

Beruf – Handwerkskammer Reutlingen zeichnet Celina Rösch aus Römerstein als Lehrling des Monats aus

Eine starke Frau

VON ANDREAS FINK

RÖMERSTEIN/REUTLINGEN. Die Handwerkskammer hat Celina Rösch aus Römerstein als Lehrling des Monats September ausgezeichnet. Die 18-Jährige wird bei der Metzgerei Rieck in Böhringen zur Fleischerin der Fachrichtung Schlachten ausgebildet. Damit ist die junge Frau aus Zainingen eine absolute Exotin: Viele lassen sich zu Metzgereifachverkäuferinnen ausbilden, nur wenige als Fleischerinnen – und nur ganz wenige in der Fachrichtung Schlachten. Die 18-jährige Zainingerin hat sich ganz bewusst für das blutige Handwerk entschieden.

»Eigentlich wollte ich früher ja mal Gerichtsmedizinerin werden«, sagt Celina Rösch. Zu viele Krimis geschaut? »Vielleicht«, überlegt die 18-Jährige und grinst. Dann kam alles anders: Bei einem Praktikum lernte sie ihren späteren Lehrbetrieb kennen. »Ich wusste sofort, dass es das ist, dass das meine Zukunft sein würde«, blickt sie zurück. Ein Stück weit dürften auch ihre Eltern dafür verantwortlich sein: Beide arbeiten im Fleischer-Handwerk, in diesem Fall sogar im gleichen Betrieb. Ihr Vater ist Metzgermeister und Produktionsleiter bei Rieck, ihre Mutter Produktionshelferin.

»Klar rümpfen manche erst mal die Nase, wenn sie hören, was ich mache«

Warum nicht Fleischereifachverkäuferin wie all die anderen? »Ich mag es, eine Sache von Anfang bis Ende in der Hand zu haben und am Ende des Tages ein fertiges Produkt in der Hand zu halten«, sagt Celina Rösch. Also nicht nur ein Stück Fleisch oder eine Wurst in Scheiben zu schneiden, sondern ein Tier zu dem zu machen, was ein paar Stunden oder Tage später über die Verkaufstheke geht.

Die junge Frau aus Zainingen hat sich ganz bewusst für die Fachrichtung Schlachten entschieden. Heißt: Celina Rösch ist beim Schlachten – in ihrem Betrieb pro Woche 35 bis 40 Schweine und drei bis vier Rinder – nicht nur dabei, sie schafft mit. »Das ist nicht schlimm«, sagt sie, »das gehört nun mal dazu, das ist Teil meines Berufs.« Metzger wissen besser als alle anderen, dass der edle Braten oder die leckere Wurst auf dem Teller mal gegrunzt oder gemuht hat.



Celina Rösch aus Römerstein ist Lehrling des Monats. Die 18-Jährige arbeitet bei der Metzgerei Rieck in Böhringen. Hier zerlegt sie gerade eine Rinderkeule. Weil sie mit rasiermesserscharfem Werkzeug arbeitet, gehören Kettenhemd und -handschuh (bei der Linkshänderin auf der rechten Hand) sowie ein schnittsicherer Handschuh in der messerführenden Hand zur Berufskleidung. FOTO: FINK

Dass die meisten Tiere nicht gehalten werden, weil sie süß sind, weiß sie schon lange: »Wir haben eine kleine Landwirtschaft daheim«, erzählt sie, »wir schlachten unsere Schweine auch hier.« Dass sie kein Problem damit hat, Blut zu sehen, kommt ihr bei ihrem ehrenamtlichen Engagement entgegen: Celina Rösch macht beim Ortsverein Römerstein des Deutschen Roten Kreuzes mit.

»Celina ist ein Lehrling, wie man sich ihn wünscht«, sagt Betriebsleiter Jochen Rieck. Seine Tochter Vanessa, die den Familienbetrieb im Büro und im Laden unterstützt, ergänzt: »Sie ist wissbegierig, ehrgeizig und überdurchschnittlich an ihrem Beruf interessiert.« Celina bringe handwerkliches Geschick mit und habe keine Scheu, sich neuen Anforderungen

zu stellen. Sie packe gern mit an, arbeite schnell, sauber und selbstständig.

Wer Schweinehälften wuchtet, hat starke Arme und Hände. Die hat Celina Rösch – und ein ebenso großes Selbstbewusstsein: »Klar rümpfen manche erst mal die Nase, wenn sie hören, was ich mache«, sagt die 18-Jährige, »aber das ist deren Problem. Ich mag, was ich mache, und ich stehe dazu.«

»Celina ist ein Lehrling, wie man sich ihn wünscht«

Als sie am 1. September 2018 mit ihrer Metzger-Ausbildung anfang, war sie eine von vier Frauen – gegenüber 39 Männern. Im Mai kommen die Prüfungen. Nächstes Ziel? »Den Meister natürlich«, sagt Celina Rösch, »ein paar Jahre schaffen und dann den Lebensmitteltechniker – einfach, um mir zu beweisen, dass ich's kann.« Den Betriebswirt will sie nicht machen. »Ich habe nicht vor, mich selbstständig zu machen«, sagt sie, »ich will weiter hier in der Produktion schaffen.«

»Es ist ein Highlight meiner Arbeit, junge Leute wie Celina Rösch auszuzeichnen«, sagte der Präsident der Handwerkskammer Reutlingen, Harald Herrmann bei der Auszeichnung in Böhringen, »es ist schön zu sehen, dass es noch junge

Leute gibt, die Lust am Schaffen haben.« Sein Lob geht nicht nur an die ausgezeichnete Azubine, sondern auch an deren Chef Jochen Rieck: »Aus einem schlechten Betrieb kommt kein guter Lehrling«, betont Herrmann. Und noch was: »Es ist keine Selbstverständlichkeit, auszubilden«, so der Handwerkskammer-Präsident, »andere machen gar nichts oder werben bei anderen ab – es ist Ihnen hoch anzurechnen, dass Sie sich jungen Leuten eine Perspektive bieten.«

Metzgermeister Jochen Rieck leitet den Familienbetrieb seit 1997 mit seiner Frau Birgit, die gelernte Fleischereifachverkäuferin ist. Die Töchter Daniela und Vanessa treten in die Fußstapfen ihrer Eltern. Über eine EU-Zulassung für den Schlachtbetrieb verfügt Rieck schon seit 2006, vor fünf Jahren wurde das neue Schlacht- und Produktionsgebäude im Böhringer Gewerbegebiet »Unter Lau« bezogen.

»Achtzig Prozent der Tiere kommen aus der nächsten Umgebung«, sagt Rieck, »sie sind maximal zehn Minuten unterwegs.« Was im Hauptgeschäft in Böhringen und den fünf Filialen verkauft wird, stammt fast ausschließlich aus eigener Produktion, nur namensrechtlich geschützte Produkte werden zugekauft. Celina Rösch ist der zweite weibliche Lehrling, den der Metzger ausbildet. Auch die erste Frau war schon erfolgreich: Fleischerin Svenja Haas wurde 2016 dritte Kammersiegerin. (GEA)



Harald Herrmann (links), Präsident der Handwerkskammer, Metzgermeister Jochen Rieck, Auszubildende Celina Rösch, Hauptgeschäftsführer Dr. Joachim Eisert, Ewald Heinzelmann, Geschäftsführer der Kreishandwerkerschaft Reutlingen und Dieter Laible, Kreishandwerksmeister, bei der Urkundenübergabe vor dem Schlacht- und Produktionsgebäude in Böhringen. FOTO: HANDWERKSKAMMER