

Bayer ist auf einem erfolgreichen Weg

Die nächste Generation im Hause Bayer bereitet sich kompetent und erfolgreich vor



Jannic Bayer (Mitte) mit den Vertretern seiner Ausbildungsbetriebe Ulrich und Gabriele Bayer (li.) sowie Max und Carmen Gruber (re.).

Nach seinem Abitur im Jahr 2012 begann Jannic Bayer aus Niederwallmenach eine Verbundausbildung zum Fleischer in der Metzgerei Gruber in Spalt (Bayern) und der Herbert Bayer KG in Niederwallmenach, die er im Sommer 2014 erfolgreich abschloss.

Dafür, dass er als Innungsbester aus der Gesellenprüfung hervorgegangen ist, erhielt er den mit 500 Euro dotierten „Volksbank-Förderpreis-Handwerk“ der Volksbank Rhein-Lahn und der Kreishandwerkerschaft des Rhein-Lahn-Kreises. Durch sein hervorragendes Ergebnis in der Gesellenprüfung als Kamerabester im Beruf Fleischer, qualifizierte er sich für den Leistungswettbewerb der Fleischerjugend auf Landesebene, der Mitte Oktober im Zentrum für Ernährung und Gesundheit in Koblenz ausgetragen wurde und erzielte den ersten Platz, aufgrund dessen er sich wiederum für den Bundesleistungswettbewerb der Fleischerjugend weiterqualifizierte. Bei diesem Wettbewerb, der im November ebenfalls in Koblenz stattfand, traten unter insgesamt 3500 Fleischer-Prüflingen in Deutschland die besten Gesellen aus 13 Bundesländern gegeneinander an.

Sowohl der Landes- als auch der Bundesleistungswettbewerb erfolgten an zwei aufeinanderfolgenden Tagen, an denen unter Einhaltung strikter Zeitvorgaben folgende Disziplinen zu meistern waren:

- Ausbeinen eines Hinterviertels und dessen Feinzerlegung nach DFV-Schnitt
- Herstellen eines Hauptgerichtes mit Fleisch einschließlich Präsentation
- Herrichten und Präsentieren von zwei küchenfertigen Erzeugnissen, eines davon im Ganzen als Bratenstück, das zweite als Kurzbratstücke
- Herrichten und Präsentieren von Grillspezialitäten
- Herstellen einer Pastete im Teig (gegart)
- Herstellen eines rolliert-gefüllten Pro-

duktes (gegart)

Jannic Bayer nahm die Herausforderung an, obwohl ihm bewusst war, dass ihm aufgrund seines im September an der Hochschule Ostwestfalen-Lippe in Lemgo begonnenen Studiums der Lebensmitteltechnologie kaum Zeit zur Wettbewerbsvorbereitung blieb. Dennoch erzielte er beim Bundesleistungswettbewerb einen hervorragenden fünften Platz und ließ damit einige Mitbewerber hinter sich, die den Beruf des Fleischers täglich ausüben. Dass der Metzgerberuf noch immer unter dem schlechten Image der Vergangenheit leidet, hat Jannic Bayer nicht davon abgehalten, diese berufliche Laufbahn einzuschlagen. Viele junge Menschen wüssten nicht, dass sich das Berufsbild des Metzgers in den letzten Jahren stark verändert habe. Die früher schwere körperliche Arbeit werde heute durch Technik erleichtert. Darüber hinaus sei die Arbeit viel kreativer und abwechslungsreicher geworden, schildert der 22-Jährige. Auch für eine zukünftige „Karriere mit Lehre“ bietet dieser Beruf viele Möglichkeiten. Über das klassische Metzgerhandwerk hinaus stehen weitere Tätigkeitsfelder in den Bereichen Verkauf, Catering, Kochen oder – wie bei Jannic – Lebensmitteltechnik zur Verfügung.



Ein von Jannic Bayer hergestelltes küchenfertiges Erzeugnis.