

Medienmitteilung

## Schweizer Meisterschaft der Jung-Fleisch- fachleute 2018

Sihlquai 255  
Postfach 1977, 8031 Zürich  
info@sff.ch  
Tel. +41 (0)44 250 70 60  
Fax +41 (0)44 250 70 61

### Unter Strom zum Sieg – Nicolas Moser aus dem bernischen Seftigen holt sich den Meistertitel vor starker Konkurrenz aus St. Gallen und Appenzell Ausserrhoden

Zürich / Bern, 17. September 2018 – Das jährliche Kräftenessen der Jung-Fleischfachleute, welches dieses Mal im Rahmen der in Bern abgehaltenen Berufsschau Swiss Skills stattfand, ergab einen klaren Sieger. Die Schweizermeisterin des Jahres 2017, die Zürcherin Tanja Kratzer, wird abgelöst von Nicolas Moser aus dem bernischen Seftigen. Der vierundzwanzigjährige Jung-Fleischfachmann und gelernte Elektroinstallateur setzte sich klar an die Spitze vor Philippe Wild aus dem sankt-gallischen Flawil und Ueli Sturzenegger aus Schwellbrunn (AR). Damit wurden die Podestplätze dieses Mal ausnahmsweise ausschliesslich unter Männern ausgemacht, nachdem noch 2017 Gold und Silber an zwei Frauen gegangen waren. Das diesjährige dreizehnköpfige Feld der besten Absolventen der Lehrabschlussprüfung bestand aus vier Damen und neun Herren. Von der hohen Qualität des Schweizer Fleischfachmetiers zeugt die Tatsache, dass sich das Schweizer Team, das sich jeweils aus den Besten der Schweizer Meisterschaften rekrutiert, an den Europameisterschaften der letzten vier Jahre jeweils den Europameistertitel in der Teamwertung erkämpft hatte. 2017 errang zudem der Berner Markus Wüthrich auch den Europameistertitel in der Einzelwertung.

An der gleichzeitig ausgetragenen Schweizermeisterschaft im Fleischplattenlegen obsiegte in der Kategorie Berufsleute Oliver Niederhäuser aus Evillard (BE). Silber holte sich Julienne Kocher aus Bern und Dritte wurde Selina Niederberger aus Luthern (LU), die sich 2017 bereits den Vize-Schweizermeistertitel der Jung-Fleischfachleute geholt hatte. Bei den Lernenden stand Ariane Aeschlimann aus Uettiligen (BE) zuoberst auf dem Podest, sekundiert von Nicole Geisser aus Oberurnen (GL) als Zweite und Karin Ruch aus Zell (LU) als Dritte.

„Fleisch wird immer gegessen“

Für den frischgebackenen Schweizermeister ist der Lehrabschluss als Fleischfachmann bereits seine zweite Berufsausbildung. Nach einer erfolgreich abgeschlossenen

Lehre als Elektromonteur entschloss er sich, die Chancen, welche sich ihm im elterlichen [Fleischfachbetrieb in Seftigen](#) bieten, wahrzunehmen und eine Fleischfachlehre in Angriff zu nehmen. Mit grossem Erfolg, wie sein hervorragender Lehrabschluss und das an der Schweizer Meisterschaft erzielte Ergebnis eindrücklich dokumentieren. An der Meisterschaft setzte sich der neue König der Jung-Fleischfachleute nicht nur im Gesamtklassament durch, sondern gewann auch die Wertung in zwei der fünf Disziplinen. Wenig hatte er sich nach eigenen Angaben in der Disziplin „Herrichtung einer festlichen Grillplatte“ zugetraut, die er dann allerdings mit deutlichem Abstand gewonnen hat. Bezüglich Gestaltung seiner beruflichen Zukunft hat er noch keine fixen Pläne. Seine Stärken bezüglich Schweizermeisterschaft genau richtig eingeschätzt hat der Zweitplatzierte, Philippe Wild. In seinen Lieblingstätigkeiten Ausbeinen und Dresieren schwang er denn auch klar obenauf und gewann in beiden Disziplinen deutlich. Seine Lehre absolvierte der Silbermedaillen, dessen Vater auch Metzger ist, im Fleischfachgeschäft [Fürer AG](#) in Flawil. Der Gewinner der Bronzemedaille, Ueli Sturzenegger, der seine Lehre bei der Appenzeller [Metzgerei Fässler AG](#) absolviert hat, ist nach Abschluss seiner Fleisch-Fachlehre bereits eine berufliche Station weitergezogen und absolviert zurzeit eine Lehre als Koch in einem bekannten Gastronomiebetrieb in Schwellbrunn. Er sieht diese zweite Berufslehre als Kompetenzerweiterung in seinem Fach. Nach Abschluss wird er mit erweitertem Wissen in den Beruf des Fleischfachmanns zurückkehren. Nicht zuletzt auch deshalb, weil es von Kindsbeinen an sein Traum war, Metzger zu werden.

Unisono beurteilen alle drei Medaillengewinner die Zukunft ihres Gewerbes als positiv und zukunftssicher, oder, wie es Ueli Sturzenegger ausdrückt: «Fleisch wird immer gegessen».

### **In fünf Disziplinen auf Herz und Niere getestet**

Zur Teilnahme an der Meisterschaft der jungen Fleisch- und Detailhandelsfachleute sind jeweils nur die besten Absolvent(inn)en der Lehrabschlussprüfung qualifiziert. 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
- 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.

Ermöglicht wurde der Wettstreit der Jung-Fleischfachleute durch das grosszügige Sponsoring durch die: [Hermann Herzer Stiftung](#), sowie unter anderem durch die

Firmen (Goldspensoren) [Ceposa AG](#), [Bell Schweiz AG](#), [Bigler AG](#), [Orior Menu AG Le Patron](#), [Cooling Vans](#), [Rausser Handelsfirma](#), [Rapelli SA](#) und [CWS-boco](#).

**Pressekontakte:**

Philipp Sax, stv. Direktor und Leiter Bildung, Schweizer Fleisch-Fachverband SFF,  
Tel.: 044 250 70 60, Fax: 044 250 70 61, E-Mail: [p.sax@sff.ch](mailto:p.sax@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)