

Eine Lehre als Metzgerin? – Eher nicht

Jugendliche begeistern sich kaum für Berufe auf dem Bau oder in der Nahrungsproduktion. Die Branchen versuchen mit allen Mitteln, ihr Image aufzupolieren

Konrad Staehelin

Auf den ersten Blick sieht der Flyer aus, als werbe er für einen Actionfilm: Im Hintergrund explodiert irgendetwas. Im Vordergrund stehen selbstbewusst die Protagonisten. Doch statt Bruce Willis oder Vin Diesel sind es Jugendliche. Einer hat sich in Servicekleid geworfen, ein anderer posiert mit Kochschürze und Haarnetz. Sie flankieren eine junge Frau, die ein Fleischermesser wetzt. Der Aufruf: Man solle sich den «Swiss Meat People» anschliessen – hier buhlt die Fleischwirtschaft um Lernende.

Der Flyer ist von 2012. Die Branche konnte damals nur rund die Hälfte ihrer Ausbildungsplätze besetzen und wollte mit einer coolen Kampagne ihr Image aufpolieren: Weg vom blutverschmierten Schlächter, hin zu Präzision, Service, Gourmet.

Der Plan scheint nicht aufgegangen zu sein: Die Anzahl angebotener Lehrstellen im Fleischbereich ist laut dem Bundesamt für Statistik zwischen 2012 und 2020 trotz der Kampagne um 6 Prozent auf gut 250 gesunken. Es ist jedoch auch denkbar, dass sich die Zahlen ohne Werbung noch schlechter entwickelt hätten.

So oder so, für die Branche ist die Entwicklung problematisch: Der Fleisch-Fachverband macht auch den Nachwuchsmangel dafür verantwortlich, dass die Anzahl Betriebe in der Schweiz sich seit der Jahrtausendwende fast halbiert hat, nämlich auf rund 900. In Hunderten Gemeinden gibt es heute keine Dorfmetzger mehr.

Das Gymi scheint mehr wert als eine Lehre

Der Verband hat sich diesem Trend bisher nicht nur mit dem Konzept der «Swiss Meat People» entgegengestellt, sondern auch mit einer Reform der Ausbildung: Seit 2008 heissen die Lernenden Fleischfachleute. Zu Beginn der Lehre entscheiden sie sich für den Bereich Gewinnung und Verarbeitung oder Feinkost und Veredelung.

Gewinnung heisst zu grossen Teilen Schlachten. Verarbeitung bedeutet die Herstellung von Schinken oder Würsten aus Rohwaren. Stefanie Steiner hat Feinkost und Veredelung gewählt. Die 19-Jährige schliesst in diesen Tagen ihre Lehre bei der Dorfmetzgerei Jud im sanktgallischen Benken ab.

«Für mich war ausschlaggebend, dass das Berufsprofil abwechslungsreich ist», sagt sie. «Ich stelle Spiessli zusammen, berate Kunden, bediene die Schneidemaschine.» Weil ihr Lehrbetrieb ein wichtiges Standbein im Catering hat, kocht und grilliert sie auch regelmässig, teilweise für Tausende Partygäste.

Ein Tier getötet hat Steiner noch nie. «Das will ich auch nicht», sagt sie. Zwar werde sie manchmal komisch angeschaut, wenn sie Gleichaltrigen erzähle, was sie mache. «Dann erkläre ich denen, dass ich nach der Arbeit nicht mit blutigen Hosen nach Hause komme.»

Die Fleischbranche hat ihr Ausbildungsprofil neu gestaltet, das mit einer Werbekampagne bekannt gemacht – und ist trotzdem bei den Jugendlichen nicht beliebter geworden. «Sie steht damit sinnbildlich für eine ganze Reihe von Berufen, die grosse Mühe mit der Nachwuchsförderung haben», sagt



Fleischveredlerin, nicht Metzgerin: Lehrgangängerin Stefanie Steiner hat noch nie ein Tier getötet. Foto: Michele Limina

Nicole Bussmann Cal, Geschäftsführerin der Beratungsfirma Berufsbildneria.

Ähnlich ergeht es anderen Ausbildungsgängen in der Nahrungsproduktion, wie den Bäckern und Milchtechnikerinnen, oder Bauberufen wie Gipsern oder Strassenbauern. Wie eine Umfrage des Projekts Lehrstellenpuls der ETH Zürich und der Lehrstellenplattform Yousty zeigt, war im Mai in der Nahrungsmitteleproduktion und auf dem Bau jede zweite Stelle unbesetzt.

«Gewisse handwerkliche Berufe haben seit Jahren Nachwuchsprobleme», beobachtet Bussmann Cal. Sie macht mehrere Gründe dafür aus. «Viele Jugendliche sehen Berufe am Computer wegen der Digitalisierung heute als wertvoller an für ihre berufliche Zukunft. Oder sie denken, dass man mit guten Noten automatisch ans Gymnasium wechseln müsse, um im späteren Leben Erfolg zu haben.» Dabei stünden jungen Menschen die dualen Bildungssysteme der Schweiz auch nach der Lehre noch alle Möglichkeiten offen.

Schliesslich hat der Anteil der SchülerInnen und Schüler, die sich für eine Berufslehre entscheiden, auf der Sekundarstufe II – dazu gehören auch Gymnasialisten – in den letzten zehn Jahren leicht

abgenommen. Klassische Büroausbildungen wie die kaufmännische oder die Informatiker-Lehre verzeichnen dagegen starke Zuwachsraten.

Allerdings ist das Bild facettenreicher – nicht nur Bürojobs sind beliebt. So erlebt auch der Bereich Krankenpflege und Geburtshilfe einen Boom, genauso wie Berufe in der Sozialarbeit und Beratung. «Wir erklären uns das damit, dass viele Jugendliche Berufe suchen, wo der soziale Nutzen augenfällig ist», sagt Bussmann Cal. Dabei dürften die Verdienstmöglichkeiten eine untergeordnete Rolle spielen.

Das Umfeld beeinflusst die Berufswahl

Das kann Metzger Nik Jud seiner Lehrtochter Stefanie Steiner nicht bieten. «Was wir dafür immer herausstreichen, sind die vielen Wege, die einem nach einer Lehre bei uns offenstehen. Wer die Meisterprüfung macht, hat auf Jahrzehnte hinaus einen gut bezahlten Job auf sicher.»

Wer ins Büro wechseln wolle, dem stünden mit ein wenig Talent nach einer Fortbildung bei den grossen Betrieben wie Bell oder Micarna die Managerkarrieren offen. Teilweise ist sogar noch mehr möglich: Für die Fleischwirtschaft ist es Gold wert, dass mit Philipp

Wyss im Mai ein ausgebildeter Metzger den Posten als Coop-CEO angetreten hat. Die «Swiss Meat People» werben in den sozialen Medien bereits damit.

«Die Fleischbranche hat sich so attraktiv aufgestellt, wie es ihr überhaupt nur möglich ist», attestiert daran Bildungswissenschaftler Stefan Wolter von der Universität Bern. Dass sie bei den Jugendlichen trotzdem nicht beliebt sei, liege nicht in ihren Händen, sondern am Zeitgeist: «Das Image von Fleisch hat mit den Vegetarismus- und Klimadiskussionen der letzten Jahre gelitten.»

Dabei gehe es nicht darum, dass die potenziellen Lernenden weniger von Fleisch hielten. «Aber wenn Menschen im sozialen Umfeld abschätzig über einen Beruf reden, kann das einen grossen Einfluss haben. Jugendliche orientieren sich in diesem Alter sehr stark daran, was die Freunde machen und denken.»

Doch es gibt auch Hoffnung für die Fleischbranche: Lehrmeister Jud hat in der Pandemie beobachtet, dass lokal produziertes Fleisch bei der Kundschaft deutlich beliebter geworden ist. Ob das allerdings den sinkenden Fleischkonsum pro Kopf in der Schweiz steigern und gar einen Imageumschwung erwirken kann, ist zu bezweifeln.

