



GUT GEMACHT!

**Erfüllung können wir
auch im Beruf finden –
wenn er zu uns passt.
Vier Menschen
über das große Glück,
ihre Arbeit zu lieben.**

TEXTE

JONAS LEPPIN, BETTINA MUSALL



Schwein gehabt

**Magnus Bauch, 60, Metzger
aus München**

„MIT VIER JAHREN habe ich die Kohlen mit meinem kleinen Traktor in die Wurstküche gefahren und zu meinem Vater gesagt: ‚I wer’ amal a Metzder‘, Metzger konnte ich noch nicht sagen. Als ich sechs war, hat mich der Vater an der Fleischerfachschule in Augsburg angemeldet. Absagen kannst du immer, Bua, hat er gesagt.“

Gott sei Dank habe ich mit der Schlachtung nix zu tun, das macht der Schlachthof, ich habe das gelernt, aber das wäre nicht meins. Für mich fängt die Arbeit mit der Tierhälfte an. Ich habe den Schweizer Schnitt gelernt, damit kann man bis zu 65 Prozent Steaks aus dem Rind schneiden. Jeder hat sein eigenes Messer, ein kürzeres zum Entbeinen, die längeren zum Zuschneiden, zum Trimmen, zum Portionieren.

Ich liebe den Beruf. Was mir gut gefällt, ist das Wurstmachen. Nehmen wir die Weißwurst, die Königin der Würste. Da haben wir ein Grundrezept, 52 Prozent muss Kalbfleisch sein, dann Schweinefleisch, frischer Schweinespeck, der ist wichtig wie die Butter am Kuchen. Früher hat man noch einen Häut’l Sach rein, das ist gekochter Kalbskopf, der wird heute ersetzt durch gekochte Schweineschwarte, dazu frische Petersilie, frische Zwiebel, Eiswasser und einen Hauch Zitronenschale. Dann probierst du und denkst: Da geht noch was. Wir haben an unserer Rezeptur zwölf Jahre gefeilt.

Mein Beruf genießt ein immer höheres Ansehen. Die Zeiten, als der Metzger dastand als blutverschmiert, dick, dumm und primitiv, sind vorbei.

Meine Mitarbeiter stammen aus zwölf Nationen und arbeiten mit computergesteuerten Maschinen, die brauchen eine umfassende Ausbildung. Wenn die mit 16, 17 Jahren fertig sind, haben sie einen sicheren Arbeitsplatz und ihre ersten 100 000 Euro schon gemacht, bis einer, der mit Ach und Krach durch sein Studium holpert, überhaupt seinen ersten Tausender verdient.

Ich bin seit mehr als 40 Jahren mit einer Balinesin verheiratet, darum haben wir auch eine Bali-Bratwurst, nach dem deutschen Lebensmittelgesetz heißt die „pikante Knoblauchwurst mit Zwiebel und Chili“. Aus Laos hab ich eine Bratwurst mitgebracht, ohne Knoblauch, aber mit Zitronengras. Leberkäse haben wir in 16 oder 17 verschiedenen Sorten, mit Käsestücken, mit Majoran und Nelke, diese Kreativität macht mir Spaß.

Meine Metzgerei lautet: Es ist nicht wurst, was in der Wurst ist. Wir wollen wissen, woher die Tiere kommen. Unserem Händler haben wir im Lauf der Jahre über eine Million Schweine abgekauft, alle aus der Umgebung von München.

Ich esse jeden Tag Fleisch, meine Frau nur jeden zweiten. Aber das Nationalgericht der Balinesen ist Spanferkel, wie in Bayern.“



Von der Seele

**Sabrina Ernst, 33, Bestatterin
aus Niedernhausen**

„**ICH BIN MIT** 22 Jahren eine der jüngsten Bestattermeisterinnen in Deutschland geworden. Am Anfang war es auch bei uns im Familienbetrieb nicht leicht, Vertrauen zu den Hinterbliebenen aufzubauen. Damals galt noch das Klischee, der Bestatter müsse ein alter Mann mit grau meliertem Haar und ernstem Auftreten sein. Sobald die Kunden aber merkten, dass ich genauso viel Ahnung wie meine Eltern hatte, haben sie mir auch vertraut. Damit habe ich bei uns den Weg für meine Kollegen geebnet: Inzwischen sind wir ein sehr junges Team, viele sind Mitte zwanzig. Für mich war das kein einfacher Start, letztendlich konnte ich die Menschen aber verstehen. Schließlich vertrauen sie uns das Wichtigste an, das sie haben: ihr Familienmitglied.“

Unseren Betrieb gibt es seit 1897, mein Uropa war schon Schreiner und Bestatter. Diese Tradition wäre zu Ende gegangen, wenn ich Biologie oder BWL studiert hätte, so wie ich es nach dem Abitur in Erwägung

gezogen hatte. Aber was wäre dann aus dem Betrieb meiner Eltern geworden? Ich habe keine Geschwister. Irgendwann hätte ein anderer Bestatter unsere Firma übernommen, oder sie wäre für immer geschlossen worden. Das wollte ich nicht, weil mir viel an unserem Bestattungsinstitut liegt. Meine Eltern haben mich zu diesem Beruf nie überredet, heute sind sie aber sehr stolz.

Für mich ist die Arbeit des Bestatters etwas Kreatives. Ich kann mich bei vielen Dingen einbringen, da in meiner Tätigkeit Elemente aus ganz verschiedenen Berufen zusammenfließen. Zum einen ist das die Friedhofsplanung. Ich muss aber auch im Detail Bescheid wissen: welche Holzarten es zur Fertigung von Särgen gibt oder wie diese innen ausgestattet werden können. Ich mache Vorschläge für die Gestaltung der Trauerfeier und die Zeitungsanzeigen. Außerdem habe ich Ahnung vom Standesamtswesen und klassischer Buchhaltung.

Gleichzeitig ist es ein sehr emotionaler Beruf. Wenn ich auf eine Familie treffe, die einen Angehörigen verloren hat, führe ich sehr intensive Gespräche. Oft geht es nicht nur um die Vorbereitung zu einer Beerdigung, die Familienangehörigen reden sich viel von der Seele. Dafür braucht man ein gutes Gespür, Kenntnisse in Trauerpsychologie, und man sollte verschwiegen sein. Wenn ich Familien einige Zeit begleite und erlebe, wie sie sich irgendwann wieder dem Leben zuwenden, freue ich mich, meinen Teil dazu beigetragen zu haben. Wer in so einer Lebenssituation hilft, bekommt auf richtige und tiefe Dankbarkeit zurück, wie es sie heute kaum noch gibt.

Erzähle ich Fremden von meinem Beruf, kann es schon mal passieren, dass ich auf einer Party plötzlich im Mittelpunkt stehe und den ganzen Abend über meine Arbeit spreche. Vielen ist gar nicht klar, was ein Bestatter leistet. Zuerst sind die Leute erstaunt, vielleicht auch irritiert, aber ich versuche ihnen dann immer klarzumachen, dass man keine Berührungängste vor dem Tod haben muss. Er gehört zum Leben dazu.“

**„Menschen vertrauen
uns das Wichtigste an,
das sie haben:
ihr Familienmitglied.“**



Oben auf

**Michael Schulz, 38, Dachdecker
aus Lübeck**

„**ALS KIND WOLLTE ICH** Pastor werden. Als Jugendlicher Polizist. Aber mein Vater war Dachdecker. Genau wie mein Großvater und mein Urgroßvater. Also bin ich in diesem Beruf gelandet, obwohl meine Familie wollte, dass ich es einmal leichter habe – denn Dachdecker ist ein harter Job.“

Meine Zeit als Lehrling war nicht einfach. Die Ausbildung war hart und mein Lehrgeselle cholerisch. Auf dem Bau herrschen außerdem ein rauer Ton und ein rüder Umgang. Ich durfte beim Frühstück zum Beispiel nicht mit im Auto sitzen, sondern musste raus auf die Ladefläche. Selbst bei Regen. Damals war nicht klar, dass ich mal meinen Meister mache und als Dachdecker selbstständig werde.

Ich habe diesen Beruf jedoch lieben gelernt, als ich gemerkt habe, wie facettenreich er ist. So unterschiedlich die Menschen sind, so unterschiedlich werden auch ihre Dächer. Es geht längst nicht nur darum, Niederschlag und Witterung von einem Gebäude fernzuhalten. Ich mag es, mich mit den Kunden hinzusetzen und herauszufinden, welches Dach für sie das richtige ist.

Es gibt so viele unterschiedliche Formen und Deckmaterialien. Manche wollen das Dach geschwungen, manche gerade. Die einen wollen traditionelle und warme Farben, die anderen bevorzugen es grell und modern. Ich versuche dann immer, Ratschläge zu geben, die mir auch gefallen und zum Kunden passen. In den vergangenen Jahren ist auch die energetische Sanierung, die Fähigkeit, Wärme zu halten, für meine Arbeit immer wichtiger geworden.

Für mich ist ein Dach schön, wenn die Anschlüsse sauber ineinanderübergehen und wenn man die Liebe zum Detail erkennt. Neulich haben wir eine alte Turmspitze abgebaut, sie vergoldet und dann wieder auf das Dach gesetzt. So etwas gefällt mir.

Klar, jeder muss mit seinem Beruf Brötchen verdienen, aber ich kann mit meiner

Arbeit etwas tun, was mir jeden Tag Freude bereitet. Vor einiger Zeit traf ich einen Kollegen, der die gleiche Begeisterung für diesen Job hat wie ich. Zusammen nennen wir uns die ‚Dachdecker aus Leidenschaft‘. Manche lachen über diesen Namen, aber wir empfinden das so. Für uns ergibt das einen Sinn.

Die meisten Leute wissen zu schätzen, was ich tue. Wenn ich in 20 Meter Höhe bei Wind und Wetter auf dem Dach stehe, dann bekomme ich Respekt für meine Arbeit. Nur manchmal wünsche ich mir etwas mehr Zusammenhalt und weniger Konkurrenzdenken bei meinen Kollegen.

Im nächsten Jahr will ich einen eigenen Auszubildenden haben und mein Wissen an die jüngere Generation weitergeben. Es hat sich viel geändert. Der Ton ist nicht mehr so hart, und auch das klassische Klischee vom Bauarbeiter, der morgens schon eine Flasche Bier trinkt, stimmt nicht mehr.

Ich selbst wohne übrigens nur in einem Altbau zur Miete. Mein Dach über dem Kopf könnte schöner sein, aber bisher hatte ich noch keine Zeit, mir ein eigenes zu bauen.“



Kopf hoch

**Astrid Georgi, 42, Friseurin
aus München**

„**ICH KOMME** aus der Gegend zwischen Leipzig und Dresden. Eigentlich war mein Traum, Tierarzt zu werden oder Mathematik zu studieren. Aber zur DDR-Zeit gab es nur eine begrenzte Zahl Plätze fürs Abitur, mein Notendurchschnitt von 1,8 hat nicht gereicht. Ich habe mich dann für die Friseurlehre entschieden.

Später bin ich zu meinem Freund nach München gezogen. Im Salon Toskana bin ich jetzt seit mehr als 16 Jahren. Hier bin ich mein eigener Herr. Ich liebe diese Unabhängigkeit. Ich sehe mich nicht als Künstler, für mich ist der Friseurberuf ein Handwerk, eine Dienstleistung, keine Selbstverwirklichung. Aber Erfüllung bringt er mir

„Wenn ich im Lotto gewinnen würde, würde ich meine Arbeit trotzdem tun.“

trotzdem. Die Kunden kommen ja zu mir, weil die Haare nicht mehr gut sitzen. Ich freue mich dann, wenn sie rausgehen und sagen: Jetzt sieht es wieder schön aus, so kann ich unter Menschen gehen.

Frauen wollen immer mal anders aussehen, aber gleichzeitig wie immer, da muss man diplomatisch sein. Bei einer neuen Haarfarbe nehme ich mir viel Zeit, rot zum Beispiel, da gibt es so viele Töne, mehr Kupfer oder Mahagoni, oft mische ich, damit es natürlich aussieht. Feine Haare sind eine größere Herausforderung, da versuche ich dann eher die Stimmung aufzuhellen als die Haare.

Mein Werkzeug ist mir wichtig. Ich arbeite mit verschiedenen Scheren und Haarschneidemaschinen und mit dem Messer. Mit der Modellerschere dünne ich aus und achte auf schön weiche Übergänge. Mit dem Messer kann man den Männern die Locken bändigen. Wenn's richtig kurz werden soll, ist die Maschine das Beste. Zu mir kommen Kunden, die es klassisch mögen. Haarverdichtung und Verlängerung mache ich nicht. Lieber mache ich das gut, was ich kann.

Ich habe viele Stammkunden, gerade Männer sind treue Kunden. Das Zwischenmenschliche ist wichtig, wenn da Vertrauen wächst, ist man wie eine gute Bekannte. Nicht, dass ich mich als Therapeutin sehe, aber die Menschen vertrauen einem vieles an. Auch die Männer. Wenn's mal in der Ehe schwierig wird. Manche haben schon mehrfach ihre Lebenspartnerin gewechselt, aber die Beziehung zu mir ist geliebt.

Das Beste in meinem Leben? Natürlich ist mein Sohn ein ganz wichtiger Teil. Aber meine Arbeit auch. Wenn ich im Lotto gewinnen würde, würde ich meine Arbeit trotzdem tun. Auch wenn es nicht fürs Geld wäre.“

Jonas Leppin hält sich bei der Sinnfrage an einen Songtext: „Der Sinn des Lebens ist leben.“ jonas.leppin@spiegel.de

IMPRESSUM

SPIEGEL-Verlag Rudolf Augstein
GmbH & Co. KG
Ericusspitze 1,
20457 Hamburg

TELEFON (040) 3007-0, -2700 (Kundenservice)
TELEFAX (040) 3007-2246 (Verlag),
(040) 3007-2247 (Redaktion)
E-MAIL spiegel@spiegel.de

HERAUSGEBER Rudolf Augstein (1923 – 2002)
CHEFREDAKTEUR Klaus Brinkbäumer (V. i. S. d. P.)

STELLV. CHEFREDAKTEURE
Susanne Beyer, Dirk Kurbjuweit,
Alfred Weinzierl

REDAKTIONSLEITUNG

Dietmar Pieper; Dr. Susanne Weingarten
REDAKTION Annette Bruhns, Angela Gatterburg,
Uwe Klufmann, Joachim Mohr, Bettina Musall,
Dr. Johannes Saltzwedel, Dr. Eva-Maria Schnurr

REDAKTEURIN DIESER AUSGABE
Bettina Musall

GESTALTUNG Jens Kuppi; Franziska Ebert
BILDREDAKTION Thorsten Gerke

CHEF VOM DIENST

Gesine Block, Anke Jensen
SCHLUSSREDAKTION Bianca Hunekuhl, Ursula
Junger, Katharina Lücken, Ulla Wallenfels

DOKUMENTATION Peter Wahle; Jörg-Hinrich
Ahrens, Johanna Bartikowski, Anja Bednarz,
Ulrich Booms, Andrea Curtaz-Wilkens, Klaus
Falkenberg, Silke Geister, Anna Kovac, Rainer
Lübbert, Sonja Maaß, Margret Nitsche, Dr.
Vassilios Papadopoulos, Heiko Paulsen, Marko
Scharlow, Dr. Regina Schlüter-Ahrens

TITELBILD Jens Kuppi

ORGANISATION Heike Kalb, Kathrin Maas,
Elke Mohr

PRODUKTION Maiko Ahrens, Christel Basilon,
Solveig Binroth, Petra Gronau, Christiane Stauder
HERSTELLUNG Silke Kassuba; Mark Asher

VERANTWORTLICH FÜR ANZEIGEN
Norbert Facklam

ANZEIGENOBJEKTLEITUNG
Johannes Varvakis



VERANTWORTLICH FÜR VERTRIEB
Stefan Buhr

DRUCK appl druck GmbH, Wemding
OBJEKTLEITUNG Manuel Wessinghage

GESCHÄFTSFÜHRUNG Thomas Hass

© SPIEGEL-Verlag Rudolf Augstein GmbH &
Co. KG, Dezember 2015 ISSN 1868-4378

Abonnementbestellung

Coupon bitte ausschneiden
und im Briefumschlag senden an:

SPIEGEL-Verlag,
Abonnentenservice,
20637 Hamburg
oder per Fax (040) 3007-3070,

Ich bestelle SPIEGEL WISSEN zum
Vorzugspreis von zurzeit € 7,10 pro Ausgabe
statt € 7,80 im Einzelkauf. Ich kann den Bezug
jederzeit zur nächsterreichbaren Ausgabe
kündigen. SPIEGEL WISSEN erscheint
sechsmal im Jahr.

Bitte liefern Sie SPIEGEL WISSEN an:

Name, Vorname des neuen Abonnenten

Straße, Hausnummer oder Postfach

PLZ, Ort

E-Mail

Der Bezug ist jederzeit zur nächsterreichbaren
Ausgabe kündbar. Ich zahle nach Erhalt der
Rechnung. Alle Preise inkl. MwSt und Versand.
Das Angebot gilt nur in Deutschland. Hinweise
zu den AGB und meinem Widerrufsrecht finde
ich unter www.spiegel.de/agn

Datum, Unterschrift des neuen Abonnenten SC15-001