

AUSBILDUNG · FLEISCH VERARBEITEN MIT KNOW-HOW

Metzger/in

Bratwurst, Schinken, das perfekte Steak: Weißt du, wie viel Handwerk darin steckt? In der Ausbildung zum/zur Metzger/in lernst du es. Du verarbeitest Fleisch von der Zerlegung bis zur fertigen Wurst. Du würzt, marinierst und stellst eigene Fleischwaren her. Im Verkauf berätst du Kund/innen. Dabei hast du Hygiene und Qualität immer im Blick. Zum Beruf gehört auch das Schlachten von Tieren. Hier erfährst du, was du als Metzger/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 verteilten 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.

DER BERUF IM WANDEL DER ZEIT

Wie hieß der Beruf früher?

Du hörst im Betrieb noch einen älteren Namen? Diese Bezeichnungen gab es früher für den Beruf.

- 1983 bis 2005: Fleischer/in Fachrichtung Herstellen von Feinkost und Konserven
- 1983 bis 2005: Fleischer/in Fachrichtung Schlachten
- 1983 bis 2005: Fleischer/in Fachrichtung Verkauf

In der DDR hieß der Beruf: Facharbeiter/in für Fleischerzeugnisse

Im Alltag sagt man auch: Schlachter/in, Fleischer/in

Berufsnamen seit Gründung der Bundesrepublik 1949. Die DDR-Berufe gingen mit der Wiedervereinigung 1990 in den heutigen Ausbildungsberufen auf.

Was macht ein/e Metzger/in?

Du bist Fachkraft für Fleischverarbeitung. Du zerteilst Tiere und verarbeitest das Fleisch zu verschiedenen Produkten. Das sind deine wichtigsten Aufgaben:

Welche Aufgaben hast du im Arbeitsalltag?

Fleischverarbeitung
Du zerlegst Tierkörper und schneidest Fleisch in die gewünschten Formen und Größen.

Würzen und Marinieren
Du verfeinerst Fleisch mit Gewürzen, Marinaden und anderen Zutaten.

Wurstwaren herstellen
Du machst Bratwurst, Leberwurst, Schinken und weitere Fleischwaren.

Qualitätskontrolle
Du prüfst deine Produkte auf Frische und Qualität. Du hältst die Hygieneregeln ein, damit alles den Lebensmittelstandards entspricht.

Warum ist der Beruf so wichtig?

Viele Menschen essen gern Fleisch und Wurst. Als Metzger/in stellst du hochwertige Fleischwaren her. Du sorgst dafür, dass das Fleisch sicher und hygienisch verarbeitet wird. So bekommen deine Kund/innen Ware in guter Qualität. Deine Arbeit ist handwerklich und verlangt viel Verantwortung.

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

Wie lange dauert die Ausbildung?

Die Ausbildung dauert drei Jahre und ist dual. Praktische Erfahrung sammelst du in der Metzgerei. Das theoretische Wissen bekommst du in der Berufsschule.

Was lernst du in Betrieb und Berufsschule?

Das lernst du unter anderem:

Fleischverarbeitung
Du lernst das Schlachten und Zerlegen von Tieren. Mit Gewürzen und Garverfahren stellst du Fleischwaren her.

Verkauf
Du berätst Kund/innen, präsentierst die Ware und bedienst die Kasse.

Hygiene und Qualitätssicherung
Du hältst Hygienevorschriften ein, machst regelmäßig Qualitätskontrollen und dokumentierst Arbeitsabläufe.

Kaufmännisches und Organisation
Du nimmst Bestellungen an und kümmerst dich um die Lagerhaltung.

Welche Voraussetzungen brauchst du als Metzger/in?

Was solltest du mitbringen?

- empfohlen: ESA/Hauptschulabschluss
- Interesse an Lebensmitteln und Fleisch
- die Bereitschaft, Tiere zu schlachten und zu zerlegen
- handwerkliches Geschick
- Sinn für Sauberkeit und Hygiene
- körperliche Belastbarkeit
- Freundlichkeit im Umgang mit Kund/innen

Was verdienst du in der Ausbildung?

Wie viel verdienst du in jedem Ausbildungsjahr?

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.

Passt die Ausbildung zum/zur Metzger/in zu dir?

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

Echtes Handwerk
Du stellst Produkte her, die Menschen jeden Tag essen.

Kundenkontakt
Im Verkauf bist du nah an den Menschen.

Vielfältige Arbeitsorte
Du arbeitest im Einzelhandel, in der Gastronomie oder in der Fleischverarbeitung.

Klare Aufstiegswege
Mit dem Meistertitel kommst du weiter.

VOM HOBBY ZUM BERUF

Welche Hobbys passen zur Ausbildung als Metzger/in?

Was du als Metzger/in jeden Tag machst, kennst du vielleicht schon aus deiner Freizeit. Wer beim Grillen eigene Marinaden mischt, beim Kochen Zutaten sauber schneidet oder mit der Familie Frikadellen nach Hausrezept macht, zeigt Betrieben Geschick und Interesse an Lebensmitteln. Wer im Nebenjob freundlich Kund/innen bedient oder regelmäßig Kraftsport macht, beweist Freundlichkeit und Belastbarkeit. Wenn dich das Kochen ganzer Gerichte reizt, schau dir **Koch/Köchin** an. Für Beratung und Verkauf an der Theke passt **Fachverkäufer/in Fleischerei**.

AUS DIESEM BERUFSPROFIL ABGELEITET

Passt gut, wenn du gern …

- ✓ beim Grillen eigene Marinaden mischst — Kreativität
- ✓ beim Kochen Zutaten sauber schneidest — Hygiene
- ✓ mit der Familie Wurst oder Frikadellen selbst machst — Geschick
- ✓ im Nebenjob Kund/innen an der Theke bedienst — Freundlichkeit
- ✓ im Kraftsport oder Rudern regelmäßig trainierst — Belastbarkeit

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

Welche Karriere ist nach der Ausbildung möglich?

Als ausgelernte/r Metzger/in hast du viele Möglichkeiten. Hier kannst du arbeiten:

- in Metzgereien
- in Supermärkten und im Lebensmitteleinzelhandel
- in Restaurants und Hotels

- in Betrieben der Lebensmittelverarbeitung

Welche Weiterbildungen gibt es?

So kannst du dich weiterentwickeln:

Spezialisierung
zum Beispiel auf Feinkostspezialitäten oder Fleischreifung

Studium
Mit passenden Voraussetzungen studierst du zum Beispiel Ernährungswissenschaften.

Fleischermeister/in
Du hängst eine Meisterausbildung an.

KURZ GESAGT

Fazit: Handwerk für gute Fleischwaren

Als Metzger/in bist du Fachkraft für Fleischverarbeitung. Du stellst hochwertige Fleischprodukte her und sorgst für Qualität und guten Geschmack. Die Ausbildung dauert drei Jahre und ist dual. Danach kannst du dich spezialisieren oder Meister/in werden.

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 und Bewerbungstipps.
karrieremag.de

Stand: 12.10.2026 · Quellen: dein-ausbildungsplatz.de, BERUFENET der Bundesagentur für Arbeit, Tarifinformationen von Bund und Ländern (u. a. BMAS, WSI-Tarifarchiv). Inhalte: karrieremag.de