


AUSBILDUNG · HANDWERK MIT MESSER UND REZEPT

Fleischer/in

Weißt du, wie aus einem Stück Fleisch eine gute Salami oder ein saftiger Braten wird? Das lernst du in der Ausbildung zum/zur Fleischer/in. Oft sagt man auch Metzger/in. Du zerlegst Fleisch, stellst Wurst und Spezialitäten her und achtest auf strenge Hygiene. Deine Produkte sollen schmecken und sicher sein. Du brauchst Geschick, Sorgfalt und körperliche Fitness. Hier erfährst du, was du als Fleischer/in machst, wie die Ausbildung abläuft, was du mitbringen solltest und welche Wege dir danach offenstehen.


3 Jahre

Dauer


**dual,
Lebensmittelhandwerk**

Ausbildung


**800 € bis 1.265
€**

1. Jahr


keine Vorgabe

Schulabschluss


B2

Deutsch empfohlen

PASST DAS ZU MIR?
Mit welchem Abschluss starten andere?

So verteilen sich zuletzt die neuen Azubis.

Erster Schulabschluss (ESA)		41 %
Mittlerer Schulabschluss (MSA)		29 %
Abitur / Fachabitur		10 %

Wie gut muss mein Deutsch sein?
B2

Damit kommst du gut durch Berufsschule und Prüfung.

Quellen: BERUFENET der Bundesagentur für Arbeit (Daten des BIBB), BA Anlage Sprachniveaus, abgerufen am 1. Oktober 2026

Was macht ein/e Fleischer/in?

Du bist Handwerker/in, Lebensmittelprofi und Berater/in in einer Person. Deine Arbeit verlangt Präzision und viel Verantwortung. Das sind deine wichtigsten Aufgaben:

Zerlegen und Zuschneiden

Du zerlegst Schweine, Rinder oder Lämmer in Teilstücke. Du entfernst Knochen, Sehnen und Fett und schneidest Braten, Steaks oder Gulasch zu. Dafür nutzt du scharfe Messer und Sägen.

Spezialitäten zubereiten

Du marinierst Grillgut, bereitest Rouladen, gefüllte Braten und Hackfleisch vor. Auch Pasteten, Aspik und Feinkostsalate können dazugehören.

Wurst herstellen

Du machst Rohwurst wie Salami, Brühwurst wie Würstchen und Kochwurst wie Leberwurst. Du zerkleinerst Fleisch und Speck, würzt, füllst ab und räucherst, kochst oder lässt reifen.

Hygiene sichern

Du hältst strenge Hygieneregeln nach dem HACCP-Konzept ein, reinigst Flächen und Maschinen und lagerst die Ware richtig gekühlt.

Maschinen bedienen

Du arbeitest mit Fleischwolf, Kutter, Füllmaschine, Räucherofen und Schneidemaschine und reinigst sie.

Ware annehmen

Du prüfst Lieferungen auf Qualität, Herkunft und Frische.

Verkaufen und beraten

In vielen Metzgereien stehst du hinter der Theke, gibst Zubereitungstipps und präsentierst die Ware.

Wo arbeitest du als Fleischer/in?

Du arbeitest in Fleischereien und Metzgereien, in der Fleischwarenindustrie oder in den Fleischabteilungen großer Supermärkte. Dein Umfeld ist sauber und oft gekühlt. Mit deiner Arbeit sorgst du dafür, dass Menschen gut versorgt sind.

Wie läuft die Ausbildung zum/zur Fleischer/in ab?

Die Ausbildung dauert in der Regel 3 Jahre und ist dual. Dein Betrieb kann eine handwerkliche Metzgerei, ein Industriebetrieb oder ein Supermarkt mit eigener Fleischerei sein. In der Berufsschule geht es um Tierkunde, Anatomie, Fleischkunde, Hygiene, Lebensmittelrecht, Ernährungslehre, Konservierung, Warenwirtschaft, Marketing und Betriebswirtschaft.

Das lernst du unter anderem:

Tier- und Fleischkunde

Du kennst die Anatomie der Tiere, Fleischqualitäten, Reifung und Lagerung.

Wurst und Fleischwaren

Du stellst Brüh-, Koch- und Rohwurst, Pökel- und Räucherwaren und küchenfertige Produkte her.

Maschinenkunde

Du bedienst, reinigst und wartest Fleischwolf, Kutter, Füllmaschine und Räucheranlage.

Verkauf und Beratung

Du berätst Kund/innen und präsentierst Produkte ansprechend.

Arbeitssicherheit

Du gehst sicher mit Messern und Maschinen um.

Zerlegetechnik

Du zerlegst ganze oder halbe Tierkörper fachgerecht.

Hygienemanagement

Du kennst das HACCP-Konzept, reinigst und desinfizierst und sicherst die Qualität.

Lebensmittelrecht

Du kennst die wichtigen Gesetze und Verordnungen.

Betriebswirtschaft

Du bekommst Einblick in Einkauf, Kalkulation, Lager und Preisauszeichnung.

Was du mitbringen solltest

- einen guten Hauptschulabschluss oder einen mittleren Schulabschluss
- keinen Ekel vor rohem Fleisch und Blut
- handwerkliches Geschick und Freude am Anpacken
- viel Sinn für Hygiene und Sauberkeit
- körperliche Fitness, auch in kühler Umgebung
- eine sorgfältige, genaue Arbeitsweise
- Teamfähigkeit und Verantwortungsbewusstsein
- keine Allergien, die dich bei der Arbeit mit Tieren und Lebensmitteln einschränken

Deine Karriere nach der Ausbildung

Fleischer/in ist ein traditionelles Handwerk, das sich laufend weiterentwickelt. Fleischprodukte werden im Handwerk und in der Industrie gebraucht. Qualifizierte Fachkräfte sind gesucht. Hier kannst du arbeiten:

- in Fleischereifachgeschäften und Metzgereien
- in der Fleischwarenindustrie, etwa bei Herstellern von Wurst und Schinken
- in den Fleischabteilungen von Supermärkten
- in Schlachthöfen und Zerlegebetrieben
- in Großküchen, Hotels und Restaurants

- im Catering und Partyservice
- als Selbstständige/r mit eigener Metzgerei oder Verkaufswagen

So kannst du dich weiterentwickeln:

Fleischermeister/in

Du führst einen eigenen Betrieb und bildest aus.

Verkaufsleiter/in im Lebensmittelhandwerk

wenn dich Verkauf und Beratung besonders reizen.

Fleischsommelier/in

Du wirst Profi für Fleischqualität und Genuss.

Ausbilder/in

Du gibst dein Wissen an den Nachwuchs weiter.

Techniker/in

in Lebensmitteltechnik mit Schwerpunkt Fleischwirtschaft.

Betriebswirt/in im Lebensmittelhandwerk

für kaufmännische Aufgaben.

Spezialisierung

etwa auf Bio-Fleischwaren, Feinkost, Catering oder bestimmte Wurstsorten.

Studium

Mit Hochschulzugang kannst du Lebensmitteltechnologie, Ernährungswissenschaften, Ökotrophologie oder BWL studieren.

Passt die Ausbildung zu dir?

Du arbeitest gern mit Lebensmitteln und packst kräftig mit an? Dann solltest du dir diesen Beruf genauer anschauen. Das spricht für die Ausbildung:

Echtes Lebensmittelhandwerk

Du stellst Fleisch- und Wurstwaren her, verkaufst sie und bringst eigene Ideen ein.

Verantwortung

Du sorgst für Qualität und Sicherheit deiner Produkte.

Aufstieg möglich

Du kannst Betriebsleiter/in oder Fachberater/in werden.

Körperliche Arbeit

Du hebst und trägst viel und bist fit.

Viele Branchen

Fleischwirtschaft, Gastronomie und Lebensmittelhandel stehen dir offen.

Was verdienst du?

AUSBILDUNGSJAHR

PRO MONAT (BRUTTO)

1. Ausbildungsjahr	800 € bis 1.265 €
2. Ausbildungsjahr	900 € bis 1.338 €
3. Ausbildungsjahr	1.000 € bis 1.463 €

Je nach Bundesland, Branche und Tarif unterschiedlich.

Fleischer/in in Zahlen

WIE HÄUFIG?

rund 470

Betriebe bilden aus

Platz 53 von 340 Berufen.

PLAN B IM SELBEN BETRIEB

Jeder 2. Betrieb

bildet auch Fachverkäufer/in
Lebensmittelhandwerk aus.

Fast jeder 2. bildet auch Kaufmann/frau Einzelhandel aus.

WO?

Bayern		100
Baden-Württemberg		90
Nordrhein-Westfalen		50

Die meisten Betriebe: Berlin, Hamburg, Landkreis
Böblingen

UM DIE ECKE

Wer bildet bei dir aus?



Scannen und Ausbildungsbetriebe in
deiner Nähe finden.

Daten: dein-ausbildungsplatz.de, Ausschnitt der eingetragenen Ausbildungsbetriebe, Zahlen gerundet. Stand: 5. Oktober 2026.



VOM HOBBY ZUM BERUF

Welche Hobbys passen zur Ausbildung als Fleischer/in?

Was du als Fleischer/in jeden Tag machst, kennst du vielleicht schon aus deiner Freizeit. Wer für die Familie Burger selbst macht, beim Sommerfest am Grill steht oder beim Kochen Fleisch sauber zerteilt, zeigt Betrieben Geschick und ein Gefühl für Hygiene. Wer dazu bei jedem Wetter Fußball trainiert oder in der Jugendfeuerwehr anpackt, beweist Fitness und Verantwortung. Das lesen Metzgereien als gute Grundlage für das Handwerk. Wenn dich Theke und Beratung mehr reizen, schau dir **Fleischereifachverkäufer/in** an. Wenn du lieber mit Teig arbeitest, passt **Bäcker/in**.

AUS DIESEM BERUFSPROFIL ABGELEITET

Passt gut, wenn du gern ...

- ✓ Burger oder Frikadellen selbst zubereitest
Geschick
- ✓ beim Sommerfest am Grill mithilfst
Belastbarkeit
- ✓ beim Kochen sauber und ordentlich arbeitest
Hygienebewusstsein
- ✓ bei jedem Wetter Fußball oder Rugby trainierst
Teamgeist
- ✓ in der Jugendfeuerwehr Aufgaben übernimmst
Verantwortung

Im Kästchen: Das lesen Ausbildungsbetriebe daraus, wenn das Hobby in deiner Bewerbung steht.

KURZ GESAGT

Fazit: Qualität, die man schmeckt

Als Fleischer/in verbindest du Handwerk, Sinn für Qualität und Sauberkeit. Du stellst hochwertige und sichere Fleisch- und Wurstwaren her und versorgst damit Menschen. Die Ausbildung dauert in der Regel 3 Jahre und ist dual. Danach kannst du Meister/in werden, dich spezialisieren oder studieren.

Appetit bekommen? Finde auf dein-ausbildungsplatz.de einen Ausbildungsbetrieb in deiner Nähe.

Mehr Ausbildungsberufe aus diesem Bereich findest du unter Lebensmittelhandwerk.



Heiko Wohlgemuth

Gründer von karrieremag.de

„Kein Ausbildungsplatz in Deutschland soll unbesetzt bleiben.“



Betriebe in deiner Nähe

Ausbildungsbetriebe direkt um die Ecke finden.

dein-ausbildungsplatz.de



Das ganze Profil online

Mit verwandten Berufen, Bewerbungstipps und allen Quellen.

karrieremag.de

Quellen: BERUFENET der Bundesagentur für Arbeit, Tarifinformationen von Bund und Ländern, dein-ausbildungsplatz.de. Inhalte: karrieremag.de, Stand Oktober 2026.