seines weißen Gewandes steht „Herr der Rinder“. Es sei eine Schande, wie das Handwerk in der Vergangenheit zusammengeschrumpft sei. Je weniger traditionelle Handwerksmetzger, desto mehr anonyme Fleischfabriken. „Und eine Aufzucht mit fragwürdigen Tierschutzbedingungen“, sagt Sontag, in dessen mächtigen Händen das Viertel Rind viel kleiner wirkt, als es tatsächlich ist.

Auf die Idee mit der WM-Teilnahme sind die Metzger gekommen, als sie sich in Augsburg zu einer Weiterbildung zum Fleisch-Sommelier getroffen haben. Dirk Freiburger aus Nürnberg hat die Initiative ergriffen und die Mannschaft zusammengestellt. Auch so ein Verrückter: „Die Tradition der deutschen Metzger ist das Nonplusultra“, antwortet er auf die Frage, welche Chancen die Nationalmannschaft in Belfast habe. Bei der letzten WM im Jahr 2016 haben die Franzosen gewonnen. „Die sind in der Ausbildung ähnlich strukturiert wie wir in Deutschland.“ Das Fleischerhandwerk gehöre zu den ältesten Handwerkstraditionen über-

haupt. „Wir wollen den Stolz zurück in die Metzgereien bringen!“ An dieser Mission arbeitet auch die einzige Frau in der Mannschaft: Karmen Walcher aus Babenhausen. Sie hat als Fleischerfachverkäuferin die Liebe zum „ungeheuer kreativen“ Beruf entdeckt. Dann kam die Weiterbildung zur Fleisch-Sommelière, inzwischen ist sie Fachlehrerin und bildet den Nachwuchs aus. Sie ist – ganz ihrer Statur entsprechend – für die feineren und zarteren Arbeiten zuständig. Für das Garnieren, das Anrichten, das Präsentieren. Auf einer großen Tafel im hinteren Teil des Raumes bestückt sie nach und nach die Platten mit den fertigen Spezialitäten: verschiedene Variationen von gefülltem Braten. In die Luft ragende zarte Hühnerbeine. Mächtige Steaks und gefüllte Brüstchen. Von den Würsten jedweder Art ganz zu schweigen. Und immer wieder, wenn es gerade ein wenig zu ruhig in dem Trainingsraum zu werden droht, brüllt einer den Schlachtruf: „Für unser ehrenwertes Handwerk der Metzger!“

Natürlich wollen die Athleten gewinnen, sie wollen kämpfen. So wie sie jeden Tag in ihren eigenen Betrieben kämpfen, gegen die Billigfleischkonkurrenz, die ein Kilo Schweinefleisch für unter zehn Euro verschleudert. „Gestern hat unser Nachbar ein Rind zu Fuß bei uns angeliefert zur Schlachtung“, sagt Matthias Endraß. Metzgerhandwerk sei – so paradox sich das für Vegetarier anhören möge – Tierschutz. „Auch darum geht's uns“, betont Philipp Sontag aus Kißlegg. Zu wissen, dass es Lebewesen sind, die wir da essen. Respekt haben. Dieses Leben zu würdigen und nicht zu verramschen. Und wieder der Satz: „Je weniger Handwerksmetzger, umso mehr Fleischfabriken.“

Die letzte Stunde des Trainings ist angebrochen. Die Präsentationsfläche wird immer voller. Sven Tholius steht derweil an der Gewürzwaage und schwärmt vom Zusammenhalt, den das gemeinsame Projekt WM entfesselt habe. Der Hamburger ist das einzige Nordlicht in der Mannschaft. Zuständig nicht nur für die richtige Würze, sondern auch für das Marketing. Motivationstrainer im

Brotberuf, spezialisiert auf die Metzgereibranche, die es mehr als brauchen könne. Mit verschwörerischer Stimme sagt er: „Die Metzger von heute sind die Rockstars von morgen.“ Was die Köche mit ihrem Imagewandel schon hinter sich hätten, käme jetzt bei den Fleischern. Seine Idee war es, jeden einzelnen Teilnehmer professionell und dem jeweiligen Typ entsprechend fotografieren zu lassen. Es gibt sogar ein Musikvideo, das die Truppe abgedreht hat, um sich so laut wie möglich bei den Menschen und in den Medien mit ihrer Mission Gehör zu verschaffen.

„Wir wollen den Stolz zurück in die Metzgereien bringen!“

Dirk Freiburger, der die deutsche Mannschaft zusammengestellt hat

Am 15. März geht der Flieger nach Nordirland. Zunächst fünf Tage Studienreise durch die nordirischen Zentren des Fleischerhandwerks. „Auf den internationalen Austausch freue ich mich besonders“, sagt Philipp Sontag. Am 20. und 22. wird's dann ernst. Der Wettkampf unter zwölf Nationen. Die Mannschaft rechnet mit Kosten – alles in allem – von 50 000 bis 80 000 Euro. Zu gewinnen gibt es zwar kein Geld, aber jede Menge Berufsehre. Und ein bisschen Hoffnung, dass mit dem selbstbewussten Auftritt auch wieder mehr potenzieller Nachwuchs einen Beruf ergreift, von dem die Metzger sagen, er sei einer der kreativsten, verantwortungsvollsten und spannendsten überhaupt.

Michael Moser sagt: „Durch die Talsohle sind wir durch. Unsere Aktionen zeigen erste Wirkung.“ Doch bis er diesen Satz sagen konnte, hat ihn das viel Mühe gekostet. Viel Überzeugungsarbeit auf allen Kanälen – gerade im Internet und in den sozialen Netzwerken. „Inzwischen funktioniert die Mund-zu-Mund-Propaganda.“ Seine Lehrlinge machten allein dadurch Werbung für den Job, indem sie anderen davon erzählten.

Ob die „World Butcher's Challenge“, wie die WM offiziell heißt, das traditionelle deutsche Fleischerhandwerk, so wie es vor 50 Jahren noch jedes kleine Dorf kannte, wird retten können, bleibt offen. Aber sie wären nicht die „Fleischwölfe“, die jungen Wilden, wenn sie es nicht mit aller Kraft versuchen würden. Von der Hochrippe bis zum Bug, vom Schwanz bis zum Kamm und bis zum letzten Hühnerschenkel.

Das Fleischerhandwerk steckt in der Krise. Die Zahl der Betriebe in Baden-Württemberg ist in den Jahren von 2008 bis 2017 um 23 Prozent gesunken, in Bayern sogar um 26 Prozent. 2017 gab es noch 2325 Betriebe in Baden-Württemberg und 3742 in Bayern. Grund sind dem Handwerkstag Baden-Württemberg zufolge zum einen Konzentrationsprozesse im Fleischerhandwerk. Kleinere Betriebe werden von größeren aufgekauft und als Filiale weitergeführt, wobei das Personal meist übernommen wird – andere Betriebe verschwinden ganz. Ursächlich für den Strukturwandel ist laut Handwerkstag Baden-Württemberg die Investitionssituation in vielen Betrieben, da sich die Anschaffung moderner Maschinen erst ab einer bestimmten Betriebsgröße rechnet. Zum anderen gestaltet sich die Nachfolgersuche im Nahrungsmittelhandwerk seit Jahren schwierig. Von dieser Entwicklung ist der Süden besonders betroffen, fast 50 Prozent aller Betriebe in der Bundesrepublik sind in Baden-Württemberg und Bayern angesiedelt. Dort sind Fleischerbetriebe traditionell noch stark handwerklich und kleinbetrieblich geprägt. Die Zahl der Auszubildenden hat sich drastisch verringert. In Baden-Württemberg machten 2016 nur noch 451 (Bayern 746) Menschen eine Ausbildung im Fleischerhandwerk. Zwischen 2008 und 2016 ist die Zahl um 48 Prozent, in Bayern sogar um 66 Prozent gesunken. Seit 2014 liegt die Zahl der Auszubildenden in Baden-Württemberg konstant bei rund 450. Nach einer repräsentativen Umfrage unter 1500 Betrieben aller Handwerkswirtschaften im Jahr 2016 gaben laut Handwerkstag Baden-Württemberg 68 Prozent der Handwerksbetriebe im Nahrungsmittelsektor an, zu Beginn des Ausbildungsjahres offene Stellen gehabt zu haben. (sbh)

## Ernüchternde Zahlen

Das Fleischerhandwerk steckt in der Krise. Die Zahl der Betriebe in Baden-Württemberg ist in den Jahren von 2008 bis 2017 um 23 Prozent gesunken, in Bayern sogar um 26 Prozent. 2017 gab es noch 2325 Betriebe in Baden-Württemberg und 3742 in Bayern. Grund sind dem Handwerkstag Baden-Württemberg zufolge zum einen Konzentrationsprozesse im Fleischerhandwerk. Kleinere Betriebe werden von größeren aufgekauft und als Filiale weitergeführt, wobei das Personal meist übernommen wird – andere Betriebe verschwinden ganz. Ursächlich für den Strukturwandel ist laut Handwerkstag Baden-Württemberg die Investitionssituation in vielen Betrieben, da sich die Anschaffung moderner Maschinen erst ab einer bestimmten Betriebsgröße rechnet. Zum anderen gestaltet sich die Nachfolgersuche im Nahrungsmittelhandwerk seit Jahren schwierig. Von dieser Entwicklung ist der Süden besonders betroffen, fast 50 Prozent aller Betriebe in der Bundesrepublik sind in Baden-Württemberg und Bayern angesiedelt. Dort sind Fleischerbetriebe traditionell noch stark handwerklich und kleinbetrieblich geprägt. Die Zahl der Auszubildenden hat sich drastisch verringert. In Baden-Württemberg machten 2016 nur noch 451 (Bayern 746) Menschen eine Ausbildung im Fleischerhandwerk. Zwischen 2008 und 2016 ist die Zahl um 48 Prozent, in Bayern sogar um 66 Prozent gesunken. Seit 2014 liegt die Zahl der Auszubildenden in Baden-Württemberg konstant bei rund 450. Nach einer repräsentativen Umfrage unter 1500 Betrieben aller Handwerkswirtschaften im Jahr 2016 gaben laut Handwerkstag Baden-Württemberg 68 Prozent der Handwerksbetriebe im Nahrungsmittelsektor an, zu Beginn des Ausbildungsjahres offene Stellen gehabt zu haben. (sbh)

Eine Bildergalerie vom Metzgertraining sehen Sie online unter [schwaebische.de/metzger-wm](http://schwaebische.de/metzger-wm)



Deutschlands Hoffnung in Sachen Metzger-Weltmeisterschaft: Die Nationalmannschaft, die sich selbst „Butcher Wolfpack – die Fleischwölfe“ nennt.

FOTOS: MICHAEL SCHEYER



Präzisionsarbeit: Metzger beim Auslösen.