Abiturient wird jetzt Metzger

PORTRÄT Der 20-jährige Jonas Hummel aus Freystadt hat sich gegen ein Studium entschieden. Stattdessen schlachtet er jetzt in Plankstetten Schweine.

VON BERNHARD NEUMAYER

Er wuchtet das tote Rind auf den Tisch. Dann zieht Jonas Hummel seinen Ketten- über den Gummihandschuh und zerlegt das Tier. Mit scharfer Klinge seziert er das Rind. Der Abiturient will Metzger werden. Statt in einem großen Hörsaal einer Universität lernt der 20-Jährige in der Klostermetzgerei Plankstetten. Für das Handwerk und den Ausbildungsort hat sich der Mann aus dem Landkreis Neumarkt bewusst entschieden – obwohl er ein finanziell lukratives Angebot für ein duales Bauingenieursstudium hatte.

Gebäude selber planen und bauen hätte Jonas Hummel sehr gefallen, wie er sagt. Aber er konnte dann doch nicht anders, als sich für den Metzgersberuf zu entscheiden. „Mir wurde der Beruf ja quasi schon in die Wiege gelegt." Jonas Vater, Franz Xaver Hummel, ist gelernter Metzger und verkauft seine Wurst- und Fleischwaren unter anderem in seinem Hofladen in Sondersfeld und samstags auf dem Neumarkter Bauernmarkt. Schon als Jugendlicher half Jonas Hummel in den Sommerferien in der Wurstproduktion im Familienbetrieb mit. Und auch heute unterstützt er seinen Vater in der Metzgerei und im Verkauf – wenn er Feierabend hat.

Um vier Uhr beginnt die Arbeit

Jeden Tag steht Jonas Hummel um drei Uhr nachts auf. Dann fährt er mit dem Auto zu seinem Ausbildungsbetrieb nach Plankstetten. Um vier Uhr legt er in der Klostermetzgerei los. Denn um sechs Uhr müssen die ersten frische Produkte zum Ausliefern fertig sein. Jonas Hummels Woche ist durchgetaktet: Am Montag wird geschlachtet, am Dienstag zerlegt, am Mittwoch ist er in der Berufsschule in Regensburg, donnerstags und freitags wird frische Wurst produziert. In der Regel arbeitet Lehrling Jonas Hummel von 4 bis 13Uhr.

Sein Chef, Betriebsleiter Maximilian Fertl, ist mit Jonas Hummel sehr zufrieden. „Er versteht alles sofort, er ist ein schlauer Kerl", sagt Fertl. Ob das am Abitur oder an Jonas Erfahrungen in der eigenen Metzgerei liegt, kann Fertl nicht beurteilen. Der Betriebsleiter der Klostermetzgerei erzählt aber, dass er mit Abiturienten als Metzgerslehrlinge eher schlechte Erfahrungen gemacht habe. Er habe bei einigen erhebliche Defizite beim Rechnen und in der Rechtschreibung festgestellt. Beispielsweise hätten sich manche schwer getan, auszurechnen, wie viel zehn Prozent einer Menge sind. „Das ist als Metzger aber wichtig", betont Fertl.

Herausforderung im Bio-Betrieb

Der Betriebsleiter sagt auch, dass die Ausbildung zum Metzger im reinen Bio-Betrieb des Klosters schwieriger sei als in konventionellen Metzgereien. Einerseits, weil die Metzger in Plankstetten im Gegensatz zu anderen ein Vollsortiment produzieren und sämtliche Tierarten (Schwein, Rind, Lamm, Hirsch) selber schlachten, zerlegen und verarbeiten.

Andererseits sei die Arbeit auch komplexer, weil ein Bio-Betrieb seine Waren ohne Zusatzstoffe herstellen muss. Bindemittel wie Phosphat oder Citrat werden in der Klostermetzgerei nicht verwendet. Nur mit Salz und weiteren Gewürzen verfeinern die Mitarbeiter die Produkte. „Man braucht mehr Gefühl und Erfahrung, um Qualität herzustellen", sagt Maximilian Fertl.

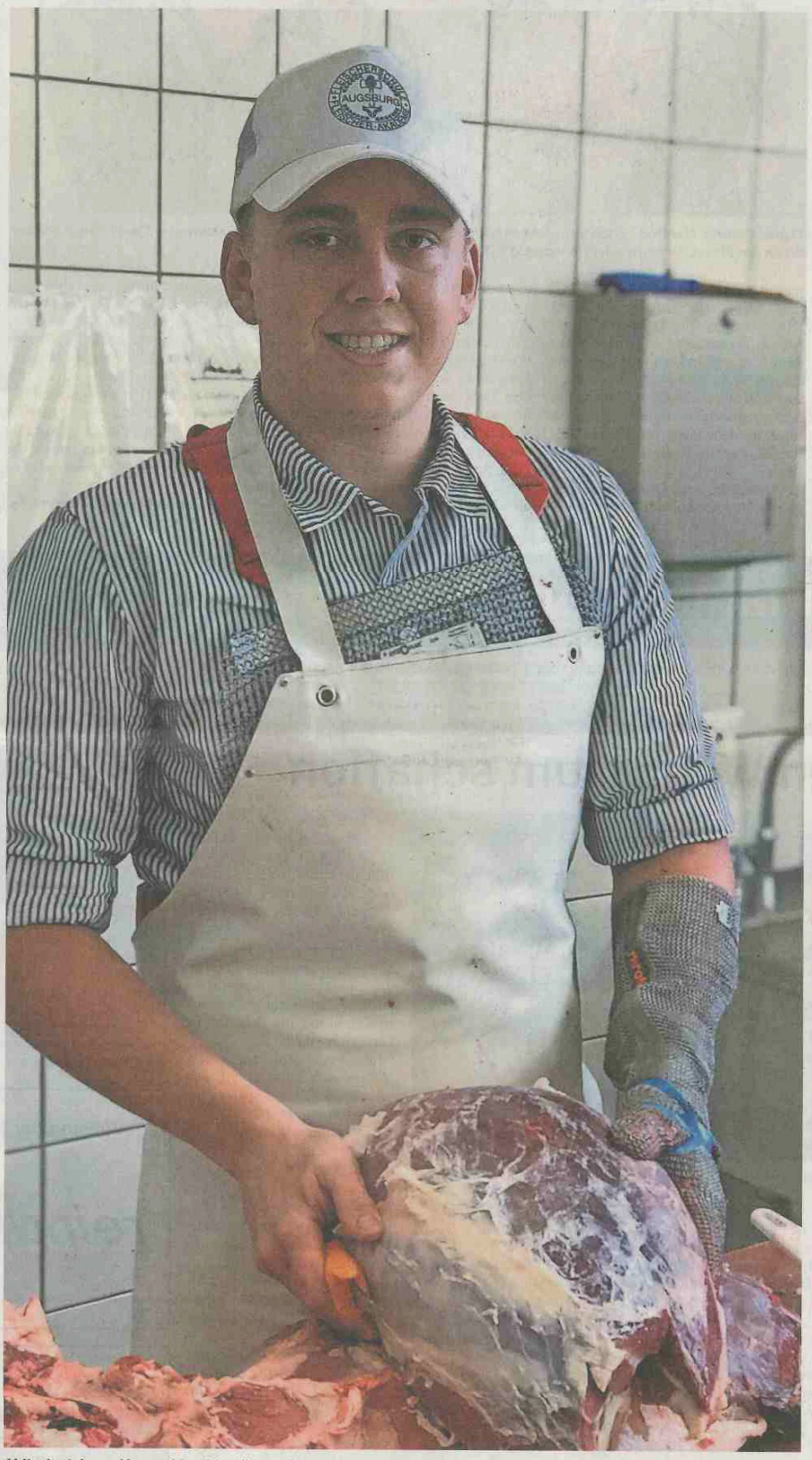
Jonas Hummel hat sich aus mehreren Gründen für den Bio-Betrieb als Ausbildungsstätte entschieden. Einerseits ist ihm das Wohl der Tiere sehr wichtig, wie er sagt. Das Schlachtvieh, welches das Kloster Plankstetten verarbeitet, stammt aus der eigenen Landwirtschaft, Rinder und Schafe kauft die Metzgerei zum Teil von Bauern aus der Region. Andererseits wollte Jonas Hummel in einem kleinen Betrieb lernen, um vom Schlachten, Zerlegen, Produzieren und Kommissionieren alles zu erleben. In der Klostermetzgerei arbeiten mit Jonas und dem Betriebsleiter noch zwei Metzgermeister und drei Kommissionierer.

Am meisten Spaß an seiner Arbeit bereitet Jonas Hummel, wenn er die Kunden mit seiner Ware begeistert. „Mein Ziel ist es, dass die Menschen sagen, mein Fleisch und meine Wurst sind super." Und wenn das Ergebnis auch Jonas Hummel selbst überzeugt, ist er vollends zufrieden. Am besten schmeckt dem Metzgerslehrling Salami und Rindfleisch.

Beim Zerlegen des Rinds achtet Jonas Hummel darauf, dass er alle Knochen entfernt, entlang der Sehnen die verschiedenen Fleischteile abtrennt und die Struktur des Fleisches nicht verletzt. „Am Anfang war es mehr Gewalt. Jetzt ist es mehr Technik", sagt Jonas Hummel und lacht, während er das Nussstück des Rinds abtrennt. Er weiß mittlerweile genau, an welchen Stellen er ansetzen muss. Zu zweit brauchen sie etwa sechs Stunden, um ein Rind in seine Einzelteile zu zerlegen, sagt Jonas Hummel, der circa ein halbes Jahr dafür geübt hat.

Im September 2018 hat er seine Lehre zum Metzger im Kloster begonnen. Eigentlich dauert die Ausbildung drei Jahre. Aufgrund seiner Hochschulreife konnte er die Lehrzeit auf zwei Jahre verkürzen. Ein Ausbildungsjahr steht noch bevor, ehe im Sommer 2020 die Gesellenprüfung wartet.

Wenn er diese absolviert hat, möchte er auf jeden Fall noch den Meister, vielleicht sogar den Fleischsommelier machen, sagt Jonas Hummel. Wie lange er noch in Plankstetten arbeitet, kann der 20-Jährige dagegen nicht sagen. Irgendwann möchte er in den Familienbetrieb einsteigen – in Vollzeit und nicht nur in seiner Freizeit.



Abiturient Jonas Hummel lernt im Kloster Plankstetten Metzger.

FOTOS: BERNHARD NEUMAYER

Lehrling Jonas Hummel mit seinem Chef Betriebsleiter Maximilian Fertl FOTO: BERNHARD NEUMAYER

Jonas Hummel beherrscht mittlerweile die richtige Technik.

AKTUELL IM NETZ

Noch mehr Bilder und ein Video zur Geschichte von Jonas Hummel finden Sie bei uns im Internet.
www.mittelbayerische.de/neumarkt

DAS IST DIE MZ-SERIE

Inhalt: In der Serie „Besondere Menschen" erzählen jeden Samstag Personen ihre Geschichte.

Ausblick: Im sechsten Teil erzählt ein Krebskranker wie er aus seiner Krankheit Mut schöpft – und Tausende Euros für den guten Zweck sammelt.