

17-Jähriger räumt beim Metzger-Cup ab

Paul Olbrich erhielt zweimal Gold für seine Hausmacher Weiße und Kraut-Leberwurst. Aber nicht nur das macht seinen Ausbilder Johannes Lukas stolz.

Von Irene Konrad

Unterpleichfeld Gerade einmal 17 Jahre alt ist Paul Olbrich. Seit seinem Schulabschluss vor zwei Jahren mit der Mittleren Reife lernt der Junge aus Oberpleichfeld den Metzgerberuf – mit Leidenschaft. Nun wurde ihm vom Bayerischen Ministerpräsidenten Markus Söder persönlich gratuliert. Weil der Auszubildende an einem Wettbewerb mitgemacht, zwei Goldmedaillen gewonnen und den begehrten Pokal des Landesinnungsverbands für das bayerische Fleischerhandwerk überreicht bekommen hat.

Paul Olbrich war der einzige Auszubildende, der selbstständig Wurstsorten produziert und eingereicht hat. Sowohl für seine Hausmacher Weiße als auch für die Krauts-Leberwurst bekam er die volle Punktzahl, damit zweimal Gold. 158 bayerische Betriebe und vier Berufsschulen haben beim Metzger Cup mitgemacht. 672 Wurstsorten wurden zur Produkt- und Qualitätsprüfung eingereicht. Sie wurden im Labor und von Sachverständigen beurteilt.

Knapp 500 Personen waren zur Feierstunde des Fleischerverbands Bayern in die Stadthalle Neusäß bei Augsburg gekommen. Davon sei die

„Wir sind alle megastolz auf Paul.“

Johannes Lukas,
Metzgermeister

Hof-Metzgerei Johannes Lukas GmbH mit 15 Frauen und Männern die stärkste Gruppe gewesen. Der Großteil der Belegschaft wollte dabei sein, als „unser Lehrling“ von Ministerpräsident Söder, Staatsminister Florian Herrmann, Landesinnungsmeister Konrad Ammon und der Kabarettistin Claudia Pichler den Pokal und die Urkunden überreicht bekam, so Johannes Lukas.

Für Metzgermeister Lukas ist sein Auszubildender Paul „ein Sechser im Lotto“. Das habe er schon gewusst, als Paul in der 8. Klasse war und bei ihm ein Praktikum absolvierte. Paul sei immer freundlich, aufgeweckt und zuvorkommend. Er sei sich für keine Arbeit zu schade und bei allen Arbeitsschritten dabei – vom



Der 17-jährige Paul Olbrich hat beim Metzger-Cup 2023/24 zwei Goldmedaillen bekommen. Im Kühlhaus der Hof-Metzgerei Johannes Lukas in Unterpleichfeld präsentiert er stolz die prämierte Krauts-Leberwurst. Eine zweite Goldmedaille bekam er für seine Hausmacher Weiße. Foto: Irene Konrad



Die Hof-Metzgerei Johannes Lukas in Unterpleichfeld durfte sich beim Metzger Cup 2023/24 über zwei Goldmedaillen ihres Auszubildenden mitfreuen. Von links: Landesinnungsmeister Konrad Ammon, Kabarettistin Claudia Pichler, Paul Olbrich, Johannes Lukas und Staatsminister Florian Herrmann. Foto: Albert Niedermeyer

Schlachten der Rinder und Schweine bis zum Wurst räuchern.

Als Paul Olbrich den Wunsch äußerte beim diesjährigen Metzger-Cup mitmachen zu wollen, habe er ihn voll unterstützt. Weil die Hof-Metzgerei für ihre Hausmacher Wurstsorten bekannt ist und nur mit Naturgewürzen arbeitet, habe es ihn gefreut, dass sein Lehrling die Hausmacher Weiße und die Kraut-Leberwurst einreichen wollte. Vor allem die Leberwurst sei etwas Spezielles. Zu ihren Zutaten zähle tatsächlich „Pläfelder Kraut“.

„Wir müssen unsere Leidenschaft für die Hausmacher Wurst vorleben, sonst kann sie sich nicht entwickeln“, meint der Metzgermeister und versichert, dass sein Auszubildender beide prämierten Wurstsorten „vollständig selbst gemacht hat“, bevor sie im November 2023 zur Prüfung abgeholt wurden. Sechs lange Wochen habe es gedauert, bis am letzten Arbeitstag vor Weihnachten das Ergebnis bekannt gegeben wurde.

„Wir sind alle megastolz auf Paul“, sagt sein Chef. Normalerweise dauere eine Ausbildung zum Metzger bei einem Realschulabschluss zweieinhalb Jahre. Paul werde seine Lehrzeit um ein halbes Jahr verkürzen und hat deshalb schon im Juli Prüfung. Dann will „ich ein paar Jahre als Geselle arbeiten und dann meinen Meister machen“. Er hat auch vor, sich an weiteren Wettbewerben seines Handwerksberufs zu beteiligen. Manchmal gebe es gar Sonderwettbewerbe wie „Die beste Haussalami“.

In die Wiege gelegt wurde Paul der Metzgerberuf nicht. Obwohl sein Opa Metzger war und er die Hausschlachtungen von Kindheit an kennt. Ursprünglich wollte Paul Landwirt werden, deshalb habe er zum 12. Geburtstag ein lebendes Ferkel geschenkt bekommen. Aber seit dem Praktikum wusste er, „dass ich auf jeden Fall in dieser Metzgerei eine Ausbildung machen will“.

Pauls Eltern unterstützen es, wenn er beispielsweise mit Metzgermeister Lukas ein paar Tage unterwegs ist. Kürzlich durfte er „in einem großen Metzgereibetrieb bei Rosenheim mitarbeiten“. Er findet es schön, „etwas herstellen zu können und am Ende des Tages ein fertiges Produkt zu haben“. „Meine Arbeit macht mir großen Spaß“, versichert der Oberpleichfelder.