

WIR SIND DIE

Doch, es gibt ihn noch, den Nachwuchs bei Metzgern, Bäckern, Fischern und Schäfern. Hier erzählen sechs Enthusiasten, die für Arbeit mit Tradition brennen und sie viel cooler finden als jeden Bürojob

TEXT: PATRICK HEMMINGER, FOTOS: MARKUS BASSLER



Neuen!

Michelle Berkel
Schäferin

27 Jahre, in Braunsfels (Hessen), Seite 111



SOLLEN DIE *Alten* LÄSTERN!

Nadine Fuchs
Metzgerin

29 Jahre alt, Hallstadt (Franken) und Berlin





Früher hat mir der Mumm gefehlt, zu sagen, dass ich Metzgerin bin. War mir peinlich. Heute ist mir das egal, denn der Beruf ist cool. Für mich gibt's keinen anderen und schöneren. Aber ich brauche immer wieder mal was anderes als das ganze konventionelle Metzgerzeug wie Schüffele und grobe Bratwurst. Die Renner bei mir im Laden sind Tussibratwurst und Machobratwurst (fuchs99.wixsite.com/tussibratwurst). Die eine ist mit Roter Bete gefärbt und mit Schafskäse, Weißwein und Zitronenthymian gewürzt, die andere ist schwarz und richtig scharf. Die alten Metzger lästern darüber, aber die jungen Leute finden's geil.

Man sollte nur einmal die Woche Fleisch essen, dann aber gutes. Wenn wir uns das Recht herausnehmen, ein Tier zu töten, dann soll es ihm davor gutgehen. Das heißt, wir müssen die Bauern gut bezahlen, und natürlich ist so ein Fleisch beim Metzger dann teurer als das meiste abgepackte Gedöns im Supermarkt. Für mich ist klasse, dass ich die ganze Zeit was mit den Händen mache und dann das Ergebnis vor mir sehe. Die Leute kaufen es und kommen glücklich zurück zu mir in den Laden. Genial!

Wir sind seit 50 Jahren ein traditioneller Familienbetrieb. 2015 habe ich mein eigenes Geschäft aufgemacht, einen Laden im Retrolook und mit einem coolen Team – nur Mädels, Kerle fanden sich nicht. Früher durften wir bei der Arbeit keine Tattoos haben, keine Ohrringe, keine gefärbten Haare. Okay, es gibt Hygienevorschriften, aber sonst lassen wir uns nichts vorschreiben, wie Sie bei mir sehen. Gerade bin ich für ein Jahr in Berlin und arbeite im Restaurant der Metzgerei „Kumpel & Keule“ in der Markthalle Neun, der „Kumpel & Keule Speisewirtschaft“. Dort kann ich innovative Ideen einbringen und wachse an neuen Aufgaben – das finde ich richtig spannend. ▶▶▶

Vor elf Jahren war ich gerade als Offizier auf einem großen Containerschiff im Suezkanal unterwegs, da rief mich mein Vater an, der als Krabbenfischer arbeitete. Ob er einen Kutter ersteigern solle? Er brauche dann einen Decksmann, der bei ihm mitarbeitet ... Biete, habe ich gesagt, ich schreibe die Kündigung. Schlecht habe ich damals auf großer Fahrt nicht verdient. Aber ich habe nur noch Papiere ausgefüllt, Seemannsromantik kam da nicht auf.

Die ersten Jahre bin ich dann noch mit meinem Vater in der Elbe auf Krabbenfang gefahren, und als er in Rente ging, habe ich mich 2011 selbstständig gemacht. Das ist schon ein Job, auf den muss man Lust haben, sonst hält man nicht durch. Unsere Saison endet,

wenn die Herbststürme losgehen, ab Stärke fünf oder sechs wird es beim Fischen ungemütlich. In der Saison sind wir von Montag bis Freitag unterwegs, mein Decksmann und ich, immer auf engstem Raum. Zweieinhalb Stunden schleppen wir die traditionellen Netze über den Grund, dann verarbeiten wir eine halbe Stunde den Fang, schlafen zwei Stunden, und dann von vorn.

Im Winter haben wir Zeit für Urlaub und Wartungsarbeiten. Vieles mache ich selber, hab ja Radio- und Fernsehtechniker gelernt. Im Frühjahr wissen wir nie genau, wann die Krabbe kommt. Wenn es ab März wärmer wird, schwimmen sie zu uns, in die flacheren Ge-

wässer. Ich gehe immer gern an Bord. Ich hab die Seefahrt – und ich hab meinen Bastelkram im Boot, das passt so. Der schönste Moment ist, wenn der ganze Hafen noch schläft, der Diesel leise tuckert, ich eine Tasse Kaffee in der Hand habe und wir mit den ersten Sonnenstrahlen auslaufen.

Torben Hanners Krabbenfischer

32 Jahre, Cuxhaven

FOTO: PIETER-PAN RUPPRECHT

A woman with blonde hair tied in a bun, wearing a black blazer and pink trousers, stands in a field of tall, golden-brown grain. She is holding a wooden staff vertically in front of her. The background shows a line of trees under a cloudy sky.

Annika Ahlers *Landwirtin*

24 Jahre, in der Nähe von Münster

In der Pubertät war ich schon eine ziemliche Tussi. Keiner hat's mir zugetraut, aber heute bin ich ein anderer Mensch. Von der Tussi zum Bauern sozusagen. Früher waren noch Frisuren und Klamotten das Wichtigste. Heute stehe ich ohne Probleme um fünf Uhr auf und gehe in Gummistiefeln in den Stall. Das kam so: Nach dem Fachabi bin ich in die USA gegangen, ins Outback von Arizona. Danach war mir klar, dass ich beruflich was mit der Natur machen möchte. Die Ausbildung zur Landwirtin erschien mir erst zu anstrengend, deswegen habe ich begonnen, Agrarwirtschaft zu studieren. Doch das war ohne praktische Erfahrung im Endeffekt nicht viel Wert. Also entschied ich mich doch für die Ausbildung, und nach vier Wochen Durchbeißen wusste ich: Das ist es!

Erst war ich auf einem Sauenbetrieb, dann in der Schweinemast und am Ende auf einem Milchviehhof. Dort arbeite ich auch jetzt noch einige Stunden im Monat – neben meinem Vollzeitjob für den Maschinenring Warendorf-Münster; dort berate ich Landwirte bei ihrem Nährstoffmanagement. Wenn ich auf dem Hof bin, empfinde ich das nicht als zusätzliche Arbeit, sondern als Ausgleich und Sport. Das Tolle an dieser Arbeit ist, dass ich die ganze Zeit superproduktiv bin, ich sehe meine Ergebnisse und habe Verantwortung für die Tiere. Außerdem bin ich im Internet auf Facebook, Instagram und meinem Blog als Erklärbauer unterwegs (erklaerbauer.jimdo.com): Ich möchte so den Menschen unsere Arbeit als Landwirte näherbringen, und das wird inzwischen sehr gut angenommen.

Wie es genau bei mir weitergeht, weiß ich noch nicht, ich sprühe vor Energie und Ideen. Gerne würde ich einen eigenen Betrieb führen, noch lieber einen Hofladen in der Stadt eröffnen. Viele sagen, ich sei ein Träumerle, und das könne nicht klappen. Aber ich weiß, dass es funktionieren kann. Es fehlt nur noch der letzte Funke Mut. ▶▶▶

AUSGLEICHSPORT: *Hofarbeit*

Mein Leben als Bäcker begann eines Abends mit Freunden in einer Weinstube. Ich habe einen Pfälzer Teller gegessen, und das Brot dabei war einfach lieblos und ohne Geschmack. Da habe ich mir gesagt, dann probiere ich das mit dem Backen mal selber.

Zu Beginn habe ich dann zwei, drei Mal in der Woche ein Roggensauerteigbrot gebacken. Zu jedem Laib habe ich mir Notizen gemacht, ein Dreivierteljahr ging das so, dann war ich zufrieden. Ich bin einfach Perfektionist. Von Anfang an war mir wichtig, dass nur das Notwendigste in mein Brot kommt: Mehl, Wasser, Salz. Wenn ich damit ein gutes Brot hinbekomme, dann ist das eine wunderschöne Befriedigung.

Damals habe ich mir den ersten größeren Ofen gekauft, der konnte acht Brote backen und stand in meiner Zweier-WG im Flur. Die Brote habe ich auf die Arbeit mitgenommen. Ich war damals bei den Pfälzwerken, einem Energieversorger, im Controlling. Schon bald haben einige Kollegen lieber bei mir im Büro ein selbst gebackenes Butterbrot gegessen, als in die Kantine zu gehen. Allmählich kamen erste Aufträge, und ich hatte zu Hause eine kleine Backstube eingerichtet. Bald lag in der ganzen Wohnung eine feine Mehlschicht.

2014 habe ich an der Akademie des Bäckerhandwerks einen Kurs belegt und zum ersten Mal mit Profiausrüstung gebacken. Bald wuchs meine Kundschaft schon auf hundert Leute. Mit Freunden habe ich dann eine Pop-up-Bäckerei in der Stadt betrieben, eine Woche lang. Danach war ich völlig fertig, aber die Resonanz war so riesig, dass ich auf mein Bauchgefühl gehört und mit 31 meine Stelle gekündigt habe. Ich wollte nicht mit 65 in den Spiegel schauen und mir denken: „Hätte ich damals doch den Mut gehabt.“ Seit 2016 backen wir als „Brotpuristen“ hier in der Nähe des Bahnhofs (www.diebrotpuristen.de). Mit super Erfolg, sogar auf dem Schulhof werden meine Brote getauscht. Ein tolles Lob!

Sebastian Däuwel
Bäcker

35 Jahre, Speyer

MIT VIEL GEDULD ZUM
perfekten BROT

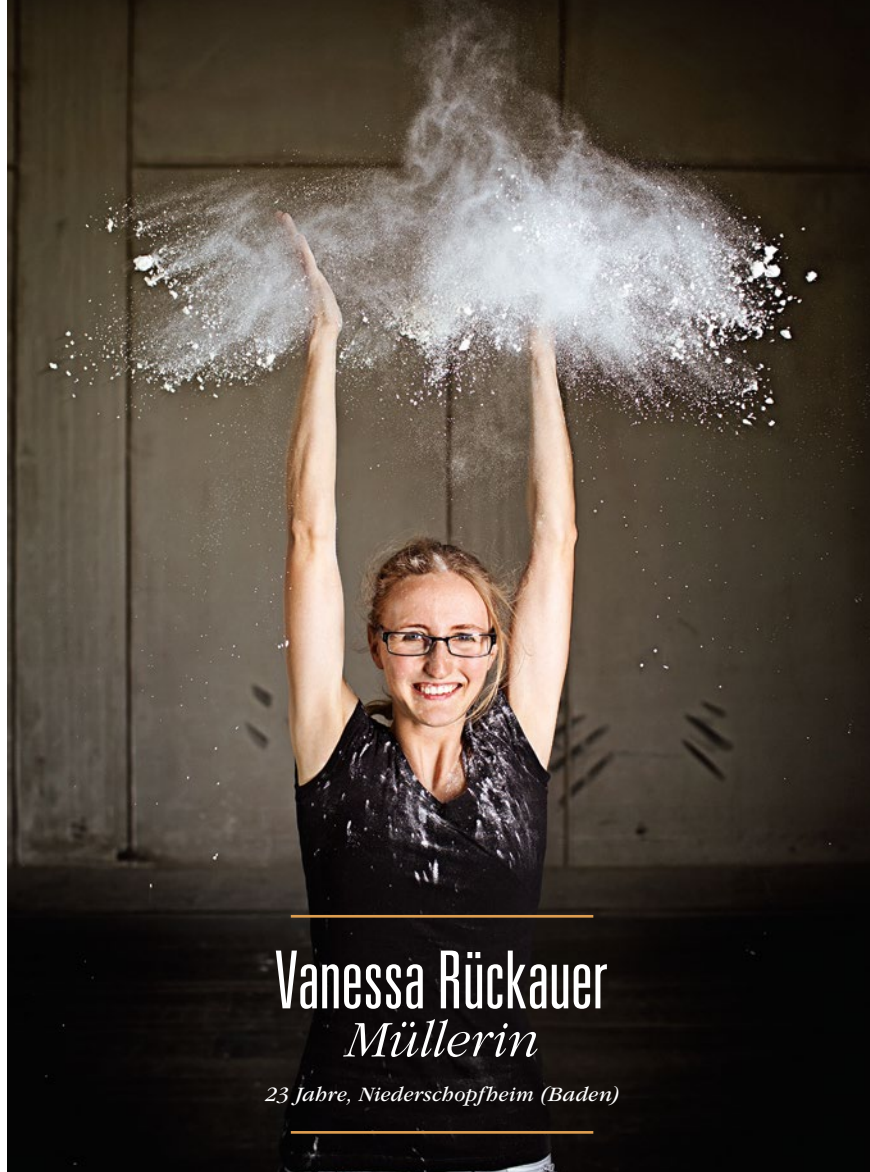


Michelle Berkel *Schäferin*

27 Jahre, Braunfels (Hessen)

Schon immer konnte ich besser mit Tieren als mit Menschen. Die sind irgendwie einfacher, man bekommt direkt etwas zurück. Als ich nach der Schule eine Ausbildung suchte, hat mich mein damaliger Freund auf eine Idee gebracht. Seine Mutter hat eine Wanderschäferei mit 500 Mutterschafen. Ich bin mit ihr in den Stall gegangen, und da war's um mich geschehen. Die Arbeit mit den Tieren, vor allem mit den Lämmern, hat mich von Anfang an begeistert. Ich Sorge dafür, dass es den Tieren gut geht. Über die Arbeitszeiten habe ich damals nicht nachgedacht – wir Schäfer sind ja den ganzen Tag im Einsatz. Trotzdem komme ich jeden Abend heim zu meinem kleinen Sohn, das ist mir wichtig. Aber wenn ich mein Gehalt auf die Stundenzahl rechne, dann verdiene ich weit unter Mindestlohn. So was schreckt viele junge Leute ab.

Für mich ist das Schönste an meinem Beruf die Lammzeit von Dezember bis März. Das ist noch mehr Arbeit als sonst, aber jedes Mal ein kleines Wunder. Fünf Minuten nach der Geburt stehen die Lämmer auf den Beinen, und nach zwei Wochen springen und toben sie durch den Stall. Nach etwa vier Monaten werden die Tiere geschlachtet. Das war am Anfang schon hart, wenn der Transporter kommt, um sie abzuholen. Schafe sind Nutztiere, keine Frage. Aber die Zeit, die sie haben, sollen sie wenigstens so schön wie möglich verbringen, nämlich immer in Freiheit. Obwohl es harte Arbeit ist, habe ich meine Berufswahl fast nie bereut. Nur in der Schwangerschaft dachte ich, so ein Bürojob wäre jetzt auch mal angenehm.



Vanessa Rückauer *Müllerin*

23 Jahre, Niederschopfheim (Baden)

Als ich nach dem Abi meinen Eltern erzählt habe, ich wolle Müllerin werden, da waren sie schon erst mal ein bisschen perplex. Auch meine Freunde waren zunächst entgeistert. Viele denken ja immer noch, dass ich jeden Tag von morgens bis abends schwere Mehlsäcke schlepe. Aber das ist Vergangenheit. Heute ist der Job eher technisch, weil ich mich mit den Maschinen auskennen muss.

In meiner dreijährigen Ausbildung habe ich aber noch so viel mehr gelernt: Biologie, Chemie, Technik, Hygiene ... So ist auch

mein Alltag voller Abwechslung, kein Tag ist gleich. Mal arbeite ich draußen, mal drinnen, bereite die Maschinen oder das Getreide vor, reinige die Silos, mache Wartungsarbeiten an den Maschinen, kümmere mich ums Be- oder Entladen, fahre Gabelstapler oder auf dem Hof auch mal einen Lkw.

Das Tolle ist, dass mir mit diesem Beruf, der so bieder klingt, die Welt offen steht. Denn meine Ausbildung („Verfahrenstechnologie für Mühlen- und Futtermittelwirtschaft“) gibt es nur in Deutschland, Österreich und der Schweiz. Auch eine Mühle in Frankreich zum Beispiel muss also in diesen drei Ländern ihre Leute suchen. Das macht es natürlich einfach, auf der ganzen Welt zu arbeiten. Ich fange im Herbst mit meinem Meister an, das bedeutet noch mal sechs Monate Schule. Danach werde ich schauen, wie und wo ich weitermache. Es reizt mich sehr, mal woanders hinzugehen. Und bei den Berufsaussichten bin ich mir sicher, dass ich problemlos einen guten Job finden werde.