

# DOWNLOAD

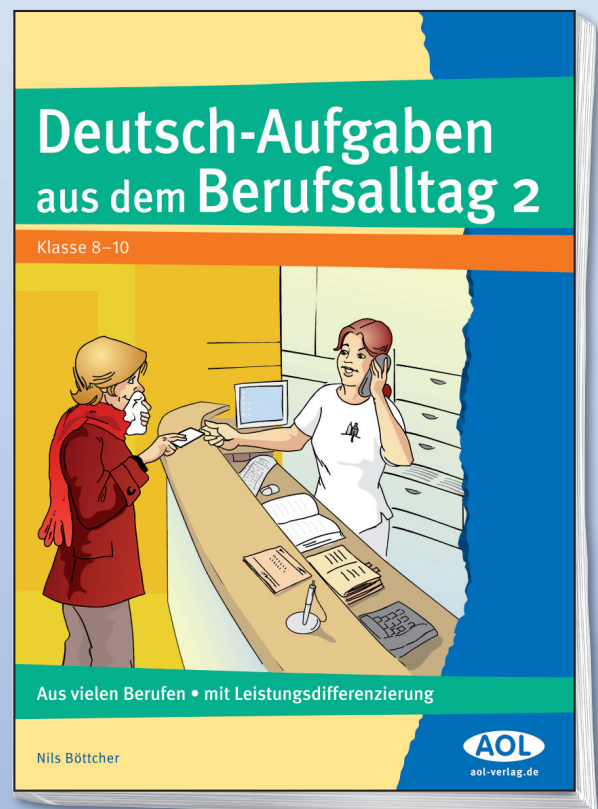


Nils Böttcher

# Arbeiten als Fleischer

## Deutsch-Aufgaben aus dem Berufsalltag

Downloadauszug aus  
dem Originaltitel:





- 1 Wenn du dich im Internet auf der Seite <http://berufenet.arbeitsagentur.de> über den Beruf des Fleischers/der Fleischerin erkundigst, findest du unter anderem den folgenden Informationstext. Lies ihn in Ruhe durch.

### Vom Tier zu Wurst und Braten

Zunächst müssen die Tiere – vor allem Rinder, Schweine, Lämmer – geschlachtet werden. Fleischer/-innen führen eine erste Qualitätskontrolle an den noch lebenden Tieren durch. Nach dem fachgerechten Betäuben und Töten der Tiere nehmen sie sie aus und enthäuten und enthaaren sie. Anschließend zerlegen Fleischer/-innen die Tierkörper mit Sägen, Messern und Beilen in Hälften oder Viertel und entbeinen das Fleisch. Um sich vor Verletzungen zu schützen, tragen die Fleischer/-innen Kettenhandschuhe und Ketenschürzen. Sie sortieren die Stücke und Innereien nach Verwendungszweck: für den Ladenverkauf oder zur Weiterverarbeitung. In Schlachthöfen wird ein großer Teil dieser Arbeiten weitgehend automatisiert durchgeführt, in kleineren ländlichen Fleischereibetrieben wird noch vieles von Hand erledigt. In jedem Fall müssen Fleischer/-innen die lebensmittelrechtlichen und hygienischen Vorschriften genau einhalten. Die Schlachtabfälle kennzeichnen sie mit einem Code aus fluoreszierender Farbe. Diese Farbmarkierung lässt sich nur mit einer Speziallampe erkennen und bleibt für das bloße Auge unsichtbar. Das aussortierte Fleisch kann in der Tierfutterproduktion weiterverarbeitet werden.



Einen Teil des Fleisches verarbeiten Fleischer/-innen nun zu Fleisch- und Wurstwaren weiter. Sie zerkleinern das Fleisch in speziellen Maschinen wie dem Kutter, brühen, salzen, kochen, pökeln oder räuchern es. Auch bei diesen Arbeitsgängen setzen sie Maschinen ein. Für die Qualität der Endprodukte sind sowohl die Auswahl, Zusammenstellung und Behandlung der Rohstoffe als auch Rezepte, Gewürze und Zutaten wichtig. Auch hier müssen sich Fleischer/-innen an die gesetzlichen Vorschriften halten, z. B. an die Fleischverordnung. Wurstmasse füllen sie in Wursthüllen aus Därmen oder Kunststoff; Pasteten, Sülzen und Aspikwaren verpacken sie in besondere Behältnisse. Das sachgemäße Haltbarmachen und Verpacken spielt vor allem in der Fleischwaren-, Konserven- und Fertiggerichtindustrie eine wichtige Rolle. Hier richten Fleischer/-innen Verpackungsmaschinen und automatisierte Verpackungsanlagen ein, steuern und überwachen sie.

### 30 Darf es noch etwas sein? – Verfeinerung und Verkauf

Im Ladengeschäft oder in den angeschlossenen Funktionsräumen richten die Fleischer/-innen die Fleischstücke für den Verkauf her, bereiten sie als Bratenstücke vor, schneiden sie zu Schnitzeln, Rouladen oder Gulasch, verarbeiten sie zu Hackfleisch, würzen sie vor oder marinieren sie. Sie portionieren die Waren, schneiden Wurst auf und zeichnen die Waren mit Preisangaben aus. Damit das Ganze auch ansprechend aussieht, dekorieren sie Schaufenster, Verkaufsraum und Verkaufstheke und garnieren die Auslage.

Da das ökologische Bewusstsein vieler Verbraucher gestiegen ist, müssen die Fleischer/-innen beispielsweise über die Herkunft des verkauften Fleisches und über Zusatz- und Konservierungsstoffe in der Wurst Auskunft geben können. Natürlich informieren sie die Kunden auch über die richtige Zubereitung von Fleischgerichten. In vielen Fleischereien ist heute eine heiße Theke oder ein Imbissbetrieb integriert. Hier werden oftmals nicht nur belegte Brötchen und Currywurst angeboten, sondern auch von den Fleischern und Fleischerinnen zubereitete Braten, Suppen, Eintöpfe, Teig- und Nudelgerichte, Aufläufe, Beilagen und Salate. Die Fleischer/-innen verkaufen Getränke, betreuen nicht nur die Wurst-, sondern auch die Käsetheke und sind stets bereit, auf die Fragen der Kunden einzugehen und sie auf das Angebot des Tages hinzuweisen. Wenn die Fleischerei einen Party- und Veranstaltungsservice anbietet, beraten Fleischer/-innen die Kunden über Angebote, Kosten und mögliche Zusammenstellungen von kalten Platten und warmen Speisen, Büffets und Menüs. Sie bereiten die Gerichte vor, richten die kalten Platten an und transportieren die Speisen, das Geschirr, Besteck und die Dekoration an den Veranstaltungsort. Dort bauen sie das Büfett auf und bereiten bisweilen die Gerichte auch vor den Augen der Gäste verzehrfertig zu.

**2** Im Informationstext zum Fleischer-Beruf kommen viele Fremdwörter vor. Finde zu den Worterklärungen die entsprechenden Fremdwörter aus dem Text heraus und schreibe sie mit Zeilenangabe dahinter.

<i>Worterklärung</i>	<i>Fremdwort</i>	<i>Zeile</i>
a) Aussuchen, ordnend zusammenstellen		
b) Vorschrift zur Umwandlung von Daten für die Übertragung oder Weiterverarbeitung		
c) Eine bestimmte Menge von etwas einteilen		
d) Die Wechselbeziehungen zwischen Lebewesen untereinander und ihrer Umwelt betreffend (Adjektiv)		
e) Auf einem (langen) Tisch angerichtete Speisen zur Selbstbedienung		
f) Alle Maßnahmen, mit denen man den Körper sauber hält/Infektionen verhindert (Adjektiv)		
g) Güte der hergestellten Ware		
h) Bei Bestrahlung leuchtend (Partizip)		
i) Behältnis (Glas, Dose) mit haltbar gemachter Nahrung		
j) Ein übergeordnetes Ganzes bilden, in ein größeres Ganzes eingliedern		
k) Etwas an einen bestimmten Ort befördern		
l) Speisen mit essbaren Gegenständen optisch ansprechend verzieren		

**3** Finde zu den folgenden Begriffen Synonyme (= Wörter mit derselben Bedeutung) aus dem Text heraus und schreibe sie mit Zeilenangabe dahinter.

<i>Begriff</i>	<i>Synonym im Text</i>	<i>Zeile</i>
a) Auskunft geben		
b) ausführen, vollständig durchführen		
c) Anleitung zur Zubereitung eines Gerichts (mit Mengenangaben)		
d) besonders, eigen, spezifisch		
e) wofür etwas benutzt werden soll		
f) Abstammung		

#### 4 Fehlerhafte Werbetafeln

Sicherlich sind dir schon häufig die Werbetafeln mit den aktuellen Angeboten vor oder in Metzgereien aufgefallen. Diese müssen von Hand geschrieben werden. Deshalb sollte man als Fleischer durchaus auch über eine sichere Rechtschreibung verfügen, denn Rechtschreibfehler machen keinen guten Eindruck.

Auf einigen der folgenden Werbetafeln haben sich Rechtschreibfehler eingeschlichen. Finde und verbessere sie!

- a)  b)  c) 
- d)  e)  f) 
- g)  h)  i) 
- j)  k)  l) 

**5 Kundengespräch**

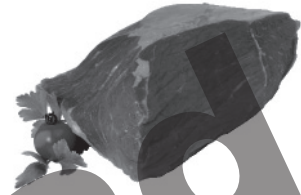
Eine Kundin möchte ihren Mann mit einem neuen Fleischgericht überraschen. Vorher informiert sie sich bei dir über die Besonderheit des Fleisches und seine Zubereitung.

Lies den Infotext über den Tafelspitz und gib der Kundin freundlich und kompetent Auskunft.

**T** Der Tafelspitz – auch Rosenspitz – genannt, ist ein Teilstück aus der Hüfte des Rinds. Seinen Namen hat der Tafelspitz von seiner Form. Es handelt sich um das spitz zulaufende Ende eines Muskelstrangs aus der Rinderhüfte. Zumeist hat der Tafelspitz eine Fettauflage, die man beim Kochen nicht entfernen sollte.

**A** Damit das saftige Fleisch beim Kochen nicht auslaugt und um gleichzeitig einen kräftigen Fond zu bekommen, gibt man zum Kochwasser das klassische Suppengrün aus Möhren, Lauch, Knollensellerie, Zwiebeln und Petersilie und würzt das Ganze mit Salz, Lorbeer und etwas zerstoßenem, schwarzen Pfeffer.

**F** Das Suppengrün kann man als Beilage zum Tafelspitz anbieten. Dazu wäscht, schält und schneidet man das Gemüse in mundgerechte Stücke und gibt es kurz vor Ende der Garzeit des Fleisches zum Fond dazu. Ebenso gut schmecken dazu Kartoffeln mit Butter, Salz und etwas Schnittlauch. Eine feine Soße erhält man, indem man den Fond mit frisch geriebenem Meerrettich abschmeckt. Wer mag, kann den Fond mit etwas Sahne einkochen lassen.



© Klett-Verlag

Du: *(begrüße freundlich, biete Hilfe an)*

Kundin: Ich hätte gerne Tafelspitz. Woher hat dieses Fleisch eigentlich seinen Namen?

Du:

Kundin: Nennt man dieses Fleisch ausschließlich Tafelspitz oder gibt es auch andere Bezeichnungen dafür?

Du:

Kundin: Was würden Sie mir empfehlen, wie ich den Tafelspitz zubereiten sollte, damit er meinem Mann auch schmeckt?

Du:

Kundin: Was würden Sie mir als Beilage empfehlen?

Du:

Kundin: Das hört sich ausgezeichnet an. Diese Tipps werde ich befolgen. Dann geben Sie mir bitte ein schönes Stück, etwa 800 Gramm.

Du:

**6 Partyservice-Bestellung**

Herr Graf hat anlässlich eines Abituriententreffens die Metzgerei Ferkel mit der Lieferung des Abendessens beauftragt. Dazu hat er vorab den unten stehenden Bestellschein ausgefüllt. Nach der Feier erhält der Kunde eine Rechnung zugestellt.

Erstelle diese Rechnung mit einem Textverarbeitungsprogramm. Eine Vorlage mit entsprechenden Hinweisen findest du auf der nächsten Seite. Die wesentlichen Angaben entnimmst du bitte dem Bestellschein unten.

**Metzgerei – Imbissstube – Partyservice**  
 Kalbsstraße 63 – 12345 Putenhausen  
 Tel: 0123/4567 – Fax: 0123/4568

Wir sorgen für das kulinarische Wohl Ihrer Gäste,  
damit Sie ausgiebig feiern können!

Besteller: Stefan Graf Ferkerweg 10 12345 Dieterhausen  
Name Straße/Nr. PLZ Ort

Lieferadresse: Café Pap Am Eck 1 12345 Dieterhausen  
Name Straße/Nr. PLZ Ort

Telefon: 01234/5678

Liefertermin: 07.09.2010 Uhrzeit: 19:30 Anzahl der Personen: 65

Fleischgerichte	Preis	Anzahl an Portionen
Kalbsrahmbraten mit Spätzle und Gemüse	10,90 €	
Züricher Geschnetzeltes mit Rösti und Salat	9,90 €	
Saltimbocca mit Nudeln und gemischtem Salat	10,90 €	
Ungarisches Kesselgulasch	4,30 €	
Schweinefilet mit Champignons, Spätzle und Salat	9,90 €	
Burgunderbraten mit Spätzle oder Reis und Salat	8,00 €	
Schweinebraten mit Spätzle und Salat	8,00 €	50
Gyros mit Zaziki, Pommes Frites und Bauernsalat	8,90 €	
Cordon bleu mit Bratkartoffeln und verschiedenen Salaten	8,00 €	
Tafelspitz mit Meerrettichsoße, Butterkartoffeln und Gemüse	8,00 €	
Gegrillte Schweinshaxe mit Klößen und Sauerkraut	8,00 €	
<b>Vegetarische Gerichte</b>		
Gemüse-Lasagne mit verschiedenen Salaten	7,00 €	15
Kässpätzle mit verschiedenen Salaten	7,00 €	
Spaghetti-Ajoli mit Pesto und Parmesan	6,50 €	
Ratatouille mit Baguette	4,50 €	
<b>Beilagen</b>		
Rösti, Pommes Frites, Kroketten, Italienisches Gemüse, Wilde Kartoffeln, Kartoffel-Gratin, Wilder Reis	2,50 €	
<b>Sonstiges</b>		
Gedeck (großer und kleiner Teller, Besteck, ungespülte Rücknahme)	1,10 €	65
Glas (ungespülte Rücknahme)	0,50 €	65

Unterschrift des Bestellers: Stefan Graf





**Kalbsstraße 63**  
**12345 Putenhausen**

**Telefon:** \_\_\_\_\_

**Fax:** \_\_\_\_\_

**E-Mail:** metzgerei@ferkel.de

\_\_\_\_\_  
← Absenderadresse

\_\_\_\_\_  
← Anrede  
Vor- und Zuname  
Straße und Hausnummer  
PLZ und Ort

\_\_\_\_\_  
← Art des Schreibens

\_\_\_\_\_  
← Datum des Schreibens

Re-Nr. 1234567-8

\_\_\_\_\_  
← Höfliche, persönliche Anredeform

gemäß Ihrer Bestellung lieferten wir Ihnen am

\_\_\_\_\_  
← Lieferdatum

Menge	Speise	Preis pro Einheit	Total
_____ ↑ Einzelne Bestellposten			
			Summe
			19 % MwSt.
			Endsumme

\_\_\_\_\_  
← Höflicher Hinweis auf 14-tägige Zahlungsfrist

\_\_\_\_\_  
← Bedanken für Vertrauen

\_\_\_\_\_  
← Schlussformel

\_\_\_\_\_  
← Unterschrift per Hand

\_\_\_\_\_  
← Vor- und Zuname

Bankverbindung Spk. Putenhausen BLZ 98877665, KTO 12233445  
Steuer-Nr. 667755884499  
USt.-ID-Nr. DE 1029384756

**Lösung zu Aufgabe 2 (Fremdwörter zuordnen)**

- a) sortieren (Z. 12), b) Code (Z. 17), c) portionieren (Z. 34), d) ökologische (Z. 37),  
e) Büfett (Z. 47), f) hygienisch (Z. 16), g) Qualität (Z. 22), h) fluoreszierend (Z. 17),  
i) Konserven (Z. 27), j) integrieren (Z. 41), k) transportieren (Z. 48), l) garnieren (Z. 36)

**Lösung zu Aufgabe 3 (Synonyme finden)**

- a) informieren (Z. 39), b) erledigen (Z. 15), c) Rezept (Z. 23), d) speziell (Z. 21),  
e) Verwendungszweck (Z. 13), f) Herkunft (Z. 38)

**Lösung zu Aufgabe 4 (Rechtschreibfehler finden)**

- b) Rinderrolladen → Rinderrouladen, d) Top-Quallität → Top-Qualität/Schwarzwelder Schinken →  
Schwarzwälder Schinken, f) Putenschnitsel → Putenschnitzel, g) Original → Original, j) Rinderfilee →  
Rinderfilet, k) Wiehner → Wiener

**Hilfe zu Aufgabe 5 (Eine Kundin fachkompetent beraten)**

**Beispielantworten**

1. Einen schönen guten Tag. Womit kann ich Ihnen behilflich sein?/Was kann ich für Sie tun?
2. Der Tafelspitz hat seinen Namen aufgrund seiner Form. Er ist das spitz zulaufende Ende eines Muskelstrangs aus der Rinderhüfte.
3. Man kann dazu auch Rosenspitz sagen.
4. Am besten kochen Sie den Tafelspitz mit Möhren, Lauch, Sellerie, Petersilie und Zwiebeln. So wird das Fleisch nicht ausgelaugt. Würzen Sie mit Salz, Lorbeer und schwarzem Pfeffer. So bekommen Sie auch einen richtig tollen Fond, der schön kräftig schmeckt.
5. Als Beilage eignen sich Kartoffeln mit Butter und Salz. Als Soße können Sie den Fond mit frisch geriebenem Meerrettich abschmecken oder ihn mit etwas Sahne einkochen.
6. Sehr gerne! Kann ich sonst noch etwas für Sie tun?