

FINDE DEINEN WEG

*Ihr habt noch keinen
Ausbildungsplatz gefunden?
Die heiße Phase der
Bewerbungsfristen ist
angebrochen und viele
Unternehmen suchen
Nachwuchs. Hier sind einige
Vorschläge.*

AUSBILDUNG IM HEIMISCHEN BETRIEB KEIN HECHT IM KARPFENTEICH

Fischen, Schlachten, Räuchern – das gehört zum Tagesgeschäft von Tanja Knutzen. Die 21-Jährige lässt sich im Familienunternehmen in Hohenlockstedt zur Fischwirtin ausbilden. Für diesen Beruf hat sie sich aus mehreren Gründen entschieden.

Früh morgens, vor offiziellem Arbeitsbeginn um 8 Uhr, steht Tanja Knutzen bereits in der Küche und bereitet Saiblinge und Forellen für den hauseigenen Verkauf der Familie Knutzen vor. Der Laden öffnet zwar erst in zwei Stunden, doch die 21-jährige Auszubildende zur Fischwirtin liebt, was sie tut – frühes Aufstehen ist dabei keine ernstzunehmende Hürde. Schon gar nicht heute: es ist ein Frühlingstag mit sommerlichen Temperaturen und strahlendem Sonnenschein im Mai. Dies spiegelt wohl kaum den Arbeitsalltag dieses Berufes in Schleswig-Holstein wider. „Besonders im Herbst und im Winter macht die Arbeit manchmal überhaupt keinen Spaß“, sagt Tanja, die bei Wind und Wetter im Freien an den 33 Fischteichen arbeitet.

Forellen, Saiblinge, Karpfen und Aale hält der Familienbetrieb auf einer Fläche von rund 30 Hektar. Jedoch nicht nur für den Eigenbedarf und Verkauf. Täglich ab 10 Uhr nehmen Privatangler das Angebot der Knutzens wahr, an einem der vier ausgewiesenen Fischteiche ihr „Glück“ zu versuchen. Ein Rutengeld wird dabei nicht erhoben, sondern nach Fanggewicht abgerechnet. Jeder Angler zahlt nur den Fisch, den er fängt.

Auch heute bleibt die Klingel der Eingangstür zum Ladengeschäft nicht lange still. Innerhalb einer Stunde sind gleich vier Angelgruppen auf dem Gelände der Knutzens an frischem Fisch interessiert. Im Gegensatz zur offenen See, ist die Wahrscheinlichkeit des Fangs in Binnengewässern natürlich größer. Niemand geht hier leer aus.

Leer ist auch das Netz von Tanja und ihrem Arbeitskollegen Lukas Eichentopf an diesem Morgen nicht. Gemeinsam holen sie das Fi-



Idyllischer Arbeitsplatz:
Der Fischbetrieb Knutzen im
Herzen Schleswig-Holsteins
bei Hohenlockstedt

**„Für mich zeichnet
sich der Beruf
besonders durch
seine Vielfalt und
die Arbeit in der
Natur aus.“**

Tanja Knutzen

schernetz voller Forellen und Saiblinge ein. Rund 80 Kilo hieven sie zu zweit aus dem Teich. Dann muss es ganz schnell gehen: Damit die Tiere nicht zu lange ohne Wasser sind, tragen Tanja und Lukas die Fische schnellen Schrittes mit einem Kescher in das gegenüberliegende Gebäude zur Verarbeitung. Die Forellen werden zunächst in einem Sammelbecken gehalten, bevor es ernst wird. Stück für Stück schlachten Tanja und Lukas die Tiere, nehmen sie aus, waschen sie und legen sie in Salzlake ein. „Wir arbeiten hier noch per Hand“, sagt Lukas wertschätzend. Im Gegensatz zu anderen Betrieben, die eine automatisch betriebene Schlachtmachine verwenden, einen so genannten Salmo-

fix, unterscheiden sich hier sogar die „analogen“ Schlachttechniken der beiden Nachwuchsfischer. Es sind nur kleine Details, anhand derer sich Tanjas Technik von Lukas' unterscheidet. „Ich hoffe, du kannst Blut und Innereien sehen?“, fragt Tanja mich vorwarnend. Wer sich für diesen Beruf entscheidet, sollte nicht zimperlich sein. Eine ruhige Hand gehöre jedoch dazu.

Für die Auszubildende, die kurz vor dem Start des zweiten Ausbildungsjahres steht, ist gerade die Arbeit mit einem Lebewesen in seinem Lebensraum spannend. Kein Arbeitstag gleicht dem anderen. Neben mikrobiologischen Wasserstudien, die das Überleben der Tiere sichern, regelmäßigen Kontrollen der Fischge-

sundheit – von Anatomie bis Physiologie – gehöre das Beobachten zum Arbeitsalltag der angehenden Fischwirtin. „Fische sind stumme Tiere, die sich nicht mitteilen können“, sagt Tanja. Das Zusammenspiel der technischen und praktischen Ausbildungsbereiche machen ihren Arbeitsplatz zu etwas Besonderem.

Zurück im Schlachtraum gibt Tanja in zwei Etappen dem Fischbestand à 20 Kilo noch zwei Kilo Salz und 18 Liter Wasser hinzu, bevor die Ware für einige Stunden kühl lagern muss. Zu keinem Zeitpunkt steigt allerdings der typisch beißende Fischgeruch in die Nase. Der Fisch selbst riecht frisch geschlachtet und gewaschen eher neutral, leicht erdig.



Milligramm-Arbeit: Tanja bereitet die
Salzlake vor. Auf 18 Kilo frischen Fisch
werden Wasser und Salz hinzugegeben





Frischer geht es nicht: Nach dem Salzlake-Bad und dem Räuchern liegt die Ware zum Verkauf bereit

**„Ich muss wissen,
woher der Fisch kommt,
den ich esse.“**

Tanja Knutzen

Ganz anders hingegen verhält es sich mit der Räucherammer. Hier ist Vater Jürgen Knutzen für die Kunst des Räucherns zuständig. Schnell wird deutlich: Das Räuchern ist eine Wissenschaft für sich. Ob kalt bei maximal 30 Grad Celsius oder heiß zwischen 80 und 90 Grad Celsius, mit beigelegten Lorbeerblättern auf Eschenholz gelagert oder lediglich gesalzen – die Möglichkeiten sind vielfältig, und jeder Betrieb hat seine eigenen Räucherregeln, erklärt der Senior der Familie und aktuelle Chef des Betriebes.

Als Jürgen den Räucherofen öffnet, steigt eine dichte Rauchwolke auf. Für eine kurze Zeit ist nichts weiter zu sehen, bevor der weiße Qualm die Sicht auf die fertigen gold-gelben Fischspezialitäten freigibt. Saibling, Forelle, Karpfen und Co. werden werden nun im Hofladen für den Verkauf in der Theke drapiert. Inzwischen landen jedoch nicht nur Fische im Räucherofen des Betriebes. Auch die natürlichen Feinde der Fische – und somit auch der Familie Knutzen – gesellen sich hin und wieder zwischen Karpfen und Forellen. Kormoran und Graureiher haben es auf den begehrten Fisch abgesehen und werden von Jürgen Knutzen erlegt. Jährlich kosten die regionalen Feinschmecker den Knutzens rund 50 Prozent des Ertrages. Das entspricht etwa zwei Tonnen ergaunertem Fisch.

Wie genau Tanjas Pläne nach dem Ende der Ausbildung aussehen, ist noch nicht klar. Momentan ist es ist die Faszination für das lebendige Produkt und die Tatsache, dass am Ende des Tages deutlich zu sehen und zu spüren ist, was die Arbeit eines Fischers im Familienbetrieb auszeichnet.

Von Sebastian Schulten

PROFESSIONELLES COACHING *lernen*

Menschen mit ihren Stärken wahrnehmen und lösungsorientierte Fragen stellen – das sind Kernkompetenzen eines Coaches. Regine Jäckel ist Business- und Life-Coach, Spezialistin für Teamentwicklung und Ausbilderin für systemisches Coaching in ihrem eigenen Unternehmen **Amissa Unternehmensberatung**. In zehn kurzen Intensiv-Modulen und einem Kolloquium bietet sie in Kleingruppen bis zu acht Personen die Ausbildung zum Coach an. Dabei steht besonders die eigene berufliche Weiterentwicklung im Vordergrund. Die Vorteile während der Ausbildung: Es gibt keine theoretischen Abfragen, keine starren Lern-Situationen und keine wechselnden Trainer. Stattdessen erhalten Sie viele Infos und ein

großes Angebot an anregenden Tools und Methoden aus dem Coaching-Alltag des eingefleischten Profis Regine Jäckel. Die nächste Coaching-Ausbildung beginnt am 28. September und kostet 3.980 Euro für Privatkunden. Die Kosten sind ferner auch in zehn Monatsbeiträgen zu zahlen. Weitere Infos unter www.amissa.de.



Regine Jäckel ist
Unternehmensberaterin und
Ausbilderin für Coaching



INFORMIERT EUCH!

In Kiel und Umgebung gibt es in den nächsten Monaten einige Messen, die nicht nur über Studium, Berufswahl, Ausbildung und Co. informieren, sondern auch dafür da sind, euch Unternehmen näherzubringen, Kontakte herzustellen und einfach mal ein bisschen Arbeitsweltluft zu schnuppern!

17. September 2019 | parentum

Eltern- und Schülertag für die Berufswahl in Kiel, IHK zu Kiel

26. - 28. September 2019 | Berufsinformationsbörse Rendsburg

Informations- und Networkingplattform für Aus- und Weiterbildung, Autohaus Süverkrüp & Ahrendt Rendsburg

26. - 27. Oktober 2019 | jobmesse

Informations- und Networkingplattform für Aus- und Weiterbildung, Mercedes Benz Niederlassung Kiel

24. - 25. März 2020 | vocatium Kiel

Fachmesse für Ausbildung + Studium, Sparkassenarena Kiel

Autoservice Scheele GmbH

Pannen- & Unfallhilfe | Kfz-Werkstatt | Autovermietung

Fahrer für Pannen- und Abschleppdienst (m/w/d)

Kompetent, freundlich, engagiert: Dafür stehen wir als zuverlässiger ADAC Partner. Als Mitglied des Teams sind Sie gern für unsere Kunden da.

Ihre Aufgaben: Aktive Hilfeleistung am Pannort, Erstellung von Fehlerdiagnosen, Information über das Ausmaß der Panne, Behebung technischer Defekte sofern möglich vor Ort, Transport und Abschleppen von Fahrzeugen.

Ihr Profil: Führerschein Klasse C + Schlüsselzahl „95“ von Vorteil, Kfz-technische Ausbildung oder technisch versiert, Bereitschaft für Schichtdienst, Freude am Helfen und an Qualitätsarbeit.

Ihre Bewerbung: Voll- oder Teilzeit mit Lebenslauf per E-Mail/Post:

ADAC
Mobilitätspartner

Autoservice Scheele GmbH

Liebigstr. 16 | 24145 Kiel
T 0431/8888610 | bewerbung@scheele24.de