

## Medienmitteilung

# Gross, stark und gescheit: Tanja Kratzer aus Zollikerberg wird Schweizermeisterin der Jung-Fleischfachleute 2017

Zürich, 23. November 2017 – Im jährlichen Kräftemessen der Jung-Fleischfachleute hat sich wieder eine junge Frau durchgesetzt. Nachdem die Podestplätze der Schweizer Meisterschaft 2016 ausnahmsweise ausschliesslich unter Männern ausgemacht wurde, schlugen die Frauen an der soeben zu Ende gegangenen Meisterschaft entschieden und überzeugend zurück. Gold ging an die neunzehnjährige Tanja Kratzer aus Zollikerberg (ZH), Silber an die Luzernerin Selina Niederberger (19) aus Luthern und die Bronzemedaille holte sich Berufsmaturand Raphael Jenzer (19) aus Arlesheim (BL). Der im Kampf gegen Food Waste engagierte Bronzemedaille-Gewinner gewann dieses Jahr zudem auch den vom Schweizer Fleisch-Fachverband ausgeschriebenen Kommunikationspreis für die Kreation und Vermarktung einer Coq au Vin Pastete, die unter anderem aus dem Fleisch von im Markt unerwünschten Suppenhühnern gefertigt wird. Alle drei Medaillengewinner haben ihre Ausbildung zum Fleischfachmann/frau in der Sparte „Veredelung“ absolviert. Die in dieser Sparte ausgebildeten Fleischfachleute waren in den letzten Meisterschaften stets überdurchschnittlich erfolgreich. Weitere Ausbildungssparten im Ausbildungsangebot für Fleischfachleute sind „Gewinnung“ und „Verarbeitung“. Mit dem Gewinn der Silbermedaille in der gleichzeitig ausgetragenen Schweizermeisterschaft im Fleischplattenlegen konnte die neue Vize-Schweizermeisterin der Jung-Fleischfachleute, Selina Niederberger, einen weiteren beachtenswerten Erfolg verbuchen. Gesiegt hat in diesem Wettbewerb Sarah Lanz aus Kölliken (AG). Dritte wurde Iveta Kaluzova. Die zwei an der Schweizer Meisterschaft der Jung-Fleischfachleute Erstplatzierten sind jeweils auch gleichzeitig für die Teilnahme an der Europameisterschaft der jungen Fleischfachleute (IWF) im Jahr 2019 qualifiziert. An den Europameisterschaften der letzten drei Jahre hatte sich das Schweizer Team jeweils den Europameistertitel in der Teamwertung erkämpft. Ermöglicht wurde die Durchführung dieser Meisterschaften durch das grosszügige Sponsoring folgender Firmen: [Ceposa AG](#), [Comestibles Gourmet Service Fritz Gertsch](#), [Bell Schweiz AG](#), [Bigler AG](#), [Orion Menu AG Le Patron](#) und [Rapelli SA](#).

Aufgewachsen ist die frischgebackene Schweizermeisterin in Zollikerberg als Tochter einer etablierten Metzgerfamilie. Ursprünglich wollte Tanja alles werden, nur nicht Fleischfachfrau. Ihre Liebe zu dem viel Freiraum für die Entfaltung der eigenen

Kreativität bietenden Metier entdeckte die junge Frau erst, nachdem ihr klar geworden war, dass ein Job in einem Büro nicht ihre Welt ist. Sie wollte etwas machen und das tat sie dann auch mit der ihr eigenen Entschiedenheit und Energie. Ihre Lehre schloss sie mit einem hervorragenden Notendurchschnitt von 5,6 ab. Das oftmals in der Bevölkerung noch vorherrschenden Urteil bezüglich der Fleischfachberufe versetzt sie in Rage: „Es ist nicht so, dass wir gross, stark und dumm sind. Wir sind gross stark und gescheit“. Die das sagt, ist entgegen ihrem Leitsatz eher zierlich gebaut und soeben Schweizermeisterin geworden. Als nächstes wird sie nun ihre Fachausbildung zielstrebig weiter voran treiben. Fernes Ziel ist es, ein eigenes Geschäft zu führen.

### ***Forderndes Leistungsprogramm in fünf Disziplinen***

Zur Teilnahme an der Meisterschaft der jungen Fleisch- und Detailhandelsfachleute zugelassen sind jeweils nur die besten Absolvent(inn)en der Lehrabschlussprüfung. Bis zur Erringung der Schweizermeisterschaft ist ein anstrengender und sehr anspruchsvoller Weg zurückzulegen. Das geltende Reglement, welches sich eng an den Anforderungen des Internationalen Leistungswettbewerbs (IWF) orientiert, sieht vor, dass die **Jung-Fleischfachleute** ihr Können in fünf Disziplinen unter Beweis stellen müssen.

Diese sind:

- Herrichten und präsentieren einer festlichen Grillplatte
- Ausbeinen und Feindressur eines Schweinskarre und einer Kalbsschulter für den Detailverkauf
- Feinerlegung 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.

### **Pressekontakte:**

Elias Welti, stv. Direktor und Leiter Kommunikation, Schweizer Fleisch Fachverband (SFF), Tel.: 044 250 70 60, Fax: 044 250 70 61, E-Mail: [e.welti@sff.ch](mailto:e.welti@sff.ch)

Pressestelle: Huber&Partner PR AG, Peter Zimmermann, Tel.: 044 385 99 99, Fax: 044 385 99 95, E-Mail: [contact@huber-partner.com](mailto:contact@huber-partner.com)