

Mit Bestleistung abgeschlossen

Gierstorfer-Metzger: Zwei bestanden Gesellenprüfung, zwei sind neu dabei

Pfatter/Regensburg. (bis) Bei dem Begriff „Fleischereifachverkäuferin“ fällt einem in Bayern sofort das bekannte Lied von der Scheibe Gelbwurst des fränkischen Kabarettisten Michl Müller ein. Dass solche Fachfrauen auch bei der Metzgerei Gierstorfer hervorragende Arbeit leisten, haben in diesem Jahr zwei Auszubildende bewiesen. Während Lejla und Adna Muratovic ihre Gesellenprüfung mit Bestnoten abschlossen, haben zwei Vietnamesen ihre Lehrzeit beim Gierstorfer erst begonnen.

Die beiden jungen Frauen haben in Bosnien ihre Wurzeln, leben aber schon längere Zeit in Deutschland beziehungsweise in Regensburg. Die 2001 geborene Lejla machte ihre Ausbildung in der Regensburger Gierstorfer-Filiale Burgunderstraße, die zwei Jahre ältere Adna in der Filiale im Donau-Einkaufszentrum (DEZ). Lejla bestand nicht nur die praktische Prüfung mit der Note Eins, sondern auch die Theorie und wurde Innungsbeste. Dafür erhielt sie von Regensburgs Oberbürgermeisterin Gertrud Maltz-Schwarzfischer die Ehrung mit dem Schulpreis für hervorragende Leistungen.

„Sind stolz auf die Leistung unserer Lehrlinge“

Adna Muratovic, mit der Lejla durch ihre Hochzeit verwandt wurde, holte sich in der Praxis ebenfalls einen Einser. Chefin Annette Gierstorfer bereitete ihre Lehrlinge, die im September 2021 ihre Ausbildung zur Fleischereifachverkäuferin begonnen hatten, gründlich auf die Abschlussprüfung im praktischen Teil vor. Daher konnten die Lehrlinge beim Salate machen, Platten legen, der Vorbereitung einer küchenfertigen Spezialität sowie dem Führen von Verkaufsgesprächen enorm punkten. „Die Tante der beiden Mädels hat bereits bei uns im Verkauf gearbeitet, dadurch wurden sie auf die offenen Lehrstellen aufmerksam“, erzählt Metzgermeister und Chef Artur Gierstorfer. „Wir als Ausbildungsbetrieb sind natürlich stolz auf die Leistung unserer Lehrlinge. Wir werden die beiden auf jeden Fall übernehmen, denn sie sind überaus beliebt bei den Kunden.“



Stolz auf ihre erfolgreichen Fleischereifachverkäuferinnen Adna (Mitte links) und Lejla (Mitte rechts) sind die Gierstorfers aus Pfatter.

Fotos: Isabella Binder



Der Vietnamesische Chiap lernt das Metzgerhandwerk beim Gierstorfer in Pfatter.



In der Filiale im DEZ ist Thang anzutreffen.

Auch die Kollegen würden die offene und sympathische Art der beiden Frauen schätzen. Integration funktioniert im Hause Gierstorfer. Denn nach den gebürtigen Bosnierinnen haben nun zwei junge Vietnamesen ihre Lehrstellen angetreten. Die beiden seien schon seit dem Frühjahr in Deutschland, hätten aber nur ein paar Grundkenntnisse in deutscher Sprache gehabt, berichtet Artur Gierstorfer. „Wir ha-

ben sie gleich in die Berufsschule geschickt, damit sie sich sprachlich eingewöhnen und weiterbilden können.“

Der 20-jährige Giap lerne in der Produktion in Pfatter das Metzgerhandwerk, der 21-jährige Thang werde im DEZ zum Fleischereifachverkäufer ausgebildet. „Der ist natürlich durch den Umgang mit Kunden sprachlich schon viel weiter als der angehende Metzger.“ Im Dach-

geschoss der Metzgerei direkt gegenüber dem Pfatterer Rathaus haben die Gierstorfers den beiden Asiaten eine klimatisierte Wohnung ausgebaut. Für die jungen Männer käme die Ausbildung in Deutschland ohnehin teuer. 6000 bis 7000 Euro mussten sie beziehungsweise ihre Familien für Sprachkurse, Visum, Vermittlungsgebühr und Flug investieren, bis sie hierzulande durchstarten konnten. Der bayeri-

sche Fleischerverband habe eine Kooperation mit der Regensburger Agentur V-Unite, dadurch sei die Vermittlung der vietnamesischen Auszubildenden zustande gekommen, erklärt der Metzgermeister. „Die beiden wollen in Deutschland bleiben. Sie sind hier auch sehr gut vernetzt und fahren am Wochenende mit Bus und Bahn zu Freunden und Verwandten in ganz Deutschland.“