



Metzger/in

Das Handwerk der Metzger¹, das heute unter der Berufsbezeichnung Fleischfachmann bzw. Fleischfachfrau EFZ geführt wird, reicht im deutschen Sprachraum bis ins 12. Jahrhundert zurück. Insbesondere in den mittelalterlichen Städten, war die Berufsgruppe der Metzger (auch Knochenhauer, Fleischer, Fleischhacker genannt) besonders stark vertreten. Basel beispielsweise, beherbergte im Jahre 1451 über 100 Meister. Das Schlachten der Tiere war in den Städten bereits im Spätmittelalter nur in den Schlachthäusern bzw. Stechhütten erlaubt. Dort entwickelten sich im Verlaufe der Zeit auch Spezialisten, wie z.B. die Wurster. Vor dem Schlachten wurden die Tiere meist durch einen Schlag auf das Haupt betäubt. Kleintiere hingegen erfuhren durch die Kleintiermetzger erst Ende des 19. Jahrhunderts eine Betäubung, als dies auf Drängen von Tierschützern Pflicht wurde.

Abgesehen vom Schlachten wurde im Spätmittelalter auch der Verkauf von Fleisch gesetzlich geregelt. Dieser fand nur im Fleischscharn, in den Fleischbänken², statt. Die Metzger stellten ausserdem ihre Rohstoffe, wie z.B. Häute, Knochen sowie Talg, einigen Gewerben (z.B. den Kammachern, den Seifensiedern sowie den Kerzenmachern) zur Verfügung. Fleisch und Fleischprodukte, wie z.B. Wurst, wurden allerdings erst im 19. Jahrhundert exportiert und auch die Massenproduktion im Rahmen der Fleischversorgung liess, insbesondere aufgrund schlechter Lagerungsmöglichkeiten, auf sich warten. Die Maschinisierung hingegen fand schnellen Zugang im Metzgergewerbe und so konnten sich zahlreiche Klein- und Mittelbetriebe bis zum Einzug der industriellen Fleischverarbeitungsbetriebe gut behaupten. Für einen besonders schnellen Strukturwandel sorgte die Internationalisierung des Fleischmarkts, indem in den Jahren 1955 bis 1998 die Zahl der Metzgereigeschäfte von 5'300 auf 2'128 zurückging. Es ging zudem zahlreiche Schlachtereien und Fleischfabriken ein.

So sind heute Klein- und mittelbetrieblich organisierte Metzgereien selten und es besteht für die meisten Lernenden keine Möglichkeit den ganzen Produktionsablauf zu erlernen. Seit 2008 allerdings werden sie in der deutschsprachigen Schweiz Fleischfachleute EFZ genannt und können sich im Rahmen ihrer dreijährigen Ausbildung spezialisieren und zwar in einer der drei Fachrichtungen: Gewinnung, Verarbeitung oder Feinkost und Veredelung. Je nach Fachrichtung sind sie in Schlachthöfen, in Metzgereien oder in den Fleischfachabteilungen von Lebensmittelgeschäften tätig. In der Fachrichtung Verarbeitung beispielsweise stellen sie ausser Schinken und Trockenfleisch auch Würste her, weshalb heute das Handwerk des Wursters unter der Berufsbezeichnung Fleischfachmann EFZ bzw. Fleischfachfrau EFZ geführt wird.

Der Kleintiermetzger dagegen lässt sich vielmehr der Fachrichtung Gewinnung zuordnen, denn in den Schlachthöfen werden heute sowohl Kleinvieh als auch Grossvieh gemäss den Grundsätzen der Tierethik geschlachtet. Die Fachrichtung Feinkost und Veredelung, in der der Verkauf und die entsprechende Herrichtung des Fleisches im Fokus steht, entspricht vielmehr dem Bankmetzger. Dieser verkaufte das Fleisch bereits im Mittelalter an Bänken (auch Scharn genannt) in Buden oder staatlichen Gebäuden, die zumeist in der Nähe des zur Schlachtung, Kühlung und Abfallbeseitigung benötigten Wassers errichtet wurden.

In Zusammenhang mit dem Fleischverkauf besteht heute des Weiteren die Möglichkeit zum Erwerb eines eidgenössischen Berufsattestes Detailhandelsassistent/in Fleischwirtschaft. Anstellung finden die so ausgebildeten Detailhandelsassistenten/innen in Metzgereifachgeschäften und diversen Grosverteilern, wo sie für den Verkauf von Fleischwaren und weiteren Zusatzartikeln zuständig sind.

¹ Für bessere Lesbarkeit wird nur die männliche Form verwendet. Alternative Schreibweise: Metzgerin.

² Die wenigen Bänke, die den Grundherrn oder der Stadt gehörten, wurden den Metzgern gegen Zins verliehen.

TRADITIONELLES HANDWERK IN DER SCHWEIZ

Literatur

Maehnert Carsten: Metzger, in: Reith Reinhold (Hg.): Das alte Handwerk. Von Bader bis Zinngiesser, München 2008, S. 153-158.

Reith Reinhold: Das tägliche Brot. Bäcker, Metzger, Fischer und Co., in: Sauer Christine (Hg.): Handwerk im Mittelalter, Darmstadt 2012, S. 35-37.

www.berufsberatung.ch → Eintrag Fleischfachmann EFZ und Fleischfachfrau EFZ, abgerufen am 22.10.2018.

www.berufsberatung.ch → Eintrag Detailhandelsassistent/in Fleischwirtschaft, abgerufen am 22.10.2018.

Dubler Anne-Marie: Metzgerei, in: Historisches Lexikon der Schweiz (HLS), abgerufen am 22.10.2018.

01.11.2018 Kurszentrum Ballenberg/IR