

Fleischer-Azubis modellieren Kunstfelsen

Mit ihrem Stand auf dem Wirtschaftstag zeigt sich die Dürrröhrsdorfer Fleisch- und Wurstwaren GmbH heimatverbunden.

■ Hartmut Landgraf

Man nehme ein Stück Küchenrolle, tauche es in Gips und drapiere es liebevoll auf ein zwei Meter hohes Drahtgeflecht. Ein bisschen Stein-spray drüber und ein paar Kunst-farne, und schon sieht das Ganze aus wie ein echter Sandsteinfelsen.

Ganz so schnell geht das freilich nicht. Fleischermeister Jan Böhme und die Lehrlinge der Dürrröhrsdorfer Fleisch- und Wurstwaren GmbH müssen schon etliche Stunden dransetzen, bis aus den nackten Gestellen auf dem Hof der Großfleischerei etwas geworden ist, was ihren leibhaftigen Vorbildern

in der Sächsischen Schweiz ähnelt. Wenn sich Fleischer als Bühnenbildner betätigen, muss mehr dahinter stecken als pure Lust am Basteln. Unter Anleitung von Dekorateurin Bettina Kämpfe bauen die Dürrröhrsdorfer einen Blickfang für ihren Präsentationsstand in der

Die Region zeigt ihre Leuchttürme

EINE SERIE ZUM WIRTSCHAFTSTAG
SÄCHSISCHE SCHWEIZ/WEISSRITZERREIS

Freitaler Windbergarena – für den regionalen Wirtschaftstag am 20./21. April. Gemeinsam mit der Mühle und Bäckerei Bärenhecke gestalten sie den Empfangsbereich der Ernährungs-, Land- und Forstwirtschaft. Die Felsen sollen zwei Kühltheken einrahmen, in denen die Firma die feinsten Häppchen ihrer Fleischerkunst zur Schau und Probe stellt. Sie sollen ans Firmen-

logo erinnern und Verbundenheit mit der Region symbolisieren.

Handwerk und kunstvolle Präsentation – dafür müsse jeder Fleischer einen Blick haben, meint Jan Böhme, der im Betrieb unter anderem für die Lehrlingsausbildung zuständig ist. „Der Beruf ist vielseitig geworden“. Menüs, Platten, Party-Häppchen. Imbissangebot, das alles muss gleichermaßen Augen- und Gaumenfreude sein. Und damit Frische, Qualität und Optik tagtäglich stimmen – überall in den 22 Filialen – verlangt man vom potenziellen Nachwuchs viel Verständnis fürs Produkt, noch bevor die Berufsausbildung überhaupt angefangen hat. Aus über 50 Bewerbern musste Jan Böhme für das Lehrjahr 2007/08 sieben Neue herausfiltern. Wer kochen konnte, hatte schon mal einen Pluspunkt auf seiner Seite. „Das muss man können als Fleischer“, sagt Böhme.

Mangelhafte Voraussetzungen für den Job hatten die Dürrröhr-



Abwechslung im Alltag: Fleischermeister Jan Böhme hat Spaß am Basteln für den Wirtschaftstag. Foto: Zschiedrich

dorfer in den vergangenen Jahren in manchen Bewerbungsgesprächen festgestellt. Für Heike Gestring, kaufmännische Leiterin im Unternehmen, sind dürftige Allgemeinbildung bei der Jugend und wirklichkeitsferne Vorstellungen vom Job neben Alterung und Ab-

wanderung Facetten des künftigen Fachkräftnotstands, vor dem sich viele Branchen fürchten. „Auch deshalb sind wir auf dem Wirtschaftstag, damit sich junge Leute, die bei uns lernen wollen, ein Bild vom Unternehmen und seinen Produkten machen können“, sagt sie.

Das hilft dann auch bei der Werbung. Dass zum Beispiel Fleischerlehrling Sven Schurz heute bei Dürrröhrsdorfer Schinkenplatten und Kunstfelsen modellieren darf, daran haben Kenntnisse, die er sich während eines Betriebspraktikums in der zehnten Klasse angeeignet

hat, einen nicht unwesentlichen Anteil, wie er vermutet. „Da ist man wohl auf mich aufmerksam geworden.“ Vielleicht ist der 18-Jährige nun auch einer der vier Azubis, die mit Ausbilder Böhme zum Wirtschaftstag fahren. Sie müssen den Besuchern dort Rede und Antwort darüber stehen, was Dürrröhrsdorfer macht und „wie die Wurst aufs Brot kommt“, sagt Heike Gestring.

Firma und Wirtschaftstag

- Die Dürrröhrsdorfer Fleisch- und Wurstwaren GmbH beschäftigt 250 Mitarbeiter (zwei Azubis). 2006 betrug der Umsatz 19 Millionen Euro.
 - Der Wirtschaftstag findet am 20./21. April in der Windbergarena Freital statt. Vorträge, Diskussionen und viele Infos zum Thema Berufswahl gibt es speziell am 21. April, 10 bis 16 Uhr. Der Eintritt ist frei. (SZ/hla)
- www.wirtschaftstag-2007.de