



Der 17-jährige Fleischer-Azubi Andreas Moos aus Offdilln und die gleichaltrige Fachverkäuferin Franziska Schubert aus Sechshelden präsentieren ihre Kreationen.



Dass sie nicht nur die Herstellung von Finger-Food Spezialitäten beherrschen, bewiesen die Azubis des Metzgerhandwerks Dillenburg/Wetzlar beim Finale des zweitägigen Workshops in Herborn.

(Fotos: sig)

Motivierte „Fleischer mit Herz“

Seminar vermittelte Spaß an der Arbeit und selbstbewusstes Auftreten

Herborn (sig). Ein zweitägiges Motivationsseminar unter dem Motto „Fleischer mit Herz“ veranstalteten die Fleischer-Innungen Dillenburg und Wetzlar in der Konferenzhalle des evangelischen Gemeinschaftsverbandes in Herborn. Höhepunkt der Veranstaltung war am Dienstagabend ein Empfang mit Verkostung der während des Workshops zubereiteten Fingerfood-Spezialitäten.

64 Auszubildende, Metzger und Fleischereifachverkäuferinnen sowie vier an diesen Berufsbildern Interessierte, hatten zwei Tage lang eigene Kreationen entwickelt, an Outfits und Auftreten gefeilt. Unter der Anleitung der Motivations-trainer Neslihan Tholius und ihrem Mann Sven sollte dem Fleischernachwuchs Stolz aufs

eigene Handwerk vermittelt werden.

Spaß am Beruf sei leider gerade bei den Jungmetzgern und Verkäuferinnen eher selten anzutreffen, machte Neslihan Tholius deutlich. Daher fehlten den jungen Leuten oft ein ordentliches Maß an Selbstvertrauen. Dies zu ändern, bedürfte es sicherlich mehr als nur ei-

nes Zwei-Tages-Seminars, erklärte Sven den 400 Besuchern. Ungeachtet der kurzen Zeitspanne habe man jedoch etwas bewegen können und darauf sei er stolz.

Stolz war auch der Obermeister der Dillenburger Fleischer-Innung, Frank Göbel, der in seiner Begrüßungsrede besonders das Engagement seines Lehrlingswarts Holger Lehr lobte. Der Herborner Metzgermeister habe die Veranstaltung in die Stadt geholt und sich bemerkenswert um Aufbau und Organisation verdient gemacht. Er freue sich ganz besonders über das Inter-

esse der zahlreichen Ehrengäste, darunter auch Bürgermeister Hans Benner (SPD) und MdL Hans Jürgen Irmer (CDU). Als Quasi-Gastgeber hob Pfarrer Eberhard Hoppe vom Evangelischen Gemeinschaftsverband das einmalige Ereignis hervor, das die Stadt so noch nicht gesehen habe. Die Produkte sähen lecker aus und schmeckten phantastisch. „Wir dürfen uns alle freuen, dass es junge Menschen gibt, die so etwas auf die Beine stellen“, lobte er die dargebotenen Häppchen, die im Neudeutschen als Fingerfood bezeichnet werden. Die konnten sich

tatsächlich sehen lassen, spielten sie doch den Ideenreichtum ihrer Erzeuger wider. Sechs Gruppenleiter sollten darüber hinaus einmal selbst erleben, wie schwer es ein Lehrlingsausbilder mit seinen Schützlingen haben kann. Auch in Auftreten und Bekleidung legten die Mädchen und Jungs die Messlatte ganz schön hoch.

Mal in Rot, in Schwarz oder in immer noch traditionell weißer Berufskleidung tänzelten sie selbstbewusst über den Laufsteg, und dies garantiert zum ersten Mal in ihrem Leben.