

AUSBILDUNGSSTART

Zurück in der Welt des elterlichen Betriebs

Die Zukunft des Betriebs ist gesichert. Robert Herbst beginnt im September in der gleichnamigen Besigheimer Handwerksmetzgerei seine Ausbildung zum Fleischer. Er tritt damit in die Fußstapfen seines Vaters und seines Onkels. Die beiden sind erleichtert über Roberts Entscheidung - gerade auch in Zeiten des Lehrlingsmangels.

VON WOLF-DIETER REIZBACH

BESIGHEIM. Der private Robert Herbst ist seiner Besigheimer Heimat immer treu geblieben. Hier lebt seine Familie, hier spielt er Vereinsfußball, hier betreut er auf dem Weihnachtsmarkt den Stand der familieneigenen Metzgerei. „Hier habe ich mich immer wohlfühlt“, hier will er sein und bleiben. Der berufliche Robert Herbst aber, der in die Welt der Handwerksmetzgereien hineingeboren worden war, ging zwischendurch auf Abwegen: Nach dem Abschluss an der Friedrich-Schelling-Schule widmete er sich auf der Bietighöner Berufsschule zwei Jahre lang der Elektrotechnik. „Aber das war nicht meins, das hat mir keines Spaß gemacht.“

„Ich bin in besten Händen.“

Robert Herbst
Angehender Lehrling

gen von Isolation. „Da braucht man handwerkliches Geschick, da muss man auch improvisieren und kreativ sein.“ Das gelte auch für den Beruf, mit dem er schon länger liebäugelte. „Der Gedanke war schon immer da“ - und er wurde nun stärker. Dann, im Frühjahr dieses Jahres, entschied er sich - für eben diesen Beruf, für eine Fleischer-Ausbildung, für den Einstieg in den elterlichen Betrieb.

Damit schließt sich für den 24-Jährigen ein Kreis: Er kommt zurück in die Welt der Handwerksmetzgereien, in den Betrieb, in dem er schon als Kind aus Spaß Metzgerkleidung trug und altersgerechte Aufgaben übernahm, etwa die Vakuumierung von Produkten, eine vergleichsweise einfache Tätigkeit. „Ich bin im Prinzip in der Metzgerei aufgewachsen und habe dort mitgeholfen, wo ich konnte.“

Nun also, im September, kehrt er als Lehrling in den Betrieb zurück, der neben der Metzgerei auch eine Gaststätte und Gästezimmer umfasst. Er freut sich sehr auf seinen neuen Beruf, sagt Herbst. „Ich kann, zum Beispiel beim Gämring, kreativ sein und vielseitig arbeiten“. Wölbe er etwas Neues ausprobieren, brauche er niemanden fragen und mache das dann einfach. Sein Onkel Wolfgang Herbst etwa habe eines Tages „einfach mal Gyroskringel gemacht“ und geschaut, ob das bei der Kundschaft ankomme. Er werde in seinen Lehrlingsjahren auch Praktika absolvieren, etwa in Betrieben, in denen auch geschältes wird. Das alles werde bei voranbringen, sagt er.

Der 24-Jährige weiß aber auch, dass sein nächster beruflicher Schritt eine Herausforderung wird, „aber ich bin in besten Händen“. Er meint seinen Vater Ulrich - der 55-Jährige wird sein Ausbilder sein - und seinen Onkel Wolfgang. Beide Brüder sind Metzgermeister, wie schon deren Vater Berthold, der zusammen mit



Neuer Arbeitsplatz: Robert Herbst beginnt im elterlichen Betrieb eine Fleischer-Ausbildung - und sichert damit die Zukunft der Besigheimer Handwerksmetzgerei Herbst. Fotos: Privat

seiner Frau Ursula 1969 den Betrieb in der Besigheimer Hauptstraße übernahm. Aus der Metzgerei loos wurde damals die Metzgerei Herbst.

Robert Herbst geht nun den Schritt in eine Branche, der vielerorts die Lehrlinge fehlen. „Es gibt zu wenig Interessenten, wie überall im Handwerk“, sagt Peter Götz, die für die Fleischerinnung Söbiling-Ludwigsburg die Öffentlichkeitsarbeit macht. Dabei sei es doch so: „Wer heute ein anständiges Handwerk lernt, wird später richtig Geld verdienen“, sagt Götz. Der Nachwuchs aber fehlt trotzdem - was in Besigheim vor Ort zu erkennen ist. „In den 1980er Jahren gab es hier sechs Handwerksmetzgereien, jetzt nur noch eine.“ Dafür gebe es neben dem



Vater und Sohn, Ulrich (links) und Robert Herbst.

Mangel an Lehrlingen. Zwei andere gewichtige Gründe: „Die Überforderde

Bürokratie“, bräut Götz und kritisiert EU-Vorschriften, die die Existenz von Betrieben gefährdeten. Hinzu komme „der Strukturwandel“: Innenstädte lüchten darunter, dass die Verbraucher zum großen Supermarkt „auf die grüne Wiese“ fahren, das Fleisch und die Wurst dann gleich dort kaufen.

Dass Robert Herbst nun in das Metzgerhandwerk einsteigt, ist deshalb auch ein Zeichen dafür, dass junge Menschen sich für das Handwerk begeistern können und darin ihre berufliche Zukunft sehen. Roberts Vater Ulrich, der auch diplomierte Fleisch-Sommelier ist, sagt, dass der Eintritt seines Sohnes in den elterlichen Betrieb „eine Dienstleistung, Erleuchtung und Entlastung“ sei. „Mit der Hoffnung auf neue Ideen, Innovationen und tatkräftige Hilfe“. Ulrich ist der jüngere Bruder von Wolfgang (der auch hoch Lebensmittelschmecker und Geilmeister ist) und 55 Jahre alt; ohne Robert Herbst wäre für die Metzgerei Herbst, also für ein Traditionshaus in Besigheim, in zehn Jahren wohl Schluss gewesen.

So aber gibt es einen Betriebsnachfolger, was, so Götz, ein wichtiges Zeichen nach innen und außen sei. Nach innen - „weil das auch was mit der Stimmung im Betrieb macht“. So sähen die Brüder Ulrich und Wolfgang „auch eher wieder eine Perspektive, um zu investieren, zum Beispiel in neue Maschinen“. Und nach außen - weil das auf Bewerber und Fachkräfte Eindruck mache, zu wissen, dass es einen Betriebsnachfolger gebe.

„Ich freue mich auf meine Aufgaben“, sagt Robert Herbst. Er wird etwa lernen, wie die Spezialität des Hauses gemacht wird - der Eintrachtstinken, trocken gereicht nach Metzgermeister-Tradition. Und er wird in die Herstellung weiterer Qualitätsprodukte eingearbeitet, da liegt die Messlatte aber schon mal hoch: Die Weißwurst der Metzgerei Herbst gewann schon mal den Europameistertitel, die Besigheimer Bratwurst wurde schon mal Deutscher Meister.