

Solothurner Zeitung

Donnerstag, 3. August 2023

AZ 4500 Solothurn | Nr. 177 | 117. Jahrgang | Fr. 4.- solothurnerzeitung.ch

Der erste Tag als Lehrling: Wir begleiteten einen angehenden Metzger



Ramzi Siraj Mohammed ist einer von zahlreichen jungen Menschen, die im Kanton Solothurn Anfang August ihre Lehre beginnen. Der künftige Fleischfachmann behält in der Selzacher Metzgerei Scholl bereits eine ruhige Hand. **Region** Bild: Tom Ulrich

Das Messer führt er schon am ersten Tag sicher

Der angehende Fleischfachmann Ramzi Siraj Mohammed hat – wie viele andere im Kanton – gestern Mittwoch seine Lehre begonnen.

Lucilia Mendes von Däniken

Unter dem wachsamen Blick des Lehrmeisters André Scholl und des Leiters Schlachthaus und Zerlegerei, Attila Nagyhazi, zerlegt er einen Rindslempen. Ramzi Siraj Mohammed trägt einen Plastikschurz, darunter ein Stechschürze. «Fast wie bei einem Ritter», so Scholl lachend. An der Hand schützt den Lernenden ein Handschuh aus Stahl. Der Chef der Scholl Fleisch und Feinkost AG in Selzach weiss aus Erfahrung: «Unser Beruf ist nicht ungefährlich. Darum müssen wir strenge Schutzmassnahmen einhalten.» Auch die Hygiene ist ein grosses Thema. Am Mittwochmorgen um 7 Uhr hat Ramzi, der zusammen mit seinen Eltern in Biel wohnt, offiziell seine Ausbildung als Fleischfachmann EBA begonnen. Das frühe Aufstehen macht ihm nichts aus. Er freut sich auf das, was ihn in den kommenden zwei Jahren erwartet. So steht er denn auch ganz ruhig im Produktionsraum und führt das Messer sicher. Ihm ist nichts von der Nervosität eines ersten Tages anzumerken. Kein Wunder: Er durfte vor der Lehre bereits ein viermonatiges Praktikum bei Scholl machen.

Vom Schneider zum Metzger

Ramzi Siraj Mohammed kam 2015 in die Schweiz. Er ist in Syrien aufgewachsen, hat dort als Schneider gearbeitet und zuletzt während des Krieges beim Militär Dienst geleistet. Dann folgte die Flucht. In der Schweiz fand er ein neues Zuhause – und wurde schon bald in ein Integrationsprogramm von Avenir Biel-Bienne aufgenommen, welches Flüchtlingen bei der Eingliederung in die Schweizer Arbeitswelt hilft. Der angehende Fleischfachmann erzählt: «Wir

lernten, mit einem Computer umzugehen. Man zeigte uns, wie man ein E-Mail korrekt schreibt, wie man einen Lebenslauf verfasst und sich bewirbt.» Als Schneider wollte er nicht mehr arbeiten: «Ich musste damals diesen Beruf ausüben. Mein Vater wollte das so.»

Hier in der Schweiz möchte er sich neuorientieren. Er machte Praktika als Maler, Auto-mechaniker und eben als Metzger. «Ich sah, dass bei Scholl eine Stelle ausgeschrieben war, bewarb mich, und noch am selben Tag kriegte ich einen Anruf von André Scholl. Er meinte, ich solle doch vorbeikommen.» So kam es im Frühjahr zu einem einwöchigen Praktikum, bei welchem sich der Syrer wohlfühlte. Und auch André Scholl war zufrieden: «Wenn ich merke, dass jemand Freude am Metzgerberuf hat, dann unterstütze ich ihn gerne bei seinem Werdegang.»

Fachkräftemangel nicht akuter als anderswo

Einen Fachkräftemangel sieht Scholl in seiner Branche nicht unbedingt – oder zumindest sei er nicht akuter als in anderen Branchen. Das Problem sei eher, dass es immer weniger Metzgereibetriebe gebe und: «dass unser Beruf mit Vorurteilen zu kämpfen hat». Dem versucht er entgegenzuwirken, indem er Praktika anbietet, interessierte Schülerinnen und Schüler bei ihm schnuppern oder den Zukunftstag verbringen dürfen und er beim Ferienpass mitmacht. So könne man dem Nachwuchs zeigen, dass der Beruf sehr vielseitig sei.

Scholl beschäftigt 15 Mitarbeitende, davon sind drei Lernende. Pro Jahr gibt er einer Person die Möglichkeit, bei ihm eine Lehre zu machen. Nächstes Jahr könnten es sogar zwei

sein. Bei Ramzi habe er von Anfang an ein gutes Gefühl gehabt. Er habe sich nicht nur geschickt angestellt, sondern sich schnell und gut im Team eingefügt. Da der 28-jährige Syrer noch etwas Mühe mit der deutschen Sprache hat, einigten sie sich auf eine EBA-Lehre. Mit dem Ziel, dass er nach Abschluss der zweijährigen Ausbildung den Fleischfachmann EFZ anhängen kann.

Der erste Tag der Lehre verläuft für ihn also stressfrei. Er kennt den Betrieb, die Leute und erledigt gewisse Arbeiten schon recht selbstständig. Er mag eigentlich alles am Beruf. Nur auf das Putzen des Abfallcontainers könnte er verzichten: «Wenn es an warmen Tagen nach verrottem Fleisch riecht, dann brauche ich eine Maske.»

Respekt vor dem ersten Tag an der Berufsschule

Weniger stressfrei wird der erste Schultag an der Berufsschule in Bern. Davor hat der junge Syrer Respekt. Er kennt weder Mitschüler noch die Schule – und er muss erstmals richtig in der Schweiz die Schulbank drücken. Zwar hatte er schon Deutschunterricht, aber er merkt, dass es nun um etwas anderes geht. Auch sein Lehrmeister weiss, dass das der schwierigste Teil der Ausbildung wird: «Im praktischen Bereich sehe ich keine Probleme. Die Schule hingegen könnte eine Herausforderung werden.» Er glaubt aber an seinen 1.-Lehrjahr-Stift, der viel Engagement zeigt.

Derweil schneidet Ramzi weiter an dem Rindslempen. Die Handgriffe sitzen ganz gut und er lacht: «Ja, hier gefällt es mir.» Für die Zukunft hat er sich darum vorgenommen, sein Bestes zu geben, um so bald die finanzielle Abhängigkeit vom Sozialamt abschütteln zu können.



Unter den wachsamen Augen des Lehrmeisters André Scholl zerlegt Ramzi Siraj Mohammed das Fleisch.
Bild: Tom Ulrich