

Johann Nemetz
im Betrieb in 3032 Eichgraben



in Eichgraben, Johann Nemetz, Vater des heutigen Geschäftsführers



Getrud Tadina (Mutter des heutigen
Geschäftsführers in der Filiale in der Wasagasse
in 1090 Wien, im Jahr 1960



Johann Nemetz
im Jahr 1978
im Betrieb in 3032 Eichgraben
als jüngster Fleischermeister Österreichs



DER/DIE FLEISCHER/IN

Geschichte & Beruf



DIE FLEISCHEREI - SCHON IM MITTELALTER

Der Beruf des Fleischers ist keine neuzeitliche Erfindung ...
Fleischer/innen sind fachkundige Spezialisten mit modernen Maschinen
und hochentwickelten Technologien...

HISTORISCHE ENTWICKLUNG

Fleisch war schon immer ein Nahrungsmittel der Menschen. Funde aus der Bronze- und Eisenzeit belegen, dass Tiere (Rinder und Schweine) als Haustiere für Ernährungszwecke gehalten wurden. Fleisch hatte in allen Völkern einen hohen Stellenwert - es diente den Göttern als Opfergabe und unterlag strengen Regeln.

Die Ägypter untersuchten ihre Opfergaben und nur diejenigen, die als rein galten, wurden auch den Göttern übergeben.

In einigen Kulturen galt Schweinefleisch als unrein, andere Kulturen hingegen bevorzugten Schweinefleisch - diese kulturellen Unterschiede können wir auch heute noch beobachten.

DER FLEISCHER - LEBENDIGES HANDWERK

Die Anfänge des Fleischer-Handwerks gehen bis in die frühe Kulturgeschichte zurück.

Mit Sicherheit lässt sich sagen, dass der Beruf des Fleischers älter ist, als jener des Schmieds oder Bildhauers. Der Beruf des Fleischers wird abgeleitet vom Beruf des Priesters (rund 4.000 Jahre vor Christus) und lässt sich durch die Schlachtopfergabe erklären. Um Opfer darbringen zu können, waren Schlachtkenntnisse von Nöten, daher ist davon auszugehen, dass das Fleischer-Handwerk älter ist, als die damaligen Opfergaben.

Im 8. Jh v. Chr. war Fleisch bereits als Hauptnahrungsmittel bekannt. Blutwürste waren im alten Rom sehr beliebt.

Die Technik des Haltbarmachens war von vielen Kulturen beherrscht - Griechen und Römer trockneten ihre Lebensmittel bereits. Andere Speisen wurden in Salz oder Essig eingelegt, auch das Selchen wurde schon angewandt.

Rund um den Globus ist Fleisch der Hauptbestandteil eines Festmahls. Fleisch war nicht nur den Reichen vorbehalten, auch ärmere Menschen aßen viel Fleisch - zum Teil war der damalige Pro Kopf Verbrauch höher als heute.



... Fachwissen auf Englisch

Fleischer/in	...	butcher
Berufsschule	...	vocational school
Arbeitsplatz	...	workplace
Fleischerei	...	butcher's shop
beim Fleischer	...	at the butcher's
Ware	...	goods
Fleisch	...	meat
Wurst	...	sausage

DER HEUTIGE BERUF

Viele Menschen verbinden den Beruf des Fleischers mit schweren körperlichen Arbeiten und "blutigen" Angelegenheiten. Doch die Tätigkeiten der heutigen Fleischereien haben mit denen in schlachtenden Betrieben von früher nur noch wenig gemeinsam.

Die meisten Fleischereien sind heute spezialisiert - so gibt es Schlachtbetriebe und Zerlegebetriebe. Wir von Nemetz-Fleisch führen einen Zerlegebetrieb, das heißt bei uns wird nicht geschlachtet sondern Schlachthälften oder Teilstücke angekauft die anschließend weiterverarbeitet werden.

Die ehemals schwere körperliche Arbeit wird heute durch viele moderne und krafteinsparende Maschinen ersetzt. Geräte und Vorrichtungen erleichtern die Arbeit - Hebevorrichtungen, Rohrbahnen, Kutter, Wolf, Füllmaschinen, Eurokisten, etc. sind nur einige Arbeitsbehelfe.

Fleischer sind heute Spezialisten - sie wissen Bescheid über Tierkunde, über Hygienemanagement, über Spezialitäten, über Lebensmittel, über Inhaltsstoffe und Verfahrenstechnologie, über Rezepturen, über Technik und Computer, Serviceleistungen stehen stark im Vordergrund, Kommunikation und Teamfähigkeit sind unerlässlich...

Fleischer entwickeln laufend neue Produkte, arbeiten an verschiedenen Rezepturen mit, verfeinern bestehende Rezepturen, probieren neue Gewürze, neue Inhaltsstoffe, versuchen Fettwerte zu verbessern und Fleischqualitäten zu erhöhen, erstellen maßgeschneiderte Produkte in Zusammenarbeit mit den Kunden und entwickeln sich stets weiter wenn es um Tierschutz, Tiergesundheit, Wohlbefinden und Qualität geht.



Nemetz: EU-reifes Fleisch

Eichgräber Fleischhauer erhält begehrte EU-Prüfnummer
den pro Tag von 20 Mitarbeitern bearbeitet, verspeist und verkauft.
Der zweite Fleischhauer Johann Nemetz erklärt stolz, dass die Zukunft seines Betriebs vom Erhalt einer EU-Prüfnummer abhängt. Nemetz: „In Zukunft darf nämlich nur mehr Fleisch exportiert werden, das mit einer EU-Nummer versehen ist.“
Auch in die Halbtagsmärkte von Nemetz, Tachlitz und Raasdorf, darf in diesem Jahr nur mehr EU-geprüftes Fleischtransportiert werden. Alexander Nemetz sieht seinen Mitarbeitern Schilling in dem Umkreis betreiben. Innerhalb kürzester Zeit würden Andockschienen errichtet, neue Abfallsysteme verlegt und vieles mehr. Der Fleischhauerbetriebsleiter hat nun den ersten hohen Hygienestanda der Europäischen Union.
Nemetz: „Die Fleischherstellung und -verarbeitung wird in Klammern mit acht und 12 Grad Raumtemperatur durchgeführt. Die Leberhäuten werden links, das Fremdhalt in der Fleischkammer. Spezielle Computerprogramme überwachen den Betrieb rund um die Uhr.“
Vor drei Wochen erhielt Nemetz bereits die erste EU-Prüfnummer für „Zerlegebetriebe und -stationen“ der Region Eichgraben.
Ein Problem ergibt sich für den bereits weiter Leberräumen. Nemetz: „Ich möchte allen die Tiere helfen. Solange sie aber nicht ebenfalls eine EU-Prüfnummer erhalten, darf ich kein Fleisch mehr von ihnen beziehen.“
LUKAS LUSZETKY

(Vgl. Fleischerei heute, Latz (Hrsg.), Verlag Dr. Felix Büchner - Handwerk und Technik GmbH, 2015 iVm HPT Verlag, Wien)

Im Informationsblatt **LEHRLINGE** erfahren Sie mehr zu den **Ausbildungsinhalten** des Fleischers sowie den **Karrierechancen** nach der Lehre zum/r **Fleischerverarbeiter/in**.

Unsere Fleischer-Tradition reicht bis ins Jahr 1876 zurück!

MEHR INFOS

www.nemetz-fleisch.at

FLEISCH-KOMPETENZ