

KARRIERE MIT LEHRE OBERNDORF MAGAZIN

## LEHRE MIT GENUSS

Jetzt bei der Metzgerei Huber deinen Lehrplatz mit Zukunft sichern



Für einen ausgezeichneten Lehrplatz mit Genuss muss man nicht weit in die Ferne schweifen. Vor 15 Jahren ist die Kitzbüheler Metzgerei Huber mit ihrem Produktionsbetrieb nach Oberndorf gesiedelt und bildet dort als ausgezeichnete Tiroler Lehrbetrieb auch seine Lehrlinge aus.

Mit mehr als 70 Mitarbeitern, den eigenen vier Filialen, rund 300 Gastroskunden und dem Export bietet die Metzgerei Huber ein spannendes und abwechslungsreiches Arbeitsfeld.



Christian Schwaiger absolvierte seine Lehre beim Huber Metzger und bildet heute als Meistermetzger die Lehrlinge mit aus.

Als Lehrling packt man vom ersten Tag mit an und arbeitet abwechselnd in den verschiedenen Abteilungen: von der Anlieferung und Qualitätskontrolle des Fleisches über die Zerlegung bis hin zur Produktion von Wurst, Schinken oder Speck. Dabei ist vor allem handwerkliches Geschick gefragt. Zwar werden heute viele Arbeitsschritte mit Unterstützung von modernster Technik durchgeführt, vor allem in der Zerlegung und der Produktion kommt es aber auf Fingerspitzengefühl an.

Für zusätzliche Abwechslung sorgt der Einsatz in den vier Filialen. Juniorchef Josef Huber ist es wichtig, dass seine Lehrlinge vom ersten Lehrjahr an auch im Verkauf tätig sind. Nicht nur um in Sachen Kommunikation viel dazu zu lernen, sondern auch um direkt an der Theke zu sehen, was der Kunde von den Produkten erwartet.

Drei Jahre lang dauert die Lehre zum Fleischverarbeiter, so heißt die offizielle Lehrbezeichnung für Metzger. Insgesamt elf Burschen haben ihre Lehre in den letzten 15 Jahren bei der Metzgerei Huber in Oberndorf erfolgreich abgeschlossen, darunter mit Peter Schroll, Sebastian Edenhauser und Christian Schwaiger auch drei Oberndorfer. Letzterer ist heute als Meistermetzger selber im Betrieb maßgeblich an der Lehrlingsausbildung beteiligt.

Wer heute Metzger wird, erlernt einen Beruf mit Zukunft. Die Branche hat sich in den letzten Jahrzehnten stark verändert und hat nur wenig mit den alten Klischees zu tun. Heute sind Metzger Fleischveredler und produzieren ausgezeichnete, regionale Lebensmittel, wobei sie nach strengen Hygienevorschriften arbeiten. Eine reine Männerdomäne ist die Metzgerei auch nicht mehr. Seit 2016 absolviert Marina aus Jochberg ihre Lehre zur Metzgerin in Oberndorf und holte sich 2018 den Sieg im Landeswettbewerb. Und auch der Sieg im Bundeslehrlingswettbewerb 2018 ging an ein Mädel aus Kärnten. Die Damen sind hier in Sachen handwerkliches Geschick und Genauigkeit ihren männlichen Kollegen also schon etwas voraus.

### JETZT SCHNUPPERTAG VEREINBAREN:

Metzgerei Huber, Josef Huber jun.  
Pass-Thurn Straße 3b, 6372 Oberndorf  
Tel. 05356 66550

Mehr Infos auf:  
[www.huber-metzger.at](http://www.huber-metzger.at)  
[facebook.com/huber.metzger](https://facebook.com/huber.metzger)  
Instagram: @metzgereihuberjosef

### DIE VORTEILE DEINER LEHRE BEIM HUBER:

- Die Abwechslung macht's: Du lernst deinen Beruf von der Pike auf – von der Zerlegung über die Produktion bis hin zum Verkauf
- Lehre mit Freizeit: Ab 15 Uhr gehört der Tag dir, an Sonn- u. Feiertagen machen wir Pause
- Bei uns verhungert niemand – bei täglichem Frühstück und Mittagessen
- Gute Leistungen werden belohnt: Mit Prämien, Gutscheinen ... etwa für Erfolge bei Wettbewerben