

# Das ist kein Job für Vegetarier

**AUSBILDUNG** Für Andreas Litke geht's jeden Tag um die Wurst – Dreijährige Lehre

Der Morgen des Braker Azubis beginnt mit rohem Fleisch. Der 17-Jährige lernt, wie daraus Waren werden.

VON GABRIELE BODE

**BRAKE** – Der Beruf, in dem sich Andreas Litke ausbilden lässt, ist nichts für Vegetarier. Sofort nach Beendigung der Hauptschule ist es dem Braker gelungen, einen Ausbildungsplatz zum Fleischer zu bekommen.

Zwei Praktika hat Andreas Litke in der Schulzeit absolviert. Bevor er ein Praktikum bei Fleischermeister Ronald Kortlang antrat, schnupperte er in den Beruf des Maurers hinein. Das entsprach aber überhaupt nicht seinen Vorstellungen. Umso mehr freute sich der 17-Jährige, als ihn die Braker Fleischerei Kortlang zum 1. August dieses Jahres als Azubi einstellte. Drei Jahre dauert die Ausbildung zum Fleischer.

## Kettenhandschuh ist Pflicht

Der Morgen beginnt für den Auszubildenden mit dem Zerlegen des angelieferten Fleisches. Die halben Schweine werden entschwartet, vom Knochen getrennt und neben verschiedenen Braten zu Pasteten, Roh- und Brühwurst sowie Schinken verarbeitet.

Für die Bratwürste wird das Fleisch mit Speck und Gewürzen durch den Fleischwolf beziehungsweise den Kutter gedreht, um anschließend mit der Spritze in Darm gepresst zu werden. Eine weitere Routinearbeit jeden Morgen sind für den 17-Jährigen das Herstellen der Frikadellenmasse für einen Imbissbetrieb sowie das Pökeln.

Ganz viel Wert wird dabei auf Sicherheit gelegt. An der linken Hand trägt der Rechtsänder beim Schneiden im-



Das Trennen des Fleisches vom Knochen gehört für Andreas Litke zu den täglichen Aufgaben. Frische Bratwurst und andere Delikatessen werden daraus gefertigt. BILD: GABRIELE BODE

mer einen Kettenhandschuh, um sich nicht zu verletzen. Und unter seiner abwischbaren Gummischürze verbirgt sich eine sogenannte Stechschürze. Sie besteht aus vielen kleinen Metallplättchen und soll Verletzungen am Körper verhindern.

## Fleisch aus der Region

Die täglich hergestellten Bratwürste gehören zu den Spezialitäten, die die Kunden an dem Betrieb in der Bahnhofstraße besonders schätzen. Fast alles, was vorne im

Laden in die Auslagen kommt, wird hinten in eigener Herstellung gefertigt.

## NWZ-SERIE

### AZUBIS STARTEN DURCH



Zur Geschäftsphilosophie gehört, dass nur Fleisch aus der Region verkauft wird, erklärt Brigitte Deichholz, die seit zehn Jahren im Laden be-

dient. „Unser Chef kannte die Tiere in der Wurst fast alle persönlich“, lacht sie und weist auf die wichtige Unterstützung der heimischen Produzenten hin.

Insgesamt zwölf Angestellte hat das Geschäft in der Bahnhofstraße. Neben dem Verkaufspersonal und Ehepaar Kortlang arbeiten in den Produktions- und Lagerräumen zwei Köchinnen sowie Andreas Litke und Fleischer-geselle Andreas Addicks.

→ @ Mehr Jugendthemen unter [www.nwz-inside.de](http://www.nwz-inside.de)