

# Spezialist für Bio-Fleisch

**AUSBILDUNG** Neben einem eigenen Lehrling ist derzeit am Stautenhof in Anrath ein französischer Azubi zu Gast.

Von Bianca Treffer

**Anrath.** Die Anzahl der Lehrlinge auf dem Stautenhof ist gestiegen, zumindest kurzfristig. Neben Alexander Bodenschatz, der sich im zweiten Lehrjahr zum Fleischer befindet, ist derzeit Quentin Ardigaud zu Gast. Der 19-jährige Franzose lernt den gleichen Beruf, allerdings ist es sein viertes und letztes Ausbildungsjahr.

„Das ist schon einer der Unterschiede zu uns. Wir lernen drei Jahre, in Frankreich läuft die Ausbildung über vier Jahre“, berichtet Bodenschatz. Das ist aber nicht der einzige Unterschied, wie der 17-Jährige Vorster weiß. Er selbst war für drei Wochen im Oktober vergangenen Jahres im Frankreich und erfuhr einiges über Fleischereien und die Ausbildung im Nachbarland.

„Ich habe noch nie ein Rind zerlegt. Hier habe ich es gelernt.“

Quentin Ardigaud, Fleischer-Azubi aus Frankreich

An dem über die Handwerkskammer angebotenen Austauschprogramm für Auszubildende nahm der Stautenhof zum ersten Mal teil. „Es ist ja auch unser erster Lehrling“, verrät Fleischermeister Michael Bill. Nun ist Ardigaud zum Gegenbesuch in Anrath.

Vieles ist neu für den Franzosen. „Ich habe noch nie Rindfleisch zerlegt. Hier habe ich es gelernt“, erzählt der 19-Jährige, während er, ausgerüstet mit Kettenbolero und Kettenhandschuh, mit dem Fleischermesser hantiert. Die Erklärung dieser Tatsache folgt auf dem Fuß: In Frankreich Fleischer-Ausbildung in drei Sparten aufgeteilt. Es gibt den Bereich Schlachten und Zerlegen, den Part Feinkost und Wurstveredlung sowie den Bereich Partenerie. Der junge



Bei der täglichen Arbeit auf dem Stautenhof in Anrath: Quentin Ardigaud (19) aus Frankreich und Alexander Bodenschatz aus Vorst. Foto: Kurt Lübke

seiner dreijährigen Ausbildung gehören alle Bereiche dazu. „Wir haben hier auch keinen Blockunterricht wie in Frankreich, wobei die Schule dort eine Art Internat ist“, erzählt er. Überhaupt war der Vorster in Frankreich ein Exot. Dort gibt es nämlich keine Biobetriebe wie in Deutschland. „Die konventionelle Verarbeitung an sich ist schon sehr hochwertig. Was an Biofleisch angeboten wird, kommt vielfach aus Deutschland“, berichtet Bodenschatz. Daher war das Interesse an seinem heimischen Arbeitsplatz groß.

## Auch an der Berufsschule ist der deutsche Azubi ein Exot

Dass komplett in Eigenproduktion gearbeitet wird, erstaunte die französischen Kollegen. Aber auch an der Berufsschule in Kempen ist Bodenschatz ein Außenseiter. Einen weiteren Azubi, aus einem Biobetrieb kommend, gibt es dort nämlich nicht. „Mir war es wichtig, in einem Biobetrieb zu lernen. Die Produktion an sich ist hier schon eine ganz andere. Dazu verzichten wir komplett auf Zusatzstoffe“, bemerkt Bodenschatz.

Den aktuellen Austausch selber fand er hochspannend. Lernen könne man nie genug, lautet seine Meinung. Das sieht auch

## ■ AZUBIS GESUCHT

**SUCHE** Für ab dem 1. August sucht der Stautenhof einen weiteren Auszubildenden als Fleischer sowie erstmals auch eine Auszubildende zur Fleischereifachverkäuferin.

**KONTAKTAUFNAHME** Interessierte für diese Stellen können sich bei der Familie Leiders, Stautenhof, Dardershöfe 1, in 47877 Willich-Anrath bewerben.