

Stück für Stück

Beruf: Schlachter

von Brigitte Glöwing

Es riecht nach Blut und Fett. Die kopflosen Körper frisch geschlachteter Rinder hängen von der Hallendecke. Mit einem kochend heißen Wasserstrahl werden sie abgespritzt. Zwischen ihnen hantieren Schlachter mit skalpellscharfen Messern.

Bernd Gojczyk arbeitet schon seit über zehn Jahren hier im Schlachthof in Hakenberg nahe Berlin. Weil die Schlachter für ihn immer „die Größten“ waren, hat er sich damals für eine Schlachterlehre entschieden. Er ist groß, sehr kräftig, mit gutmütigen Augen und einem Oberlippenbart. Seine weißen Gummistiefel versinken fast in der blassroten Flüssigkeit am Boden. Mit einer energischen Bewegung schiebt der 43-Jährige das 600 Kilo schwere Rind an der Deckenschiene weiter. „Wenn man diese harte Arbeit von Anfang an macht, dann merkt der Körper das nicht mehr“, sagt er.

Sein Helm, das halbaufgeknöpfte Hemd und die Plastischürze sind mit Blut- und Fettspritzern überzogen. Gojczyk ist für die Zerlegung der Schlachtrinder zuständig. „Hinter- und Vorderbeine abschneiden, Fell abziehen und Brust aufsägen, das ist mein Job“, meint er nüchtern. Sein Arbeitsplatz ist entweder die schwülwarme Schlachthalle oder das zugige Kühlhaus hinter der Halle. Die Arbeit macht ihm Spaß, sagt er. Stumm entfernt Gojczyk die Hinterklauen vom Schlachtkörper und wirft sie zielsicher an seinem Kollegen vorbei in einen Container.

Neben Bernd Gojczyk gibt es am Schlachthof noch einen zweiten Schlachtergesellen, eine Fleischverkäuferin, eine Tierärztin und die Geschäftsführerin Christel Steiner. „Ich könnte nie allein im Büro arbeiten, um Gottes Willen“, meint Gojczyk. Hier in der Halle heulen Kettensägen und hydraulische Podeste werden zischend rauf und runter gefahren. Bei diesem Lärm ist ein Gespräch unter Kollegen kaum möglich. Trotzdem sei die Stimmung im Team gut.

Gojczyks Kollege verpasst einem Rind den Bolzenschuss. Das Tier fällt zuckend zu Boden. Bernd Gojczyk hat nie so richtig darüber nachgedacht, warum ihm die Arbeit eigentlich Spaß macht. „Essen wollen sie alle und irgendeiner muss es ja machen“, sagt er und setzt die Kettensäge an. Gojczyk hat im Schlachthof sein sicheres Einkommen, doch die Angst vor Arbeitslosigkeit ist trotzdem da. „Angst muss man hier immer haben. Mit der BSE-Krise war es ganz schlimm, da haben die Leute kein Fleisch mehr gegessen. Wenn sowas passiert, dann sieht das schon kritisch aus für uns“, befürchtet er.

Abends, wenn Gojczyk nach Hause kommt, fährt seine Frau zur Arbeit. Sie ist als Köchin in einer Gaststätte beschäftigt. Wenn sie spät in der Nacht zurück kommt, dann muss Gojczyk schon wieder aufstehen und in den Schlachthof fahren.

Der Schlachter hätte auch Interesse, mit lebenden Tieren zu arbeiten. Vor der Wende hat er mal in Linum sechs Jahre als Melker gearbeitet und versucht, sich nebenher zum Viehwirt fortzubilden. Doch dann bekam seine Frau ein Kind, und die zusätzliche Ausbildung im fernen Potsdam wäre zu schwierig zu organisieren gewesen. Nach der Wende gab es dann keine Milchkühe mehr in Linum, und Gojczyk fing am Schlachthof Hakenberg in seinem ursprünglichen Beruf als Schlachter an. Privat pflegt Gojczyk seinen kleinen Garten und züchtet Kaninchen. „Das ist dann so meine Freude, wenn ich vor dem Kaninchenstall stehe und sehe, wie sie wachsen und gedeihen; dass man ab und zu mal eines essen kann, darüber freue ich mich auch“, sagt er und lacht. ■

Bernd Gojczyk im Schlachthof.

Foto: Thomas Glöwing

