

MONIKA MATHES

Das ist ja besser als im Fernsehen.“ Mit dieser humorvollen Feststellung kommentierte ein Kunde die recht ungewöhnliche Tatsache, dass die berufliche Karriere der Brüder Josef und Jakob Fritsch mit Schulabschluss, Ausbildung und Meisterprüfung trotz Altersunterschieds nahezu parallel verlief.

Die beiden jungen Männer – Josef als der ältere ist 23, sein Bruder Jakob 20 Jahre alt – stammen aus der Traditionsmetzgerei Rhiel in Roßdorf, einem Stadtteil von Amöneburg im mittelhessischen Landkreis Marburg-Biedenkopf. Das Fachgeschäft wird von ihren Eltern Thomas und Katja Fritsch, geb. Rhiel, geführt. Die beiden Inhaber sind Fleischermeister, lernten sich seinerzeit im Meisterkurs an der Fleischer-Fachschule Heyne in Frankfurt kennen und führen das Unternehmen seit Januar 2006. Der Großvater der Fritsch-Brüder, Hermann Rhiel, ist in Hessen kein Unbekannter: Er war bis 2017 Obermeister der Innung Marburg und lange Jahre Mitglied im Gesamtvorstand des hessischen Fleischerverbands. Seine Frau Barbara und er stehen heute noch täglich im Betrieb und arbeiten mit.

Beruf in die Wiege gelegt

Für Jakob und Josef Fritsch stand schon sehr früh fest, dass sie – dann als vierte Generation – eine Fleischerlehre machen und in den Familienbetrieb einsteigen. „Das wurde uns in die Wiege gelegt“, begründet der jüngere der Brüder die Berufswahl. Um sich abzusichern, dass es tatsächlich das Richtige für ihn ist, machte Jakob ein Praktikum in einer Metzgerei in Stadtlendorf. 2019 erwarb er an der Gesamtschule in Ebsdorfergrund die Mittlere Reife. Zur gleichen Zeit schloss Josef Fritsch die Schule nach dem Besuch des Gymnasialzweigs mit dem Abitur ab.

Die Fritsch-Brüder begannen am 1. August 2019 ihre Fleischerlehre. Hier trennten sich ihre Wege kurzzeitig: Jakob blieb zur Ausbildung im elterlichen Betrieb, während Josef seinen Lehrvertrag bei Kohl-Kramer im rund 50 Kilometer entfernten Borken-Trockenerfurth unterschrieb. „Ich hatte damals schon den Führerschein“, lautet seine Begründung. Doch dann kam die Pandemie, zu Hause in Amöneburg fielen immer wieder Arbeitskräfte aus und Josef entschied sich, seine Ausbildung nach dem ersten Lehrjahr daheim fortzusetzen. Corona beeinflusste auch die Qualität des Berufsschulunterrichts, bedauern die Brüder: „Es fand zu oft Homeschooling statt, und das hat sich später auch auf das Ergebnis unserer Meisterprüfung ausgewirkt.“ Trotzdem holten die beiden das Versäumte mit viel Fleiß nach. Ende Januar 2022 beendeten sie ihre Lehre und schrieben sich noch im gleichen Jahr für den Herbst-Meisterkurs am Bildungszentrum in Weierstadt ein. Ende November 2022 hielten sie ihre Meisterbriefe in den Händen – jeweils mit der Note „gut“.

Einen Konkurrenzkampf, wer denn nun der Bessere sei, lieferten sie sich während der Lehre oder in der Meisterschule grundsätzlich nicht. Josef Fritsch: „Wir haben uns gegenseitig häufig unterstützt.“ Es



Fleischermeister im Doppelpack: Die Meister-Brüder Jakob und Josef Fritsch von der Metzgerei Rhiel in Roßdorf. Foto: Thorsten Richter

HESSEN

In der Region verwurzelt

Die berufliche Karriere der Brüder Josef und Jakob Fritsch aus dem mittelhessischen Roßdorf verlief nahezu parallel: Beide machten zeitgleich Fleischerlehre und Meisterprüfung.

kam auch hin und wieder vor, dass einer der Brüder auf geschwisterliche Hilfe verzichtete und eine knifflige Aufgabe bewusst im Alleingang lösen wollte. Im Meisterkurs hat beiden der fachliche und persönliche Austausch mit den anderen Teilnehmern sehr viel gebracht.

Beim Schlachten dabei sein

Nach der Rückkehr in den Roßdorfer Betrieb stürzten sich die Jungmeister gleich in die Arbeit. Einen festen Verantwortungsbereich haben sie nicht – sie helfen da aus, wo gerade jemand gebraucht wird. Beide unterstützten ihre Großmutter schon beim Verkauf in der Filiale, vor allem Jakob ist es aber auch wichtig, beim Schlachten dabei zu

sein. Er findet: „Wenn wir – statt Schweinehälften zuzukaufen – selber schlachten, ist das etwas Besonderes. Dann heben wir uns mit dieser Regionalität von anderen Betrieben ab.“ Ihre Schweine bezieht die Familie von einem regionalen Mäster und weiß daher, wie sie gehalten und gefüttert werden. Josef Fritsch schätzt am meisten an seinem Beruf, dass er gut auf Kundenwünsche eingehen kann, die Wertschöpfungskette Fleisch vom Anfang bis zum Ende miterlebt und abends sieht, was er geschafft hat.

Weitere Karrierepläne schmiedet bisher keiner der beiden Brüder. Ein späterer Kurs zum Fleischsommelier kommt aber für beide mittelfristig in Frage. Sowohl Jakob

als auch Josef beschreiben sich als sehr bodenständig. Sie sind fest verwurzelt in ihrer ländlichen Heimatregion. „Wenn ich nicht so heimatverbunden wäre, würde mich ein Auslandsaufenthalt durchaus reizen“, gibt Josef zu.

Dass beide nochmals gleichzeitig dem Betrieb den Rücken kehren, um andernorts Erfahrungen zu sammeln, hält er aufgrund des hohen Arbeitsaufkommens für „kaum machbar“. Jakob will zunächst einige Zeit zu Hause arbeiten und dann möglicherweise in eine andere Fleischerei gehen, um sich dort umzuschauen. „Ins Ausland eher nicht – wenn, dann vielleicht nach Österreich oder in die Schweiz“, fügt er hinzu.

Auch in ihrer Freizeit sind die Brüder ein eingespieltes Team – in der Fußballmannschaft des RSV Roßdorf, allerdings auf unterschiedlichen Positionen. Jakob spielt im Sturm, Josef als Verteidiger.

Die A-Kreisligisten trainieren drei Mal pro Woche, absolvieren an den Wochenenden ihre Pflichtspiele. Dafür nehmen sich die Fritschs gern Zeit: „Man muss ja auch mal aus dem Betrieb rauskommen und sich mit Freunden austauschen.“ Oft geben beide Jungmeister Auskunft über die Abläufe in ihrem Betrieb. Josef Fritsch: „Einer wollte ganz genau wissen, wie Betäubung und Schlachtung funktionieren. Wenn man alles gut erklärt, sind die meisten Leute sehr erstaunt, wie ruhig und hygienisch alles abläuft.“

Handwerk bietet Vorteile

Die Metzgerei Rhiel bildet zwar aus, aber im Verkauf hätte sie noch Bedarf. „Viele junge Leute wollen eher studieren“, bedauert Josef Fritsch. Er glaubt, dass das Handwerk grundsätzlich Nachwuchsprobleme hat, nicht nur die Fleischer. „Die Arbeitszeiten bei uns sind eben nicht so strikt geregelt wie in größeren Firmen. Wenn wir eine halbe Stunde vor Feierabend noch die Maschinen reinigen müssen, dann kann man sie nicht einfach stehen lassen und gehen.“ Doch der junge Meister schätzt auch die vielen Vorteile: „Wer in einem kleineren Handwerksbetrieb lernt, bekommt alles mit.“ | afz 10/2023

www.metzgerei-rhiel.de