

Gemeinsamen Trends auf der Spur

Grenzüberschreitender Workshop in Eupen für Fleischer aus Belgien und Deutschland

afz | rh | Eupen ■ Nicht nur bei der Ausbildung von Lehrlingen und Meistern pflegen die Fleischer aus dem deutsch-belgischen Grenzgebiet im Raum Aachen nach Bewältigung der behördlichen Hürden eine perfekte Kooperation. Das reibungslose Miteinander erstreckt sich mittlerweile auch auf die Weiterbildung.

Wenn es um den Genuss von Fleisch und Wurst geht, sind die Geschmäcker in Belgien und Deutschland gar nicht so unterschiedlich. Dies gilt zumindest für die Grenzregion. Besonders deutlich werden die Gemeinsamkeiten in der Euregio rund um die Kaiserstadt Aachen. Hier sind die deutschen und die belgischen Kollegen ein Stück näher zusammengerückt: Die Meisterkurse werden grenzüberschreitend durchgeführt, und auch die überbetriebliche Ausbildung der Nachwuchshandwerker erfolgt in Kooperation. So war es nach Ansicht von Aachens Obermeister Wolfgang Flachs fast schon selbstverständlich, dass auch bei der Weiterbildung für die Meister und Meisterfrauen gemeinsame Wege gegangen werden sollten. Umgesetzt wurde dies mit einem Workshop, der von Referentin Renate Nixdorf-Ziegler und dem Rapps-Team angeleitet und betreut wurde. Austragungsort war das Zentrum für Aus- und Weiterbildung des Mittelstands in der ostbelgischen Stadt Eupen. Diese Region gelte als eigenständig und sehr traditionell, charakterisierte Schuldirektor Thomas Pankert das Umfeld. Die Wurstkultur werde hier nicht allein von deutschen Rezepturen, sondern auch von der Nähe zu den Niederlanden einseitig und zu Frankreich andererseits beeinflusst. Dies schlage sich in der Optik der Produkte ebenso wie in der Würzung nieder. Daher gelte es als besonders interessant, wenn die Kollegen aus den Nachbarländern gemeinsame Produkte erstellen.

Praktische Arbeit stand im Zentrum

Die Idee für das gemeinsame Seminar wurde angeregt von den Ausbildungsmeistern Bruno Schmetz (Obermeister der Innung belgischen Eupen) und Wolfgang Flachs (Obermeister Aachen). „In Zukunft wird es für die Fleischeren immer wichtiger durch innovative Produkte, hohe Qualität und kundennahen Service ihre Klientel zu überzeugen“, lautete die Devise. Aus diesem Grund drehte sich die Veranstaltung sowohl um den Verkauf, als auch in erster Linie um Herstellungspraxis und Präsentation. Während der Teil der Fertigerichte von Jürgen Neubert geleitet wurde, übernahm Renate



Nixdorf-Ziegler den Part der Feinkost und Büfett-Arrangements. Im Zentrum stand daher das praktische Arbeiten in der Küche des Ausbildungszentrums. So konnten mehrere verschiedene Gerichte bei der Herstellung detailliert studiert werden und wurden anschließend auch verkostet.

Saisonale Schmanckerl eignen sich auch für Flying Büfett

Insgesamt zwölf Auszubildende im zweiten Lehrjahr waren mit großem Eifer dabei, bei den Vorbereitungen zu helfen. Die anstehenden Festtage standen dabei im Mittelpunkt. So ging es nicht nur um Fleisch von Schwein und Rind, auch Wildgerichte rundeten die Palette ab. Neben Wildragout und Braten von Reh und Wildschwein standen Waldpilze ebenso auf dem Programm wie Bratpfelmus, Zimt als Gewürz und winterliche Gemüse wie Kürbis und Rosenkohl. Dass sich diese saisonalen Zutaten auch für Flying Büfett eignen, machte die Partyservice-Referentin an vielen praktischen Beispielen deutlich. Diese Art der Verköstigung bei Stehempfangen wird wie in Deutschland auch in den angrenzenden Ländern immer beliebter. Daher gelte es, sich den Marktveränderungen aktiv und flexibel anzupassen, so Renate Nixdorf-Ziegler. „Wer stets aufgeschlossen ist für neue Ideen, hat einen großen Vorteil“, sagt die Expertin. Aus Sicht des belgischen Obermeisters Bruno Schmetz ergibt sich durch das gemeinsame Lernen eine echte Bereicherung für alle Beteiligten. Dies gelte für die Auszubildenden, die angehenden Meister und nicht zuletzt für die



↑ Nach dem Lernen und dem Zuhören kam das Verkosten – beim Büfett langten alle Teilnehmer gern zu. | Fotos: rh

← Die Referenten Jürgen Neubert, Renate Nixdorf-Ziegler und Patrick van Vlaenderen (von links) freuten sich über einen gelungenen deutsch-belgischen Workshop.

Dozenten selbst. Insgesamt erlebten 75 Besucher aus dem Breiten Aachen und Eupen einen informativen und spannenden Abend. Für die angehenden Fachverkäuferinnen war das Plattenlegen mit der Expertin „ein großes Vergnügen“ wie eine der Teilnehmerinnen gern zugab. Wolfgang Flachs hob hervor, dass es den Fleischerinnungen ein Anliegen sein muss, Kreationen aus dem Fleischerfachgeschäft immer wieder in den Vordergrund zu stellen und dabei nach Perfektion zu streben.

Das Fleischerhandwerk besser darstellen

Auch das Potenzial an Innovationen werde umso größer, je stärker man sich mit dem handwerklichen Umfeld auseinandersetze. Nur wenn es gelinge, immer wieder mit neuen Ideen zu glänzen, könne man auch das Image und die Position des Fleischerhandwerks verbessern. „Wir müssen unsere Berufsbesser darstellen und uns damit wirtschaftlich und sozial Geltung verschaffen“, so sein Credo. Es gehe heute beim Verkauf im Fachgeschäft nicht mehr um Fleisch und Wurst allein, sondern immer stärker um ausgesuchte Delikatessen. Wer diese herstelle, müsse nicht nur fachlich auf der Höhe sein und dazu auch Managementfähigkeiten in den verschiedenen Betriebsteilen entwickeln. „Das einfache Herstellen von Wurst oder das Aufschneiden von Fleisch reicht heute lange nicht mehr aus“, so Flachs. Es sei wichtig kaufmännisch zu denken und hinter der Theke die Taktente als Entertainer zur Geltung zu

bringen. Selbstbewusst fügte er hinzu: „Wer eine Fleischerie zum Erfolg führt, kann das auch in jeder anderen Branche schaffen.“

Kalte Platten mit Varianten bleiben Klassiker

Wie Entertainer-Qualitäten bei der Wissensvermittlung ankommen, demonstrierte Renate Nixdorf-Ziegler. Unter der Devise „hier gibt's was auf die Löffel“ zeigte sie, wie Fingerfood-Löffel mit verschiedenen Häppchen arrangiert werden können. Ob Snacklöffel „Sylt“, „Kentucky“ oder Schinkenmus mit rosa Pfeffer. Die Teilnehmer zeigten sich vom Ergebnis begeistert. Doch auch Arrangements mit kleinen Häppchen in Gläsern oder Desserts mit heimischen und exotischen Noten gehörten zur Palette. Klassiker sind nach wie vor die kalten Platten. Dass diese heute wesentlich lockerer und variantenreicher angeboten werden als noch vor zehn oder 20 Jahren, wurde bei der Betrachtung des fertigen Büfett sofort deutlich. Mit einem „Nikolaussäckchen mit Hackbratenfüllung“ präsentierte Fachberater Jürgen Neubert eine Kombination aus Blätterteig, Lauch und Hackfleisch. Das fertige Produkt ist sowohl als Vorspeise als auch als Snack für den Warm- und Kaltverzehr geeignet. Neben Blätterteigprodukten wie Schweinefilet und Lammfilet ging es um exotische Geschmacksrends aus Südamerika und Afrika bei der Würzung. Hähnchenbrüstchen nach afrikanischer Art oder mit Äpfeln und Walnüssen brachten frische Ideen für Getügelfans. ■ www.zawm.be