

Unterwegs in der Schweiz

Letzten November trat ein Experten-Quintett aus Österreich eine interessante Reise zu Schweizer Berufskollegen an. Ein Bericht von Josef Ranetbauer.



Im Rahmen des internationalen Austauschprogramms **Erasmus+** (Schweiz/ Österreich) besuchte von 7. bis 9. November 2018 eine Gruppe österreichischer Fachleute die Schweizer Berufskollegen. Mit dabei waren seitens der österreichischen Delegation: der Kärntner Landesinnungsmeister und Innungsmeister-Stellvertreter des **Bundesverbandes der Fleischer** Raimund Plautz, BSI Ing. Walter Hemetsberger BEd (LSR), Dipl. Päd. BOL SR Matthäus Segner, Fleischermeister Gerald Moser BEd und Fleischermeister Verkaufstrainer Josef

Ranetbauer. Ziel des Besuchs war es, das Schweizer Ausbildungszentrum ABZ in Spiez sowie diejenigen Betriebe kennenzulernen, in denen unsere Lehrlinge im Rahmen des Austausches für zwei Wochen untergebracht sein werden. Aber auch die Lehrlingsmesse in Luzern konnte besucht und so ein Eindruck der Schweizer Lehrlingsakquise gewonnen werden.

Wüthrich in Ostermundigen. Gleich nach der Ankunft am Flughafen ging es mit einem Leihauto nach Ostermundigen, wo Markus Roten (Nachwuchsrekutierer **Schweizer Fleisch-Fachverband SSF**) die Österreicher abholte und die nächsten drei Tage begleitete. Es wurde auch gleich ein Ausbildungsbetrieb, die **Metzgerei Wüthrich**, besichtigt. Hier konnte man bereits gut erkennen, welchen hohen Stellenwert Metzger- und Verkäuferschaften haben – das widerspiegelte auch die Fleisch-, Wurst- und Convenience-Theke. Nach einer Verkostung ging es weiter zum **Ausbildungszentrum in Spiez**. Direktor Sepp Zahner führte durch das ABZ sowie das dazugehörige Hotel. Bei Bratwurst und Sauerkraut wurde die Schweizer Metzgerausbildung vorgestellt, wobei sich auch gleich ein ausgiebiger Meinungsaustausch entwickelte.

Von Luzern bis Appenzell. Am zweiten Tag ging es zum Betrieb **Markus Sandmaier** nach Kölligen. Hier konnte man den kompletten Tagesablauf von der Schlachtung bis hin zum perfekten Verkauf miterleben. Auch in diesem Vorzeigebetrieb wurde man sich der besonderen Bedeutung der Ausbildung in der Schweiz bewusst. Weiter ging es dann zum Familienbetrieb **Metzgerei Hugo Willmann** in Damersellen. Dort konnten sich die Österreicher über Cateringprodukte informieren. Zum Mittagessen gab's köstliche Schweizer Spezialitäten, wie Bündnerfleisch und Mostbröckli. Weiter ging es dann nach Luzern zur **Zentralschweizer Bildungsmesse „Zebi“**, hier konnte sich die österreichische Delegation nochmals über das Bildungswesen in der Schweiz umfassend informieren.

Am Freitag ging es nach Muotathal zur **Metzgerei Familie Heinzer**, die sich mit ihren Trockenspezialitäten in der Schweiz

einen Namen gemacht hat. Diese Produkte werden auch im Einzelhandel und an die Gastronomie vertrieben, aber stets mit Bedacht auf die Kernkompetenz: den Verkauf in ihrem eigenen Geschäft. Nach einer Verkostung ging es weiter nach Appenzell zum Familienbetrieb **Franz Fässler**, der auch seine hervorragenden Produkte präsentierte.

Das Resümee der Teilnehmer. Am Abend des dritten Tages ging es mit vielen positiven Eindrücken zurück nach Österreich. Der Besuch in der Schweiz hat gezeigt, dass es mit guter Ausbildung um die Zukunft des Fleischerhandwerks bestens bestellt ist. Und er hat auch gezeigt, dass es Sinn macht, unseren Branchennachwuchs in die Schweiz zur Weiterbildung und zum Erfahrungsaustausch zu schicken. Die Austro-Delegation bedankt sich bei allen Betrieben, die sie besuchen durfte – ganz besonders bei Markus Roten für die Top-Organisation und Reiseleitung. Man hofft, sich bei einem baldigen Gegenbesuch in unseren hervorragenden Fachbetrieben revanchieren zu können.

Autor: Josef Ranetbauer

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at