

# „Als Frau war ich damals eine Rarität“

Martina Engberding ist Fleischermeisterin aus Passion. Für die 48-Jährige ist es der schönste Beruf, den sie sich vorstellen kann

Anika Reckeweg

Wenn Frauen in männerdominierten Berufen arbeiten, müssen sie einiges aushalten – so die geläufige Meinung. Bei Martina Engberding war das anders. Die Fleischermeisterin aus Gladbeck liebt ihren Beruf. Sie ist der Ansicht: Unterm Strich sind Frauen die besseren Fleischer. Und statt Spott und Schmähen gibt es im Fleischerhandwerk Unterstützung und Teamgeist.

Engberding ist Fleischermeisterin und Verkäuferin. Die Gladbeckerin steht also nicht nur hinten in der Wurstküche, sondern verkauft ihre eigenen Produkte auch selbst an der Theke. Ihr Berufseinstieg ist inzwischen 25 Jahre her, sagt sie. „Als Frau war ich damals eine Rarität.“ Sie sei die erste Frau als Fleischermeisterin in NRW gewesen, erzählt sie. Auch heute kämen oft auf 20 junge Männer, die den Beruf erlernen wollen, nur zwei junge Frauen, weiß die Gladbeckerin, die auch im Meisterprüfungsausschuss sitzt.

**Als Frau nicht ernst genommen zu werden, spornte die 48-Jährige an** Dass sie selbst Fleischerin werden und das Geschäft ihrer Eltern übernehmen will, war für sie schon als Kind klar. Mit drei Jahren habe sie schon immer auf den Schinken vom Schwein geklopft und gesagt, sie werde Metzgerin, erinnert sich Engberdings Mutter. Obwohl auch ihre Eltern sagten, sie solle sich das gut überlegen, verfolgte die Gladbeckerin ihren Traum. „Ich bin oft genug gewarnt worden, aber für mich stand das einfach fest.“ Mit einer kleinen Hürde. „Ich musste damals abwarten, was mein fünf Jahre jüngerer Bruder machen wollte, sonst hätte er als Mann das Geschäft übernommen.“ Zu ihrem Glück

entschied dieser sich aber für eine Karriere in der Bäckerei. „Also konnte ich das Geschäft weiterführen.“

Dass das Fleischerhandwerk überwiegend in Männerhand war, störte sie nicht. Im Gegenteil: Die Gefahr, als Frau nicht ernst genommen zu werden, spornte die heute 48-Jährige zusätzlich an. „Ich habe gedacht: Ich zeige es einfach allen“, erinnert sie sich. Und das beobachtete sie auch heute bei den noch immer wenigen Frauen in ihrem Metier. „Die Frauen sind im Handwerk verdammt gut“, schließt sie aus ihrer Erfahrung im Meisterprüfungsausschuss. „Die Frauen, die dabei sind, werden oft ausgezeichnet.“ Engberding vermutet den gleichen Effekt wie bei ihr damals. „Ich glaube, dass viele Frauen zeigen wollen, dass sie es genauso gut können wie die Männer“, so die Gladbeckerin. Dadurch strengten sie sich besonders an. Mit Folgen, meint die Fleischermeisterin: „Im Ergebnis sind sie dann oft besser.“

Das eine oder andere Mal sei schon ein Spruch gekommen, erinnert sie sich. „Da sagt mal jemand: ‚Wie hängst du denn deine Würste auf?‘ oder macht sich lustig, dass ich mit dem Bauch gegen die Füllmaschine drücke, während der viel größere Mann das mit dem Bein macht, aber das passt man eben so an, wie es für einen selbst gut funktioniert“, sagt Engberding gelassen. Ansonsten habe sie eher Unterstützung erlebt. „Die Männer sind eher Gentleman gewesen und haben gesagt ‚Komm, ich hebe dir das mal runter.‘ Gerade im Handwerk sei Teamarbeit besonders wichtig. Eine Eigenschaft, die Martina Engberding unter den Fleischern durchaus wiederfindet. „Der Ton im Handwerk ist etwas rauer, aber das ist ein ehrlicher Ton geradeaus, wie man



Martina Engberding hat nicht nur Fleischermeisterin gelernt, sondern kombiniert die Arbeit in der Wurstküche auch mit dem Verkauf. Als Frau ist sie hinter den Kulissen meist in der Minderheit gewesen.

THOMAS GÖDDE/FUNKE FOTO SERVICES (2)



Martina Engberding hat die Kombination aus Verkauf und Herstellung an ihren Mitarbeiter und frisch gebackenen Fleischermeister Vincent Jaschinski weitergegeben.

Die Frauen sind im Handwerk verdammt gut. Die Frauen, die dabei sind, werden oft ausgezeichnet. Ich glaube, dass viele Frauen zeigen wollen, dass sie es genauso gut können wie die Männer. Im Ergebnis sind sie dann oft besser.

Martina Engberding über ihre Erfahrung im Meisterprüfungsausschuss

auch das Ruhrgebiet kennt.“ Größere Skepsis sei ihr eher aus dem Umfeld entgegengeschlagen. „In der Disko kam dann eher mal sowas wie ‚Oh, eine Frau als Fleischerin, da halte ich doch lieber Abstand‘“, erinnert sie sich.

Und: „Vielleicht war ich den Leuten aber auch einfach zu selbstbewusst.“ Das habe sie vor allem im Verkauf gelernt. „Da stehen so viele verschiedene Charaktere vor der Theke, die auch unterschiedlich behandelt werden wollen, aber am Ende lacht und weint die Kundschaft mit einem zusammen.“ Ihre Arbeit sei harte Arbeit, viel Arbeit, aber auch schön. Einzig die Büroarbeit liege ihr nicht so, sagt die Gladbeckerin. „Ich wollte unbedingt das Geschäft meiner Eltern weiterführen und hier stehen, und nun bin ich ständig beim Steuerberater oder bei der Bank“, moniert sie und grinst. Sie sei lieber im Geschäft und in der Wurstküche. „Mein Büro finde ich echt doof.“

Blutig sei ihr Beruf im Übrigen keineswegs. „Wir schlachten nicht

selbst, sondern bekommen halbe Schweine von einem Bauern, der uns beliefert.“ Dann gehe es darum, das Schwein zu zerlegen und entsprechend für die Zubereitung vorzubereiten. Der Part macht Engberding immer wieder Spaß, denn da gehe es um Kreativität. „Auch in den Prüfungen geht es um das Aussehen, da kocht man Gerichte von der Vorspeise bis zum Nachtisch, denn das gehört schließlich mit zum Partyservice“, erklärt sie. Außerdem gebe es immer wieder besondere Zubereitungen, bei denen sie frei „aus dem Handgelenk“ arbeite, zum Beispiel bei Kochwurst. „Bei Brühwurst werden die Gewürze hingegen abgewogen“, erklärt sie.

Auch nach mehr als einem halben Leben als Fleischermeisterin ist Martina Engberding immer noch zufrieden. „Ich würde es immer wieder machen“, erklärt er. „Manchmal zweifelt man schon in schwierigen Zeiten, aber das hier ist der schönste Beruf, den ich mir vorstellen kann.“

## Statt eines Berufs fand Vincent Jaschinski seine Berufung

Eigentlich träumte der 21-Jährige von einem Leben im Gartenbau. Geworden ist er Fleischermeister. Begonnen hat alles mit einem Tagespraktikum

Anika Reckeweg

Seit Anfang März hält Vincent Jaschinski seinen Meisterbrief als Fleischer in der Hand. Dabei hatte er eigentlich von einer Ausbildung im Garten- und Landschaftsbau geträumt. Doch der Zufall schickte den Gladbecker auf einen anderen Weg.

Der ehemalige Realschüler war sich lange sicher, sein Weg führt ins Arbeiten an der frischen Luft. Als es schließlich um ein Tagespraktikum ging, das er mit 14 machen sollte, wusste er nicht so richtig, wo er hinkonnte, erinnert sich Jaschinski. Wie der Zufall es wollte, kannte seine Klavierlehrerin da jemanden und empfahl ihm, bei der Mutter einer anderen Schülerin in der Fleischerei Engberding anzufragen.

„Da stand er dann plötzlich vor der Tür und hat gefragt, ob er ein Tagespraktikum machen kann“, sagt seine jetzige Chefin Martina Engberding. Gesagt, getan. Jaschinski gefiel es so gut, dass er auch sein spä-

teres zweiwöchiges Praktikum in dem Betrieb machen wollte. „Am Ende wollte er seine Ausbildung hier machen“, sagt Engberding. Obwohl sie zu der Zeit eigentlich den Kopf mit anderen Dingen voll hatte, sagte sie dem jungen Vincent Jaschinski zu. Dieser lernte nun, genau wie sie, sowohl den Fleischer als auch den Verkäufer. „Das war 2020, da bin ich voll in die Corona-Zeit geraten“, sagt Jaschinski. Den Vormittag verbrachte er in der Wurstküche, anschließend ging es nach vorn hinter die Ladentheke in den Verkauf.

**Familienbetrieb gefiel ihm gut**

Dabei war es nicht der Beruf an sich, der Jaschinski überzeugt hat. Das sei erst mit der Zeit gekommen, erklärt er. „Mir hat das Miteinander in dem Familienbetrieb so gut gefallen, ich bin so herzlich aufgenommen worden, dass ich hier gern meine Ausbildung machen wollte“, sagt er. „Beim Beruf habe ich eher gedacht, ja, das kann man mal ma-

chen, aber inzwischen ist er zu meinem Leben geworden.“

Ein Weg, von dem ihm sowohl seine Schule abriet und der auch bei seinen Eltern nicht auf Begeisterung stieß. „Ich habe an der Realschule die Qualifikation für die Oberstufe bekommen und die Lehrer haben gesagt, ich solle lieber Abi machen und studieren, statt eine Ausbildung anzufangen“, sagt Vincent Jaschinski. „Das fand ich richtig scheiße.“ Auch seine Eltern hätten ihn gern mit Abitur gesehen, unterstützten den jungen Gladbecker aber trotz aller Skepsis.

Auch von seinen Freunden kassierte er den einen oder anderen dummen Spruch. „Mir wurde zum Beispiel gesagt, ich würde stinken“, berichtet der junge Meister. „Der Geruch setzt sich in den Klamotten fest und ich freue mich abends über eine Dusche, aber ich finde auch nicht, dass das stinkt“, bleibt er gelassen.

Bisher sei er jeden Tag gern zur Arbeit gegangen. „Man kennt das ja,

dass man manchmal keine Lust hat, aber das ist mir hier noch nicht passiert.“ 2023 schloss Jaschinski seine Ausbildung ab und arbeitete in Teilzeit in seinem Lehrbetrieb. Doch der 21-Jährige wollte mehr. „Ich habe 2024 dann mit dem Meister weitergemacht“, sagt er. Für ihn bedeutete das: Vollzeit wieder zur Schule gehen, Bücher wälzen, büffeln. Sehr zum Bedauern seines Ausbildungs-

betriebs. „Ich habe gedacht, wenn er jetzt den Meister macht, kommt er nicht zu uns zurück“, sagt Engberding. Doch Vincent Jaschinski blieb dem Betrieb treu. „Ich bin seit dem 1. März wieder hier“, sagt er.

Dass er den Kontakt mit Kundschaft kennt, ist Jaschinski anzumerken. Immer wieder klingelt das Telefon, immer wieder nimmt er Bestellungen entgegen und lächelt

beim Sprechen. „Die Kundschaft mag ihn“, betont Engberding. Die haben zwischendurch auch immer wieder nach ihm gefragt.“

Jaschinski gefällt an seiner Arbeit vor allem, dass er Ergebnisse sieht. „Wenn man hinten die Wurst macht und dann vorne verkaufen kann, das macht schon ein bisschen stolz“, sagt er. Er ist der Überzeugung, mit der Ausbildung den richtigen Weg gefunden zu haben. „Mit dem Meister habe ich jetzt außerdem einen Abschluss, der sich Bachelor Professional nennt, der steht auf dem gleichen Level, wie wenn ich studiert hätte“, erklärt er. „Die Weiterbildungsmöglichkeiten sind einfach toll.“

Das Arbeiten unter freiem Himmel hat Jaschinski sich dennoch in sein Leben geholt. „Ich habe einen Schrebergarten als Ausgleich“, sagt der 21-Jährige. Er habe also seinen (Traum-)Beruf zum Hobby gemacht, nicht umgekehrt. „Für manche ist das Arbeit, für mich ist das pure Entspannung.“



Der junge Fleischermeister Vincent Jaschinski hat seinen Traum-beruf gefunden, obwohl er eigentlich etwas ganz anderes machen wollte.

THOMAS GÖDDE/FUNKE FOTO SERVICES