



Von der Pädagogin zur Metzgerin

Gut, der Titel ist etwas unverständlich. Er animiert aber auch zum Weiterlesen. Denn wie kommt eine junge Frau dazu, Metzgerin statt Kindergärtnerin zu werden. Das BirsMagazin war Gast bei Annina Jenzer.

■ Text: Martin Jenni, Fotos: Christian Jaeggi

Annina Jenzer (16) ist eine selbstbewusste junge Frau, die gerne zuhört und zuerst überlegt, bevor sie redet. Schwadronieren liegt ihr nicht. Was sie sagt, ist pragmatisch, kurz gefasst und macht Sinn. Sie ist eine praxisbezogene Frau, was wohl auch mit dem Elternhaus zu tun hat, führen doch ihre Eltern die in der Region berühmte und innovative Metzgerei Jenzer. Ihre älteren Geschwister Sonja und Raffael waren verblüfft, ihre Eltern Barbara und Christoph baff und stolz zugleich, dass nebst ihrem Sohn Raffael auch Annina diesen nicht alltäglichen Beruf erlernt. «Sie haben nicht die Augen verdreht, sondern mich von Beginn an unterstützt», sagt Annina Jenzer, die schon von klein auf immer mal wieder im Familienunternehmen mitgeholfen hat. Heute ist Annina froh, sich für diesen als Frau eher unüblichen Weg entschieden zu haben. Dafür hat sie nach dem Progymnasium die Fachmaturitätsschule abgebrochen, einfach, weil das doch nicht ihr Ding war und weil sie sich eingestehen musste, dass sie eigentlich das machen will was Freude und was Lust bereitet, so dass die Arbeit nicht zum Verleider wird. Sie ist Frühaufsteherin, hat also keine Mühe, frühmorgens um 6 Uhr mit der Arbeit in der Fleischwerkstatt zu beginnen. Hier lernt sie das Fleisch, die Stücke und das Zuschneiden der grossen Teile pragmatisch kennen. «Aktuell bin ich auch oft in der Spedition, in der ich für diverse Restaurants verschiedene pfannenfertige Spezialitäten vorbereite. Vor dem Feierabend putze ich noch, was ebenso zu meinem Leben gehört wie mein Volleyball-Training, das ich in der Woche dreimal besuche», sagt Annina. «Da kommt einem der frühe Arbeitsschluss



Was für ein Prachtstück von einem artgerecht gehaltenen Rind. Manchmal im Laden aufgeschnitten von Annina Jenzer. Links: Auch das Parieren (das Entfernen von Sehnen, Fett und Silberhäutchen) gehört zur Tätigkeit einer zukünftigen Metzgerin. Und gute Laune sowieso.

um 15.30 Uhr schon gelegen, ergänzt sie. «Höhepunkte sind für mich an den Wochenenden die Matches. Ich spiele in zwei Teams und mit einer Freundin trainiere ich neben allem noch die U-17-Mannschaft in Arlesheim.» Da kommt ganz schön viel zusammen. Hinzu kommen noch die Berufsmatur, ab und zu das Kochen für den Mittagstisch der Familie und die Pflege von Freundschaften, kurz, die Tage, die Woche, das Jahr sind verplant. Beruf, Arbeit und Freizeit bereiten ihr Freude, was auch die Kunden der Metzgerei zu spüren bekommen, wenn sie zuvorkommend und herzlich von Annina bedient werden. «Es ist die Vielfältigkeit, die mich an meinem Beruf fasziniert», sagt sie. Beratung, Verkauf,



Fingerspitzengefühl verlangt die Arbeit mit dem Teig für die Pastete.



So einfach gehts: Die Wurst vom Darm befreien, die Masse mit befeuchteten Händen zu kleinen Kugeln formen, anbraten, fertig.

Links: Das Lächeln von Annina Jenzer verrät, dass der Risotto auf seiner Höhe, sämig mit Biss und nicht zu weich ist.

Fleisch verarbeiten, im Catering arbeiten oder sogar Rezepte austüfteln, für die Traiteur-Abteilung Delikatessen wie eine Lachspastete zubereiten – es ist eine ganze Menge, die da auf Annina wartet. «Ich mag den Kundenkontakt, und ich arbeite gerne mit Lebensmitteln, vor allem auch mit dem Fleisch, obwohl ich nicht nur Fleisch esse, wobei ich bei Spareribs nie Nein sagen kann.»

Nose to tail

Noch 18 Monate dauert die Ausbildung zur Metzgerin, dann warten die Prüfungen und der Abschluss der Berufsmatur – und dann? «Ja, dann verdiene ich mehr Geld und danach geht es auf eine Reise oder ich starte mit einer Zweitausbildung» sagt Annina Jenzer, ohne uns zu verraten, was denn das für eine Ausbildung möglicherweise wäre. «Ich bin ein Mensch der gerne Erfahrungen sammelt», sagt sie lachend. «Auch bei Gerichten. Filetstücke kommen bei uns in der Familie nicht auf den Tisch. Wir lieben das Einfache, wie etwa einen Salsiccia-Risotto oder Fleischstücke wie Onglet, Ochschwanz und Co.» Das bei der Metzgerfamilie Jenzer nicht täglich Fleisch auf den Tisch kommt, mag nur auf den ersten Blick erstaunen. Barbara Jenzer war Vegetarierin, als sie ihren Mann Christoph kennen und lieben lernte. Heute ist sie Flexitarierin. Kein Wunder also, dass die

Metzgerei führend in der Herstellung einer Gemüsewurst und eines Gemüseburgers ist. Zwei fleischlose Produkte die erst noch schmecken und nicht irgendeine Alibiübung darstellen. «Im Mittelpunkt bleibt aber das Fleisch. «Unsere Familienferienarten manchmal schon zur Geschäftsreise aus. Wir besuchen in unseren Ferien oft Metzgereien, die wir kennen oder wir besuchen neue, interessante Betriebe. Klar ist das spannend, aber eigentlich sollten es ja Ferien sein – und manchmal habe ich dann doch genug von noch mehr Metzgereien», sagt Annina Jenzer lachend, die sich auch gerne mit Freunden unter dem Jahr trifft und dann Schule, Geschäft und Familie aussen vor lässt. «Ich habe meinen Schritt, Metzgerin zu lernen, keinen Augenblick bereut, und ich denke es ist ein vielfältiger, ein guter Beruf, der zahlreiche Möglichkeiten bietet.» Wenn das keine Ansage ist. ■

Wer Interesse am Metzger-Beruf hat, kann sich direkt bei der Metzgerei Jenzer melden, die auch jährlich zwischen fünf bis acht Schnupperlehrlinge aufnimmt. Andere Möglichkeiten sind die Berufsschau, die Berufs-, Studien- und Laufbahnberatung (BIZ) oder die Berufsberatung.

Details unter:

www.goldwurst.ch
www.berufsschau.ch
www.baselland.ch
www.berufsberatung.ch



Rezept

Salsiccia-Risotto
für 4 Personen

Zutaten

1 grosse Zwiebel, fein gehackt
 1 Zucchini, fein geschnitten
 3 Salsicce
 200 g Risotto
 1,2 dl Weisswein
 50 g getrocknete Tomaten
 200 g Tomaten Pelati
 6 dl Hühner-Bouillon
 50 g geriebener Parmesan

Zubereitung

Zwiebel und Zucchini in einer eingefetteten Pfanne anbraten. Reis hinzufügen und mit Weisswein ablöschen. Getrocknete Tomaten, Pelati und einen Teil Bouillon hinzufügen.

Gedeckt für ca. 20 Minuten leicht köcheln und immer wieder Bouillon dazugeben und den Risotto rühren.

Die Salsicce aufschneiden und das Brät vom Darm befreien. Kleine Kugeln formen und in einer Bratpfanne anbraten und warm stellen.

Kurz vor dem Servieren den Parmesan unter den Risotto mischen und die Salsicce-Kugeln über dem Risotto verteilen.

Tipp

Schmalz vom Freilandsäuli zum Anbraten anstelle von Butter oder Öl nehmen. Es hat einen sehr guten Geschmack und ist nachhaltig. Frische Salsicce gibt es immer am Freitag in der Metzgerei Jenzer. Bis Sonntag muss diese verzehrt oder eingefroren sein, da es ein Rohbrät ist. Man kann aber auch gefrorene Salsicce verwenden. Diese einfach über Nacht in den Kühlschrank oder für ca. 2 Stunden ins kalte Wasser legen.

