

## Medienmitteilung

# Schweizermeisterschaft der Jung- Fleischfachleute 2019

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

## Die Bernerin Céline Schüpbach zur Königin der Jung- Metzger gekürt

Zürich/Bern, 22. Oktober 2019 – Die St. Galler Olma bot dieses Jahr die Bühne für die dreitägige Ausmarchung um den Schweizer Meistertitel der Jung-Fleischfachleute. Für die Teilnahme an diesem Kräfterennen sind jeweils ausschliesslich die schweizweit besten Absolventen der Lehrabschlussprüfung zugelassen. Entgegen dem nach wie vor gängigen Vorurteil, dass es sich beim Metzgerberuf eher um eine Männerdomäne handelt, wurde das diesjährige Kandidatenfeld klar von den Jung-Fleischfachfrauen dominiert. Zehn Kandidatinnen und vier Kandidaten begaben sich in den Kampf um die Meisterkrone. Bereits an früheren Meisterschaften hatten die weiblichen Teilnehmer durch den Gewinn von zahlreichen Titeln sowohl auf schweizerischer als auch auf europäischer Ebene deutlich gezeigt, dass sich auch in diesem Gewerbe die Zeiten geändert haben. Einzig 2018 war das Podest der Schweizer Meisterschaft ausschliesslich von Jung-Fleischfachmännern besetzt. Auch dieses Jahr geht der Titel erneut an den Kanton Bern, der damit erneut unter Beweis stellt, dass er generell einen guten Nährboden für den Nachwuchs in den Fleischfachberufen bietet. Céline Schüpbach (21) aus Biembach im Emmental (aktueller Arbeitgeber: Dorfmetzger Jaun AG, Neuenegg) holte sich die Krone und löste damit den Vorjahressieger Nicolas Moser aus Seftigen ab. Michelle Isliker (19) aus dem zürcherischen Ricketwil (Lehrbetrieb und aktueller Arbeitgeber: [Dorfmetzgerei Brunner](#), Turbenthal) erkämpfte sich den zweiten Platz mit einem hauchdünnen Vorsprung vor dem aus dem sanktgallischen Schänis stammenden Patrick Zahner (19) (Lehrbetrieb und aktueller Arbeitgeber: [Metzgerei Fischli](#), Näfels). Die Erfahrungen der letzten Jahre zeigen deutlich, dass sich das Investment in die Durchführung dieser Meisterschaft auch für die Branche deutlich auszahlt. So entfaltet der Wettbewerb zunehmend eine starke Dynamik innerhalb des Berufsnachwuchses. Die Teilnehmenden zeichnen sich gemäss Aussagen von Fachleuten durch eine hohe Belastbarkeit und Effizienz aus und bleiben meist lange auf den gelernten Beruf.

An der gleichzeitig ausgetragenen Schweizermeisterschaft im Fleischplattenlegen obsiegte in der Kategorie Berufsleute Nicole Geisser ([Metzgerei Berwert AG](#), Oberurnen) vor Daniela Stadelmann ([TopCC Rothrist](#)) und Jolanda Büeler ([Metzgerei Eichenberger AG](#), Wetzikon).

### „Metzgerin wollte ich nie werden“

Metzgerin bzw. Fleischfachfrau werden wollte die neue Schweizermeisterin keinesfalls. Nachdem sie im Bäckereigewerbe geschnuppert hatte und ein Jahr in einer Kindertagesstätte gearbeitet hatte, machte sie sich daran, gezielt nach einer Lehrstelle zu suchen. Dabei wusste sie sehr genau, was sie nicht wollte: „Kein Mensch kann mich ins Büro bringen. Ich liebe die Abwechslung und die tägliche Herausforderung. Ich muss mit Kraft und Entschiedenheit hinter die Dinge gehen und sichtbare Veränderungen bewirken können“. Beinahe durch Zufall schnupperte sie auch in einer Metzgerei und entdeckte ihre unerwartete Liebe für das Fleischgewerbe. Hier sah sie ihre Zukunft. Ihrem Naturell entsprechend wählte sie innerhalb der beruflichen Ausbildung zur Fleischfachfrau die Fachrichtung „Verarbeitung“, wo man mit Kraft zupacken kann. Das Ausbeinen, sonst eher als Männerdomäne geltend, ist eine Tätigkeit nach ihrem Geschmack.

Am meisten überrascht über den Gewinn des Schweizermeister Titels war Céline Schüpbach selbst, auch wenn ihr aktueller Arbeitgeber die Dorfmetzgerei Jaun in Neuenegg ist. Diese genießt mittlerweile im Kanton Bern beinahe den Nimbus eines Meistermachers und stellt in der Person von Kurt Jaun auch den Lehrmeister des Jahres 2013. Während des Wettkampfs hatte sie nicht nur mit den hohen Anforderungen, sondern auch mit starker Nervosität zu kämpfen. Beide Herausforderungen meisterte sie offensichtlich mit Bravour.

Die frischgebackene Meisterin beurteilt die Zukunft ihres Gewerbes als sehr positiv. Sie ist überzeugt, dass sich der erkennbare leichte Trend zum Einkauf im Fachgeschäft des Vertrauens künftig weiter verstärken wird und sich dementsprechend da auch neue Zukunftsperspektiven auf tun werden. Bezüglich Ernährungsgewohnheiten besteht für sie nicht der geringste Zweifel, dass Fleisch Teil einer gesunden Ernährung sein muss. Dabei ist die tiergerechte Haltung und die respektvolle Behandlung der Tiere unabdingbar und für sie von entscheidender Bedeutung. Was andere Menschen essen, kümmert und beurteilt sie nicht. Im Zusammenhang mit den anhaltenden Diskussionen um das Lebensmittel Fleisch verlangt sie nur eines: Toleranz und Respekt gegenüber den Essgewohnheiten des Andern.

Unisono beurteilen alle drei Medaillengewinner die Zukunft ihres Gewerbes als positiv und zukunftssicher.

## **Anstrengend und sehr anspruchsvoll**

Zur Teilnahme an der Meisterschaft der jungen Fleischfachleute sind jeweils nur die landesweit besten Absolvent(inn)en der Lehrabschlussprüfung qualifiziert. Bis zur Erringung der Schweizermeisterschaft ist ein anstrengender und sehr anspruchsvoller Weg zurückzulegen. Das geltende Reglement 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.

Beurteilt werden die Arbeiten jeweils von Fachjury unter der Leitung von Sascha Fliri vom Ausbildungszentrum für die Fleischwirtschaft (ABZ) in Spiez.

Ermöglicht wurde der Wettstreit der Jung-Fleischfachleute nebst der Basis-Unterstützung durch den Schweizer Fleisch-Fachverband auch durch das grosszügige Sponsoring der beiden Hauptsponsoren [Hermann Herzer Stiftung](#) und [Ceposa AG](#) sowie unter anderem durch folgende Unternehmen (Goldspensoren): [Bell Schweiz AG](#), [Bigler AG](#), [Orior Menu AG Le Patron](#), [Rausser Handelsfirma](#), [Rapelli SA](#), [Proviande](#) und [Comestibles\\*\\*\\* Fritz Gertsch AG](#).

### **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)