

Traumberuf: Fleischerin

Grünberg (pad). Blaue Augen, Zahnspange, ein bezauberndes Lächeln – Fabienne Kielbassa scheint auf den ersten Blick eine typische 17-Jährige zu sein. Doch während ihre Freundinnen vom Bürojob träumen, steht sie aufs Handwerk und will den Familienbetrieb in Lardenbach übernehmen. Warum wird eine junge Frau Fleischerin?



© Patrick Dehnhardt

Der Geruch von rohem Fleisch, Bratwürstchen und Buchenrauch liegt in der Luft. Im Hintergrund läuft der Cutter, zerkleinert die Fleischstücke zu einer feinen Masse, dem Wurstbrät. Fabienne Kielbassa schaut ihrem Vater, Hans-Georg Kielbassa, konzentriert über die Schulter, als dieser Teewürste abfüllt, merkt sich die einzelnen Arbeitsschritte, stellt Fragen. Die 17-Jährige macht eine Ausbildung zur Fleischerin.

Der Entschluss, den Handwerksberuf zu erlernen, hat sie vor zwei Jahren gefasst. Als sie das bei Berufsorientierungstagen in ihrer Schule sagte, wurde sie gefragt: »Was? Willst du nicht lieber ins Büro?« Nein, wollte sie nicht. »Das wäre nichts für mich, ich will lieber etwas mit meinen Händen machen.« Das war schon als kleines Kind so. Da saß sie voller Freude mit auf dem Traktor, und war mit dabei, wenn Buchenholz klein gemacht wurde – wichtiges Material fürs Räuchern der Würste.

Ihren Eltern schaute sie bei der Arbeit im Verkaufsraum und der Wurstküche des Familienbetriebs über die Schulter. Damals wollte sie immer bedienen, was aber nicht ging: »Ich konnte noch nicht über die Theke schauen.« Mittlerweile ist das kein Problem mehr. Doch statt im Verkaufsraum verbringt sie nun ihre Zeit lieber in der Fleischerei. »Ich mag es gerne, Schultern auszubeinen«, sagt sie. »Das macht schon Spaß.« Bei den ersten Versuchen hatte sie sich noch eine Karte mit der Lage der Knochen daneben gelegt, um sie im Fleisch zu finden. Mittlerweile hat sie das im Gefühl.

Keine Zukunftssorgen

Noch steht Fabienne Kielbassa am Anfang ihrer Ausbildung: Drei Jahre dauert diese, besucht sie zusammen mit dem zweiten Auszubildenden des Betriebs, Christopher Halbig, in Gießen die Berufsschule. Zudem bringt ihr Vater ihr alles über die Leitung eines kleinen Familienbetriebs bei. Fabienne Kielbassa würde die Tradition gerne fortführen, die Metzgerei irgendwann übernehmen. »Mein Opa und meine Oma haben hier gearbeitet, meine Eltern auch. Und ich will das auch«, sagt sie. Warum? »Weil es mir Spaß macht.« Etwa grobe Bratwürste herzustellen. Die Stücke aus der Schweineschulter durch den Fleischwolf laufen zu lassen, mit Gewürzen, wie Salz, Pfeffer, Knoblauch, zu vermengen und abzufüllen. Ihr Vater experimentiert auch gerne mit der Rezeptur. »Wir hatten schon mal eine Wurst ohne Fett.« Die schmeckte aber nicht ganz so gut, da der Geschmacksträger fehlte.

Viele ihrer Altersgenossen ziehen in die Städte, um zu studieren, kehren Laubach den Rücken. Auch sie hat darüber schon nachgedacht, sich aber dagegen entschieden. »Lardenbach ist mein Zuhause, ich möchte hier bleiben.« Nach der Ausbildung visiert sie den Meisterinnentitel an. »Mit dem könnte ich auch studieren, etwa Technikerin. Aber das will ich gar nicht.«

Um die Zukunft der Metzgerei macht sie sich bei sinkender Einwohnerzahl in Laubach und Mücke bisher wenig Sorgen. Die Stammkunden würden langfristig bleiben, auch Neue dazukommen. »Die Menschen wollen wissen, wo ihr Essen herkommt. Da ist eine kleine Metzgerei ideal.« Welche Höfe die Metzgerei beliefern, kann sie sofort beantworten: Die Rinder stammen aus Klein-Eichen, die Schweine aus Queckborn. Regelmäßig schauen ihr Vater und sie in den Stallungen vorbei.

Neulich erst war sie bei den kleinen Ferkeln. »Ich habe sie gestreichelt, sie waren megasüß«, erzählt sie lächelnd. Dann musste sie daran denken, dass sie vielleicht genau diese Ferkel irgendwann verarbeitet oder isst. »Schon ein komisches Gefühl«. Doch die Tiere haben bis dahin ein gutes Leben. Man müsse da schon unterscheiden: »Das lebende Tier und die Verarbeitung des Fleischs sind zwei getrennte Sachen. »

Zudem werden die Schweine nicht in Lardenbach, sondern im Mücker Ortsteil Ruppertenrod geschlachtet, kommen als Schweinehälften in die Metzgerei. Sie dann zu zerteilen ist für Fabienne Kielbassa kein Problem. »Ich esse gerne Fleisch und würde darauf auch nicht verzichten wollen.« Nur Blutwurst mag sie nicht.

Der Fortbestand der Landmetzgerei in Lardenbach scheint also erst einmal gesichert. Ihr Vater Hans-Georg Kielbassa hätte auch akzeptiert, wenn sich die 17-Jährige für einen anderen Beruf entschieden hätte. Nur bei einer Sache hätte er wohl keinen Spaß verstanden: »Mein Freund dürfte kein Vegetarier sein.«