

In Männerberuf etabliert

Marina Gandler aus Kirchberg ist eine junge Frau und Lehrling in der Männerdomäne der Metzger.

OBERNDORF/KIRCHBERG (navi). Es ist immer wieder erstaunlich, wie rasant unsere Welt sich entwickelt, wie junge Generationen zunehmend bei der Berufswahl ihrem Herzensruf folgen. Mutig und zielstrebig, ohne Angst vor Klischees, entscheiden sich Frauen für Männerberufe und bringen bereits während der Ausbildung hochkarätige, lobenswerte Leistungen.

Marina Gandler (21) aus Kirchberg ist Metzger-Lehrling bei der Metzgerei Huber in Kitzbühel bzw. Oberndorf. Bereits im 2. Ausbildungsjahr gewinnt die aus Jochberg stam-



mende junge Frau den Tiroler Landeslehrlings-Wettbewerb. Im 3. Lehrjahr wurde sie von der Landesberufsschule für Tirol für den Bundeslehrlings-Wettbewerb in Hollabrunn nominiert. Und auch dabei war sie siegreich und somit bester Metzger-Lehrling Österreichs.

BEZIRKSBLÄTTER: Marina, warum hast du dich für so einen „typischen Männerberuf“ entschieden?

MARINA GANDLER: „Das ist für mich tatsächlich eine schwierige Frage, auch wenn ich es wirklich oft gefragt werde. Ich glaube aber, man spürt einfach, dass es passt. Ich bin auf einem Bauernhof aufgewachsen und das Interesse für Tiere war immer da. Man lernt auf dem Bauernhof den Kreislauf des Lebens kennen und mich hat immer schon interessiert, wie es mit den Tieren weitergeht. Irgendwann habe



Marina Gandler aus Kirchberg ist mit Freude bei der Arbeit im Huber'schen Metzgereibetrieb.

Fotos: Metzgerei Huber/Pichler (2), Schilling

ich angefangen, weiter zu denken: Woher kommt denn das Fleisch und welchen Weg hat es hinter sich? Heute sehe ich, wie jeder Muskel, jedes Fleischteil aussieht, oder sehe den Knochenaufbau bei den Tieren und das ist für mich eine unglaubliche Bereicherung.“

Wie geht es einem weiblichen Lehrling bei der Firma Huber?

„Unser Betrieb hat eine mehr als 200 Jahre alte Tradition, ist modern eingerichtet und bietet ein nettes Arbeitsklima mit einer enormen Kollegialität. Immer leicht ist es als Frau nicht. Ich bin auch zuerst in eine Fachschule gegangen, weil ich mich mit 15 Jahren

noch nicht bereit gefühlt habe, mich in eine Metzgerei zu stellen. Und auch wenn heute viel mit Technik geht, es braucht schon auch Muskelkraft. Anfangs waren viele Arbeiten zu schwer oder ich war zu klein. Da braucht es dann schon eine gewisse Größe, um Hilfe zu bitten. Aber man sieht nach einem Jahr, welche Fortschritte man macht und nach drei Jahren Lehre kann ich sagen: Es geht alles irgendwann. Und auch an die Arbeitszeiten muss man sich erst einmal gewöhnen, wenn der Arbeitstag schon um 5 Uhr morgens beginnt. Das Gute daran ist natürlich, dass ich am Nachmittag vieles unternehmen kann, zum Beispiel zum Fitnesstraining zu gehen, um körperlich fit zu sein, was für meinen Beruf auch wichtig ist!“

Wie hast du dich auf den Bundes-Lehrlingswettbewerb vorbereitet und wie verlief er?

„Die Vorbereitung auf den Bundeswettbewerb war definitiv sehr intensiv. Ich war zu der Zeit gerade in der Berufsschule und hatte somit untertags nicht viele Möglichkeiten zum Trainieren. Mein Anspruch an mich selber ist immer sehr hoch und es war schon ein gewisser Druck zu wissen, was in der wenigen Zeit noch zu tun ist. Es ist einfach eine Herausforderung, die, so denke ich,

keiner mit links nimmt. Rund drei Wochen vor dem Wettbewerb kannten wir schließlich unsere Aufgaben und von da an ging es ans Eingemachte. Mein Ziel war es einfach zu wissen, dass ich die Aufgaben in der vorgegebenen Zeit schaffe. Und mit diesem Gefühl bin ich dann auch nach Hollabrunn gefahren. Natürlich will jeder sein Bestes geben, ich wollte in erster Linie aber einfach im Zeitlimit fertig werden. Und dann kommt man recht gut rein und merkt irgendwann, dass es ja wirklich gut läuft. Dann hat man auch immer mehr Spaß dabei. Die Stim-



M. Gandler: ausgezeichnete Leistungen.

mung beim Bundeswettbewerb und der Teamgeist unter den Teilnehmern war schlussendlich jede Minute Vorbereitung wert. Es gab keinen Konkurrenzkampf, sondern man half zusammen. Und jeder hat dieselbe Ausgangslage – zu sehen, was aus den verschiedenen Fleischteilen entsteht und wie jeder die Aufgabe anders angeht, war super spannend.“

Was sind deine Zukunftspläne?

„Ich bereite mich gerade auf meine Abschlussprüfung vor. Danach mache ich mir Gedanken über meine weiteren Lebensziele.“

Mehr Fotos auf: meinbezirk.at/3601959



Engagierte Mitarbeiterin der Metzgerei.