

Grossartige Leistung über fünf Disziplinen

Was wäre die Mefa ohne die Schweizer Meisterschaften der besten Lehrabgänger? Über drei Tage hinweg haben sich 19 junge Fleischfachleute in fünf Disziplinen gemessen und eine überragende Leistung gezeigt.

Am Ende der vergnüglichen, vor allem aber auch lehrreichen und anstrengenden drei Tage durften die jungen Berufsleute ihre verdienten Preise entgegennehmen. Gold ging an Tanja Kratzer aus Zollikerberg (ZH), Silber an Selina Niederberger aus Luthern (LU), und die Bronzemedaille holte sich Raffael Jenzer aus Arlesheim (BL). Der im Kampf gegen Food Waste engagierte Berufsmaturand hatte dieses Jahr bereits den vom Schweizer Fleischfachverband gestifteten Kommunikationspreis gewonnen.

Alles, bloss nicht Fleischfachfrau

Aufgewachsen ist die frischgebackene Schweizer Meisterin in der Zürcher Agglomeration als Tochter einer etablierten Metzgerfamilie. Ursprünglich wollte Tanja alles werden, nur nicht Fleischfachfrau. Ihre Liebe für den Beruf entdeckte die junge Frau erst, nachdem ihr klar geworden war, dass ein Job in einem Büro nicht ihre Welt ist. Während Raffael Jenzer seine Lehre im renommierten elterlichen Betrieb absolvierte, führte sie ihre Ausbildung bis nach Neuenegg (BE), wo sie mit der Dorfmetzger Jaun einen äusserst engagierten Lehrbetrieb fand. Das Schlussqualifikationsverfahren bewältigte sie mit einem Notendurchschnitt von 5,6.

Das oftmals in der Bevölkerung noch vorherrschende Urteil bezüglich



Tanja Kratzer aus Zollikerberg ist stolze Schweizer Meisterin der jungen Fleischfachleute 2017. (Bilder: be)



Die fünf Kategoriensieger (v. l. n. r.): Stefan Fuster, Raffael Jenzer, Yvonne Inauen, Selina Niederberger und Tanja Kratzer.

lich der Fleischfachberufe versetzt sie in Rage: «Es ist nicht so, dass wir gross, stark und dumm sind. Wir sind gross, stark und gescheit.» Sie ist entgegen ihrem Leitsatz allerdings eher zierlich gebaut.

Als Nächstes darf sie sich nun zusammen mit Selina Niederberger auf den IWF, die Europameisterschaft, vorbereiten. Fernes Ziel ist es, ein eigenes Unternehmen zu führen.

Forderndes Leistungsprogramm

Bis zur Erringung der Schweizer Meisterschaft ist ein anstrengender und sehr anspruchsvoller Weg zurückzulegen. Das Reglement sieht vor, dass die jungen Fleischfachmänner und -frauen ihr Können in fünf Disziplinen unter Beweis stellen:

- Herrichten und präsentieren einer festlichen Grillplatte
- Ausbeinen und Feindressur eines Schweinskarree und einer Kalbschulter für den Detailverkauf
- Feinzerlegung und wirtschaftliche Feindressur eines Rindsvorschlags für den Detailverkauf
- Herrichten von drei Tagesplatten mit küchen- und/oder pfannenfertigen Artikeln für das attraktive Verkaufsbuffet
- Herrichten einer gemischten Aufschnittplatte für den speziellen Apéro.

Alle drei Medaillengewinner haben ihre Ausbildung mit dem Schwerpunkt Veredelung absolviert. Die in dieser Sparte ausgebildeten Fleischfachleute waren an den letzten Meisterschaften stets überdurchschnittlich erfolgreich, da ihre Paradedisziplinen sich für Arbeiten vor Publikum an einer Messe am besten eignen.

Ein ganz grosses Dankeschön geht an SFF-Ehrenmitglied Georges Vulliamy, der jedes Jahr einen grosszügigen Barpreis für die Sieger spendet. Ebenfalls zu grossem Dank verpflichtet ist die Branche den zahlreichen Sponsoren, insbesondere dem Hauptsponsor Ceposa, den beiden Orior-Töchtern Rapelli und Le Patron, dem Comestibles- und Gourmet-Service Fritz Gertsch, der Bigler Fleischwaren AG sowie der Bell Schweiz. ew

Die Resultate im Überblick

Rang	Name, Vorname	jetziger Arbeitgeber	Ort Arbeitgeber	Lehrbetrieb	Ort Lehrbetrieb
1	Kratzer, Tanja	Metzgerei Kratzer	Zollikerberg	Dorfmetzger Jaun AG	Neuenegg
2	Niederberger, Selina	Hugo Willimann AG	Dagmersellen	Wechsler Metz AG	Nebikon
3	Jenzer, Raffael	Jenzer Fleisch + Feinkost AG	Arlesheim	Jenzer Fleisch + Feinost AG	Arlesheim
4	Ammann, Daniela	Schlachthanlage Ober-/Neutoggenburg	Ebnat-Kappel	Reto Rust	Neu St. Johann
4	Bendel, Yann	Boucherie Pierre Stamm	Le Landeron	Chreiselmetzger Krauer	Wangen
4	Bieri, Marcel	Dorfmetzgerei Michael Wölfl	Uetendorf	Probst AG	Stettlen
4	Bold, Christof	Blatter Metzgerei AG	Mettlen	Blatter Metzgerei AG	Mettlen
4	Eberle, Lorena	Ziegler delikat essen AG	Zürich	Ziegler delikat essen AG	Zürich
4	Fuster, Stefan	Appenzeller Fleisch und Feinkost AG	Appenzell	Appenzeller Fleisch und Feinkost AG	Appenzell
4	Gander, Luc	Boucherie Schwartz	Les Geneveys	Boucherie Schwartz	Les Geneveys
4	Inauen, Yvonne	Breitenmoser Fleischspezialitäten	Appenzell	Appenzeller Fleisch und Feinkost AG	Appenzell
4	Knobel, Nicole	Meier Metzger	Richterswil	Meier Metzger	Richterswil
4	Müller, Luca	Metzgerei Sprenger	Berg	Metzgerei Sprenger	Berg
4	Räss, Ramona	Metzgerei Fässler AG	Appenzell	Metzgerei Fässler AG	Appenzell
4	Signer, Walter	Buure Metzger AG	Gstaad	Metzgerei Fässler AG	Appenzell
4	Vaucher, Rachel	Boucherie-Charcuterie Blanc	Châtel-St-Denis	Micarna SA	Courtepin
4	Weber, Maximilian	Militär		Sandmeier Fleisch und Feinkost AG	Kölliken
4	Wüthrich, Beat	Buure Metzger AG	Gstaad	Jenzer Fleisch + Feinost AG	Arlesheim
4	Zürcher, Marlen Julia	Metzgerei Beat Eggs	Reckingen	Metzgerei Beat Eggs	Reckingen