Jeden Tag vom Schwein zur Wurst - die "Gläserne Fleischerei" auf der Mitteldeutschen Handwerksmesse
13.02.2016

Auf der Mitteldeutschen Handwerksmesse kann man seine Bratwurst nicht einfach nur essen, sondern fast hautnah dabei sein, wenn sie entsteht. Die "Gläserne Fleischerei" ist jedes Jahr wieder ein Highlight und erlaubt ungewohnte Einblicke in einen interessanten Beruf. Unser Reporter hat mit Fleischerausbilder Mario Weber durch die Scheibe geguckt und sich erklären lassen, was dort passiert, welches Fleisch im Trend liegt und warum Fleischer ein toller Beruf ist.

Leadin

Auf der Mitteldeutschen Handwerksmesse kann man seine Bratwurst nicht einfach nur essen, sondern fast hautnah dabei sein, wenn sie entsteht. Die "Gläserne Fleischerei" ist jedes Jahr wieder ein Highlight und erlaubt ungewohnte Einblicke in einen interessanten Beruf. Unser Reporter Thomas Ultsch hat mit Fleischerausbilder Mario Weber durch die Scheibe geguckt.

Mario Weber ging auf folgende Themen ein:

1. ... dazu, was täglich in der gläsernen Fleischerei passiert (0.20 min)

2. ... zum DFV-Schnitt (0.55 min)

3. ... "wieviel Prozent vom Schwein sind verwertbar? (1.10 min)

4. ... welches Fleisch liegt im Trend? (1.45 min)

5. ... "warum gibt es diesen Stand hier? (2.11 min)

6. ... schaffen Sie es so wirklich, junge Leute für den Beruf zu begeistern? (2.28 min)

7. ... zu den Trends Veganismus und Vegetarismus (3.00 min)

8. ... "die produzierte Wurst wird hier gleich gebraten" (3.40 min)

9. ... zur Fleischerei hinter dem Stand (3.55 min)

10. ... zur Attraktivität des Fleischerberufs (4.30 min)