

Ohne weiße Arbeitsstiefel geht es nicht

Finlay Wiegand aus Neuruppin hat sich für die Ausbildung zum Fleischer entschieden

NEURUPPIN. Sechs Uhr Arbeitsbeginn – ungewohnt früh war das für Finlay Wiegand zunächst schon. Doch seit einigen Wochen gehört es zu seinem Arbeitsalltag. Für seine Kollegen in der Fleischerei Dülfer geht es sogar noch eine Stunde früher los. Finlay Wiegand ist gerade 17 geworden und darf deshalb noch etwas länger schlafen. Der Neuruppiner hat im Sommer 2026 seine Ausbildung zum Fleischer begonnen.

Dass er einmal in diesem Beruf landen würde, war keineswegs geplant. Nach der 10. Klasse interessierte sich Finlay Wiegand zunächst für Elektronik und absolvierte in diesem Bereich ein dreimonatiges Schulpraktikum. „Aber das war nicht das Richtige“, sagt er. Den entscheidenden Anstoß gab schließlich die Familie: Schon sein Urgroßvater war Fleischer. Dann erfuhr Finlay eher zufällig, dass die Fleischerei Dülfer Nachwuchs sucht. Er schaute sich den Betrieb an – und blieb. Bereut hat er die Entscheidung nach den ersten Wochen nicht.

Hendrik Dülfer ist diesen Weg schon ein paar Jahre früher gegangen. 2021 begann er nach dem Abitur seine Ausbildung, zwei Jahre später war er fertig. Im April 2026 schloss er nun auch die Meisterausbildung ab. Mit ihm steht bereits die dritte Generation bereit, Verantwortung im Neuruppiner Familienbetrieb zu übernehmen.

Vor Finlay Wiegand liegen jetzt noch drei Lehrjahre. Fleischer ist ein anerkannter dualer Ausbildungsberuf: Gelernt wird im Betrieb und in der Berufsschule. Für Finlay Wiegand ist der Schulweg erfreulich kurz. Seine theoretische Ausbildung erhält er am Oberstufenzentrum in Neuruppin. Groß sind die Klassen dort nicht. In den vergangenen Jahren seien es mal zwölf, mal vier oder acht angehende Fleischer gewesen. Teile des Unterrichts finden gemeinsam mit den angehenden Fachverkäufern im Lebensmittelhandwerk mit Schwerpunkt Fleischerei statt.

Auf dem Stundenplan stehen neben Wirtschafts- und Sozialkunde, Fachrechnen und Englisch vor allem die berufsspezifischen Lernfelder. Dabei geht es um Hygiene und Lebensmittelrecht, die Beurteilung und Zerlegung von Fleisch, den Umgang mit Maschinen und Geräten und natürlich um die Herstellung von Fleisch- und Wurstwaren. Die Ausbildungsordnung schreibt unter anderem vor, dass angehende Fleischer lernen, Koch-, Brüh- und Rohwurst, Pökelwaren, Hackfleisch und küchenfertige Erzeugnisse herzustellen. Dazu kommen Qualitätssicherung, Lagerung, Verpackung und Kundenorientierung. Aus sechs Wahlqualifikationen werden zwei vertieft – beispielsweise Schlachten, die Herstellung besonderer Fleisch- und Wurstwaren, Gerichte, Veranstaltungsservice oder Kundenberatung und Verkauf.

In der Fleischerei Dülfer wird allerdings nicht selbst geschlachtet. Schweine und Rinder werden bereits geschlachtet angeliefert. Dann beginnt die Arbeit der Fleischer: zerlegen, ausbeinen, Teilstücke zuschneiden und weiterverarbeiten. Am Ende kann daraus eine Wurst, ein Braten für die Ladentheke oder ein fertig angerichteter Partyteller werden.

Und Finlay Wiegand darf schon nach wenigen Wochen selbst Hand anlegen. Den Speckschneider kann er inzwischen eigenständig bedienen. Mit jedem Ausbildungsjahr kommen anspruchsvollere Aufgaben hinzu. Einmal jährlich ergänzt eine überbetriebliche Ausbildung in Leipzig das Lernen im Neuruppiner Betrieb. Körperlich ist die Arbeit durchaus fordernd. Besondere Voraussetzungen brauche man aber nicht, sagt Hendrik Dülfer. An die Anstrengung gewöhne man sich. Wichtiger sei echtes Interesse am Beruf.

Dazu gehört auch das Gefühl, am Ende des Tages ein Produkt in der Hand zu halten, das man selbst hergestellt hat – und das bei den Kunden ankommt. Zwar habe sich die Nachfrage insgesamt gar nicht so stark verändert, sagt Hendrik. Doch auch ein traditionsreicher Betrieb muss Neues ausprobieren. Bei einer Bratwurst-Aktion brachte Dülfer beispielsweise über acht Wochen alle zwei Wochen eine neue Sorte heraus. Die Kunden nahmen die Ideen begeistert an, weitere neue Produkte sind bereits geplant.

Meister Hendrik Dülfer (l.) und Auszubildender Finlay Wiegand sind stolz, dass ihre Produkte bei den Neuruppinern gut ankommen. Foto: Fleischerei Dülfer

Tradition hat in diesem Betrieb ohnehin Gewicht. Seit 1966 steht der Name Dülfer für das Fleischerhandwerk in Neuruppin. Burkhard Dülfer begann damals mit seiner Frau Karin in der Virchowstraße. Später wuchs das Unternehmen, 1997 zog die Produktion ins Gewerbegebiet Treskow. Burkhard Dülfer, der 2013 starb, wurde für sein Engagement im Handwerk und in der Kommunalpolitik 2006 zum Ehrenbürger Neuruppins ernannt. Heute betreibt die Familie unter Leitung von Matthias Dülfer sechs Verkaufsfilialen und produziert ihre Wurstwaren selbst.

Große Fußstapfen also, in die Hendrik Dülfer und irgendwann vielleicht auch Nachwuchskräfte wie Finlay Wiegand treten. Große Stiefel braucht Finlay Wiegand allerdings schon jetzt – zumindest jene weißen Arbeitsstiefel, ohne die es nicht in die Hygienebereiche der Fleischerei am Neuruppiner Stadtrand geht. Und an das frühe Aufstehen? Auch daran wird er sich wohl gewöhnen. Schließlich weiß er morgens ziemlich genau, wofür. *rv*

Gründer-Botschaft: „Einfach machen!“

PERLEBERG. Beim Gründer Meet Up „Erfolgsgeschichten aus der Prignitz“ haben Selbstständige in der Alten Post ihre Erfahrungen geschildert. 40 Gründungsinteressierte und tätige Selbstständige hörten ihre Botschaft: „Einfach machen!“ Eingeladen hatte das Technologie- und Gewerbezentrum Prignitz (TGZ). Auf dem Podium: Christian Wolgam, der 2024 den Hausmeisterservice HANDWERKplus gründete, Moustafa Al-Fares, der 2025 als Elektriker alfa Elektroanlagenbau aus der Taufe hob, sowie Madlen Krüll, die 2026 eine Lern- und Psychotherapie-Praxis eröffnete – alle drei mit TGZ-Unterstützung.

In dem moderierten Gespräch zu Gründungsgeschichten wurde deutlich: Der Schritt in die Selbstständigkeit ist mit Fragen und Unsicherheiten verbunden. Als größte Hürde nannten alle drei die Bürokratie. Madlen Krüll berichtete von ihren Bedenken, die aber mit der richtigen Unterstützung „viel weniger kompliziert“ waren. Christian Wolgam ermutigte, nicht zu lange zu überlegen. Vieles lerne man erst unterwegs. Auch Moustafa Al-Fares hatte eine klare Botschaft: „Lass deinen Traum nicht nur einen Traum bleiben.“ *WS*

Terrassenüberdachung
Wintergärten
Markisen
Garagentore
Fe-Ro-Ma
Fenster - Rollläden - Markisen
Pritzwalker Str. 71, Havelberg
Tel.: 039387 / 21027
www.feroma.de

BERÄUMUNG – SCHNELL & ZUVERLÄSSIG
RÄUMWERK RÖNNPAGE WITTENBERGE
· Häuser · Wohnungen · Keller
· Dachböden · Garagen · Gärten
SOFORTIGE & KURZFRISTIGE BERÄUMUNG
Kostenlose Besichtigung und Angebotserstellung • Festpreis nach Absprache
In der gesamten Region für Sie im Einsatz
Jetzt kostenlos und unverbindlich anfragen: 01520 5711383

PLAMECO SPANNDECKEN
Vorher Nachher
• Spanndecken • Akustik
• Beleuchtung • IR-Heizung
Komplettlösung aus einer Hand
Plameco Spanndecken
Milower Str. 7 | 14727 Premnitz
03386 - 21 17 97
plameco.de
Ruf an oder komm in die Ausstellung

Bauzimmerei
Mirko Gierz
Meisterbetrieb
Rabensteig 10
19322 Wittenberge
Tel. 0 38 77/6 87 07
Fax 038 77/56 28 49
Funk 0172/7 82 05 44
Zimmererarbeiten jeglicher Art sowie Treppen und Fachwerke

Ihr Küchenstudio in Pritzwalk
Einbauküchen
0175 - 406 97 61
Ralf Böckelmann
• Planung • Beratung • Verkauf • Einbau
Planungsbüro
Hagenstraße 14
19348 Perleberg
Ausstellung
Wallstraße 10
16928 Pritzwalk
www.kuechen-perleberg.de

Wir modernisieren Ihre Küche
mit neuen Fronten nach Maß!
✓ Die hochwertige Alternative zum Neukauf
✓ Kein aufwändiges Herausreißen
✓ Große Auswahl von klassisch bis modern
✓ Dekor-Vielfalt: Holzdessins, Oberflächen
Neu in meist nur 1 Tag!
vorher
Portas-Fachbetrieb Dr. Scholz GmbH
Alter Düsedauer Weg 25 • 39606 Osterburg
Telefon 0 39 37 / 8 54 94
PORTAS®
www.dr-scholz.portas.de
Besuchen Sie unsere Ausstellung • Montag bis Freitag 9.00 bis 15.30 Uhr

seit 1910
Metallbau Wüst
Tore • Geländer • Zäune
Balkone • Treppen
▶ alles auch in Edelstahl ◀
Garagentorcenter
16928 Pritzwalk · Zur Hainholzmühle 33 · Tel. 03395/700959
Mail: info@metallbau-wuest.de · Web: www.metallbau-wuest.de

MERTENS BAU
Inhaber Michel Mertens
Straße des Friedens 13A
16928 Groß Pankow
• Pflasterarbeiten
• Baggerarbeiten
• Trockenbau
• Innenausbau
• Badsanierung (altersgerecht)
• Innen- & Außenputz
Tel. 0176 34680624
mertens-bau@freenet.de

„Kleine Hände, große Zukunft“

Der Kita-Wettbewerb des Handwerks ist wieder gestartet

PRIGNITZ. Bereits zweimal konnten sich Kitas aus der Prignitz und Ostprignitz-Ruppin mit Handwerksbetrieben den Landessieg in der Wettbewerbsregion Berlin-Brandenburg-Mecklenburg-Vorpommern des Kita-Wettbewerbs des Handwerks „Kleine Hände, große Zukunft“ sichern. Nun geht der bundesweite Wettbewerb in die 14. Runde.

Die Aktion Modernes Handwerk e. V. (AMH) lädt Kitas und Unternehmen dazu ein, gemeinsam die Welt des Handwerks zu entdecken. Ziel ist, Kindern frühzeitig Einblicke in handwerkliche Berufe zu geben und ihre Begeisterung dafür zu wecken.

„Der Kita-Wettbewerb ist eine Chance für unsere Betriebe, schon den Kleinsten zu zeigen, wie viel Freude und Sinn im Handwerk stecken“, so Robert Wüst, Präsident der Handwerkskammer Potsdam und AMH-Vorsitzender.

Im Fokus des Wettbewerbs steht ein Besuch in einem Handwerksbetrieb. Kitas und Handwerker kommen zusammen, damit Kinder Berufe kennenlernen können. Dabei dürfen sie nicht nur zuschauen, sondern auch selbst ausprobieren und Handwerk erleben. Im Anschluss gestalten sie mit den Kindergärtnern ein Poster, auf dem sie Eindrücke vom Besuch kreativ festhalten. Ein Poster-Foto wird bis zum 12. März 2027 eingereicht. Eine Jury aus Vertretern des Handwerks und der Frühpädagogik bewertet die Poster und kürt Landessieger. Gewinner-Kitas erhalten 500 Euro , die etwa für ein Kita-Fest oder einen Projekttag Handwerk verwendet werden können. Neu in diesem Jahr ist der Kita-Handwerks-Pass.

Unabhängig vom Ausgang des Wettbewerbs erhält jedes Kind einen Pass als Erinnerung an den Ausflug.

Kitas aus der Prignitz und Ostprignitz-Ruppin konnten sich bereits zweimal mit Handwerksbetrieben aus der Region den Landessieg sichern. 2026 gewann die Kita Bärenhaus aus Groß Pankow (Prignitz) mit dem Dachdeckerbetrieb Lublow Bedachungen aus Pritzwalk. 2023 überzeugte die ASB-Integrations-KITA Sonnenland aus Wuthenow (Ostprignitz-Ruppin) mit der Kfz-Werkstatt Relitz. Kitas und Betriebe, die mitmachen möchten, können Partner aus der Nachbarschaft ansprechen. Das Wettbewerbspaket mit Infos kann unter www.kita-wettbewerb.de bestellt werden. *WS*



Der Wettbewerb macht Handwerk für Kinder erlebbar. Foto: AMH

Einsendeschluss für die Beiträge ist der 12. März 2027. Weitere Informationen unter www.kita-wettbewerb.de