

Interview mit Metzger Jean-Marie Oswald

"Das Lycée ist schuld..."

Wie steht es denn heute um die Arbeitszeiten des Metzgers?

Früher war das wirklich schlimm. Mein Vater erzählte, wie er morgens um vier Uhr begann. Da wurde zunächst das heiße Wasser gemacht, was schon eine Stunde dauerte. Oft fuhr er um halb fünf mit dem Zug zum Bauern und kam zu Fuß mit dem Ochsen zurück. Heute haben wir fast normale Arbeitszeiten. Das stellen sich viele schlimmer vor, als es ist. Aber der große Nachteil in allen Lebensmittelberufen ist, dass wir am Samstag oder anderen Tagen, wenn die Leute frei haben, arbeiten.

Seit dem Mittelalter war der Metzger der angesehenste aller Handwerker. Wie steht es heute um das Image?

Das Bild draußen ist immer noch so, dass der Metzger reich ist. Aber das ist ziemlich verdreht. Der Metzger hat früher Viehhandel betrieben. Er kaufte günstig Vieh bei Bauern, die gerade kein Geld hatten. Dann stellte er es auf die eigene Weide, um es schlachtreif zu mästen. Das Fleisch hat er verkauft, aber auch alle Nebenprodukte, die heute entsorgt werden. Vor einiger Zeit wurde ja alles mit Knochen verkauft. Erst konnte man keine Knochen mehr verkaufen, dann kein Fett mehr und keine Sehnen. Verlangt der Kunde heute Fleisch, darf gar kein Fett drin sein, weil der Unaufgeklärte nicht weiss, dass Fett beim Fleisch der Aromaträger ist. Ganz mageres Fleisch hat keine Qualität. Man sollte immer Fleisch kaufen, das etwas mit Fett durchsetzt ist. Heute kostet es ein wahres Vermögen, wenn wir entsorgen müssen, was wir früher selbstverständlich absetzten. Als ich Geselle war, haben wir Fett und Knochen verkauft, und ich konnte mit diesem Geld meine Freizeit finanzieren. Heute lege ich jeden Monat zwei-

tausend Euro auf den Tisch, um diese Masse zu entsorgen. Dann sind Wasser und Strom im Preis gestiegen. Da bezahlen wir als Unternehmen mehr für die



Energie als normale Konsumenten. Die allgemeinen Unkosten sind insgesamt schon erheblich in die Höhe gegangen.

Sind die hauptsächlichsten Probleme des Metzgers also finanzieller Art?

Es gibt schlimmere. Da ist wie in allen Handwerksberufen die Frage des Nachwuchses. Früher konnte man sagen, wenn ein Metzger aufhörte, standen drei vor der Tür und wollten den Betrieb übernehmen. Heute hat sich das stark gewandelt. Als ich vor 25 Jahren anfang, gab es über 380 Metzgerbetriebe im Land. Heute sind es noch 80. In 25 Jahren hat man 300 Betriebe geschlachtet.

Liegt das hauptsächlich daran, dass kein Nachwuchs mehr kommt, oder spielt da auch die Konkurrenz der Supermärkte eine Rolle?

Vereinfacht kann man sagen, das Lycée ist schuld. Alle Kinder werden ins Lycée geschickt, weil jeder eine Stelle im Büro

will. Wer ein Handwerk lernt, gilt als zweit- oder drittklassig. Ich habe das selber erlebt. Ich war zunächst im Athenäum. Als ich dann in die Berufsschule wechselte, war ich für viele unten durch. Metzger ist ein Beruf, der in der Stadt verpönt ist. Auf dem Land geht es da und dort noch. Aber das Handwerk ist nicht mehr das, wovon sich viele Leute etwas versprechen. Das Image des Handwerks hat stark abgenommen. Viele gute Handwerksbetriebe bekamen früher Nachwuchs durch Leute, die das Passage-Examen bestanden hatten, dann vom Lycée abgingen und ein Handwerk lernten. Das ist eine typische Laufbahn jener Generation von Betriebsführern, die derzeit das Pensionsalter erreichen. Sie konnten durch ihre schulische Bildung einen Betrieb leiten und hatten durch ihre Lehre die handwerklichen Fähigkeiten. Das fehlt im Moment. Wir müssen heute jene nehmen, die aus der untersten Stufe des Modulaire ins Bäcker- oder Metzgerhandwerk wollen. Das ist in ganz Europa so. In Deutschland kämpft man mit gleichen Problemen. Man bekommt unterqualifizierte Lehrlinge, die einen anspruchsvollen Lebensmittelberuf erlernen sollen, in dem Rechnen und einiges Wissen verlangt wird. Wie ich beobachte, können die Kinder heute nicht mehr rechnen - das Schlimmste, was uns passieren kann! Schon die einfachste Multiplikation bereitet Schwierigkeiten. Es fangen Lehrlinge an, die nicht mehr wissen, was ein Pfund, was tausend Gramm oder was ein Kilo ist.

Versagt da die Schule?

Ich würde gar nicht der Schule alle Schuld geben. Die Probleme kommen wesentlich durch die Familienverhältnisse. Vater und Mutter gehen arbeiten, weil sie mit einem Gehalt das Leben



"Versagt die Schule?"

nicht mehr gestalten können, wie sie wollen oder die Nachbarn mehr verdienen. Dadurch verlieren viele Kinder den Boden unter den Füßen, denn die Eltern sind nicht zu Hause, wenn sie aus der Schule kommen. Die Kinder sind Fernsehkinder und Computerkinder, und da ist keiner, der sich um sie kümmert. Ich sehe die Probleme schon bei der Generation, die jetzt in der Lehre ist. Das wird sich wohl verschlimmern, wenn diese Generation einmal Kinder hat.

Steht dieses Bildungsdefizit letztlich auch hinter den kürzlichen Zwangsschließungen von Betrieben wegen Hygienemängeln und anderen Verfehlungen?

Die Zwangsschließung von Betrieben ist ein heißes Thema, zu dem ich mich nicht viel äußern will. Da gibt es verschiedenste Meinungen. Zwei geschlossene Betriebe waren nicht im Besitz der nötigen Papiere zur Handelsermächtigung. Der eine hatte kein Befähigungszeugnis, um diese Papiere zu erhalten, der andere hatte es, aber die Papiere waren noch nicht bis zu der Instanz gelangt, wo sie hin sollten. Im ersten Betrieb gab es tatsächlich keinen Meister. Derjenige, der den Betrieb übernahm, hat die Zeit, in der er die Meisterprüfung hätte nachholen können, verstreichen lassen. So hätte er den Betrieb eigentlich selbst schließen müssen. Wie ich hörte, hat er nun jemanden mit Meisterbrief als Geschäftsführer

eingestellt. Damit ist diese Sache nun in Ordnung.

Wie sinnvoll ist denn heute der Meisterbrief noch? In Deutschland wird diskutiert, ihn als Voraussetzung für die Selbstständigkeit abzuschaffen.

Wenn man das erwähnte Niveau der Jugendlichen sieht, die heute in den Beruf kommen, muss der Meisterbrief bestehen bleiben. Was würde es bringen, jedem eine Handelsermächtigung zu geben, und nach sechs Monaten wird der Betrieb geschlossen? Ich denke, die Meisterprüfung behält ihre Bedeutung, weil man hier die zur Selbstständigkeit notwendigen Dinge lernt, etwa Betriebswirtschaft, Buchhaltung, Lohnrechnen, Betriebsführung, Fachrechnen und alle fachbezogenen Dinge. Dazu kommt, dass wir mitten in der Nahrungskette stehen. Die Produkte, die wir auf den Markt bringen, sollen die Leute mit einem guten Gefühl essen können. Dazu braucht man unbedingt fachliches Knowhow, wenn alles gut und verträglich sein soll. Und man benötigt betriebswirtschaftliche Kenntnisse. So einfache Dinge, wie dass das Geld in der Kasse einem selbst noch nicht gehört, muss man in der Regel erst lernen. Der angehende Meister lernt, wie er mit Geld kalkulieren muss, wie Einnahmen zu verbuchen und zu verteilen sind. Jedem, der dies nicht lernte, eine Handelsermächtigung zu geben,

wäre der vollkommen falsche Weg. Es mag sein, dass ein paar Prozent es ohne Ausbildung schaffen. Aber wenn sie wirklich so kompetent sind, schaffen sie problemlos den Meisterbrief. Der Weg zum Meister ist heute in Luxemburg stark vereinfacht. Man hat mehrere Jahre Zeit und kann die Module nacheinander abschließen. Wer etwas Freizeit opfert, kann dies schaffen. Allerdings muss man sehen, dass der Meisterbrief noch nicht alles ist. Damit steht noch kein Betrieb. Er ist eine Hilfe beim Aufbau, aber doch erst der Beginn. Viele gehen diesen Weg auch zu früh.

Inwiefern?

Früher musste man eine Zeit lang Geselle sein, ehe man einen Meisterbrief erwerben konnte. Da hatte man eine gewisse Erfahrung. Heute kann man schon mit 21 Jahren seinen Meisterbrief machen. Manche schließen im Juli die Gesellenprüfung ab und können dann schon im September in die Meisterkurse. Ohne jede Berufserfahrung gehen die vom Lehrling in die Meisterprüfung hinein. Das ist nicht der beste Weg! Ein Meister sollte jemand sein, der Erfahrungen hat. Man sollte in verschiedene Betriebe gehen, um zu lernen, dass dieser Meister eine Sache so macht und ein anderer Meister macht sie anders. Heute wechselt man den Betrieb nicht mehr, um etwas zu lernen, sondern man geht dort hin und bleibt möglichst lange, wo man den höchsten Lohn rausschlagen kann. Dadurch lässt sich aber keine Berufserfahrung für gute Handwerksarbeit gewinnen. Man sieht immer nur einen Weg, wie die Dinge getan werden können. Viele haben kein Interesse an Abendkursen oder Seminaren im Ausland, wo sie neue Dinge erfahren könnten. Es wäre eine gute Sache, wenn der Staat Leute, die den Meisterbrief anstreben, fördern würde, ihnen den Druck des Geldverdienens erleichterte, damit sie sich auf ein solides Lernen konzentrieren können. Aber das wesentliche Problem ist eben, dass heute viele zu früh und ohne die nötige Vorerfahrung den Meisterbrief anstreben.

Es gibt den Vorschlag, nur noch eine Meisterprüfung für den ganzen Lebensmittelbereich einzuführen.

Ja. Die Initiative kommt vom Metzgerverband und ich gehöre zu den Anstif-

tern. Wir sehen ja, dass die Essgewohnheiten der Menschen sich in den vergangenen zehn Jahren um 180 Grad drehten. Die Leute essen nicht mehr zuhause und kaufen nicht mehr wie früher ein. Ich bin gerade durch Europa gefahren und sah den allgemeinen Trend, alles fertig anzubieten: Belegte Brötchen, Pizzas, Paelas, ganze Menus, - eine Palette von Esswaren, die nicht mehr zuhause zubereitet werden. Wenn der Trend anhält, könnten traditionelle Betriebe schließen. Die Familie macht sich kein Brot mehr zuhause, sie kauft lieber belegte Brötchen. Wenn der Bäcker keine belegten Brötchen und Brote mit Schinken, Truthahn oder Thunfisch führt, werden die Kunden an ihm vorbei gehen. Vom Metzger verlangt man Fleisch schon so, dass man es nicht mehr zum Kochen vorbereiten muss, sondern nur noch aufwärmen. Da bahnt sich der Weg zum Lebensmittel-Meisterbrief an, bei dem es den Schwerpunkt Bäcker aber mit Zusatzausbildung im Fach Küche gibt, wenn er Menus verkauft. Bietet der Metzger Desserts an, muss er sich in Bereichen bilden, die traditionell zum Fach des Konditors gehören. In die Ausbildung des Lebensmittelfachmanns sind bei einem Schwerpunkt alle Bereiche eingeschlossen. So tragen wir veränderten Ernährungsgewohnheiten der Gesellschaft Rechnung. Dass dies der richtige Weg ist, zeigt, dass Betriebe, die so arbeiten, ihren Umsatz steigern. In Belgien gibt es Metzgereien, die zwei Drittel ihres Warenangebots an Feinkost haben und vielleicht ein Viertel oder nur zwanzig Prozent traditionelle Fleisch- und Wurstwaren. Weil in ganz Europa der Weg in diese Richtung geht, wollen wir vom Metzgerverband die Diskussion in diese Richtung bringen.

Was könnte man tun, um die Nachwuchsprobleme zu beheben?

Man müsste in der Schule wieder vom Handwerker sprechen! Wenn ich mir meine alten Schulbücher ansehe, - da wurde vom Bauern gesprochen, vom Bäcker, vom Metzger, all die traditionellen Berufe kamen vor. Die Kinder konnten sich früh vorstellen, was es mit Handwerken auf sich hat. Fragt man heute Kinder, wie und woraus Wurst gemacht wird, wissen sie das oft nicht. Metzger veranstalten Tage der offenen Tür in Berufsschulen, wir gehen in die

Schulen, um unser Handwerk vorzustellen. Was sollen wir noch tun? Das Image des Handwerkers muss einfach anders und besser dargestellt werden.

Offenbar ist es ja auch für die Kinder der selbstständigen Handwerker, die sehen, wie die Dinge gemacht werden, immer weniger attraktiv, den elterlichen Betrieb zu übernehmen?

Bei den Handwerkern ist das, wie früher bei den Bauern. Kinder, die jetzt fünfzehn Jahre alt sind, hörten ihr Leben lang das Klagen der Eltern, wieviel sie arbeiten müssen, dass sie keinen freien Tag hatten, dass sie im Betrieb

Man müsste in der Schule wieder vom Handwerker sprechen! Wenn ich mir meine alten Schulbücher ansehe, - da wurde vom Bauern gesprochen, vom Bäcker, vom Metzger, all die traditionellen Berufe kamen vor. Die Kinder konnten sich früh vorstellen, was es mit Handwerken auf sich hat. Fragt man heute Kinder, wie und woraus Wurst gemacht wird, wissen sie das oft nicht.

eingesperrt waren. Wenn die Kinder sehen, wie andere Leute sich frei nehmen, am Samstag ins Wochenendhaus fahren und die Handwerker-Eltern können das nicht... Daran müssen wir arbeiten, dass wir auch als Unternehmer sagen: Dieses Wochenende haben wir frei. Das wird schwierig sein. Aber wir müssen versuchen, dass wir dorthin kommen. Da sind auch die Politiker gefordert, denn unser Verdienst wird zunehmend gedrückt. Alle uns auferlegten Mehrkosten können wir nicht auf den Kunden abwälzen. Wir können auch nicht mit den Preisen runtergehen, obwohl Supermärkte Fleisch und Brot als billige Lockartikel anbieten. Wollten wir mit den Supermärkten auf anderer Ebene gleichziehen, etwa dass wir abends bis 8 Uhr öffnen, stellt sich die Frage, wie ein Familienbetrieb das durchhält. Wir haben nicht soviel Umsatz, dass wir die Leute bezahlen könnten für derart lange Öffnungszeiten oder zusätzliche Kräfte für den

Verkauf einstellen könnten. Wir haben gegen eine Verlängerung der Öffnungszeiten gestimmt. Aber das ist ein allgemein europäischer Trend. In Deutschland war bislang am Samstag zum Mittag Schluss. Jetzt haben sie bis sechs Uhr geöffnet, unter der Woche sogar bis acht. Das Familienleben und die Partnerschaften leiden darunter, wenn wir von morgens bis abends im Betrieb sind.

Was hat Sie eigentlich bewogen, in den Bio-Bereich zu gehen?

Mein jüngster Sohn hatte eine Lebensmittelallergie in einer Zeit der Skandale mit Berichten über hormonegefüllte Kälber. Ich hatte es satt, wenn immer wieder Kunden fragten, ob Fleisch, das ich verkaufte, unbedenklich genießbar sei. Hatte ich eingekauft, das geschieht immer auf Vorrat, kam am Abend in den Nachrichten die Meldung "Hormonskandal in Holland" oder wo auch immer. Man hatte das teure Fleisch, aber kein Mensch wollte es. Dann haben Bauern die Initiative für Naturfleisch vom Bauernhof gegründet. Sie standen vor dem Problem des Preissturzes durch den Trend zur Massentierhaltung. Eine Alternative war der Weg zur Qualität durch biologische Tierhaltung. Als wir zusammenarbeiteten, fragten Biobauern auf der Ökofoire, ob wir Biofleisch herstellen. Wir beschränkten diesen Weg und stellten zunehmend alles auf biologische Waren um, inzwischen zu 100 Prozent.

War die Umstellung für Sie und den Kunden problemlos?

Im ersten Jahr verkauften wir 30% weniger Kilos Fleisch. Das tat sehr weh. Wäre ich an der Stelle meine Frau gewesen, hätte ich mich vielleicht zur Rückkehr überredet. Im zweiten Jahr hatten wir etwa zehn Prozent wieder zurück gewonnen. Dann wurde es immer besser, wozu eine Mund-zu-Mund-Propaganda beitrug. Mich freute, dass zunehmend junge Eltern mit Kindern einkaufte. Man hat nicht nur mehr "Bonjour" und "Merci" gesagt. Es erschienen zunehmend Kunden, die über die Herkunft und Verarbeitung des Fleisches mit uns sprachen. So entstand ein neuer, sehr bewusster Kundenkreis, der wirklich beraten werden und etwas über die Zubereitung erfahren will. Das ist für mich als Produzent ein guter und befriedigender Weg.