

## Medienmitteilung

# Schweizermeisterschaft der Jung-Fleisch- fachleute 2021

Sihlquai 255, 8005 Zürich  
info@sff.ch  
Tel. +41 (0)44 250 70 60  
Fax +41 (0)44 250 70 61

Postanschrift/Adresse postale/Indirizzo postale:  
Postfach, 8031 Zürich

## Tobias Betschart (22) holt den Titel in den Kanton St. Gallen

Zürich/Bulle, 1. November 2021 – Der Kanton St. Gallen beherbergt nicht nur den Gesamtsieger und den Zweitplatzierten des diesjährigen [SFF-Qualitätswettbewerbs](#). Auch an der in diesem Jahr im Rahmen des soeben zu Ende gegangenen Salon Suisse des Goûts et Terroirs in Bulle durchgeführten Schweizer Meisterschaft der Jung-Fleischfachleute hat ein St. Galler obsiegt. Tobias Betschart (Lehrbetrieb: [Dorfmetzgerei N. Jud, Benken](#)) aus Eschenbach entschied den anspruchsvollen Wettbewerb für sich. Durchgesetzt hatte er sich mit einem hauchdünnen Vorsprung gegen den aus dem bernischen Seftigen stammenden neunzehnjährigen Silbermedaillengewinner Luca Grossenbacher (Lehrbetrieb: [Metzgerei MoserMuster AG, Seftigen](#)). Bronze erkämpfte sich die zwanzigjährige Noémie Mischler (Lehrbetrieb: [Boucherie St. Hubert, Le Noirmont](#)) aus dem im bernischen Jura gelegenen Les Reussilles. Für die Teilnahme an der Meisterschaft können sich jeweils nur die besten Lehrabgänger(inn)en qualifizieren. An der diesjährigen Meisterschaft kämpften dreizehn Teilnehmende, sieben davon weiblichen Geschlechts, um den Titel.

An der gleichzeitig ausgetragenen Schweizermeisterschaft im Fleischplattenlegen obsiegte in der Kategorie Lernende Melissa Füchslin ([Metzgerei Fleischhandel Danko AG, Aadorf](#)) vor Samuel Etter ([Metzgerei Kratzer, Zollikerberg](#)) und Lea Von Moos ([Spezialitäten-Metzg Hugo Willimann AG, Dagmersellen](#)).

### Starke Position der Fleischfachfrauen

Auch wenn dieses Jahr das Podest, ausnahmsweise möchte man sagen, mehrheitlich von Fleischfachmännern besetzt ist, so unterstreicht das mit einer leichten Mehrheit weiblich zusammengesetzte Teilnehmerfeld der diesjährigen Meisterschaft sowie die in den letzten Jahren von Jung-Fleischfachfrauen national und international erkämpften Titel die zunehmende Bedeutung der weiblichen Berufsleute in dieser Branche. Der kürzliche Gewinn der EuroSkills Europameisterschaft durch die Zürcher Jung-Fleischfachfrau Leandra Schweizer bestätigt diese Entwicklung noch zusätzlich.

### Selbst am meisten vom Titelgewinn überrascht

Nicht, dass er an seiner Leistungsfähigkeit gezweifelt hätte. Immerhin hatte er seine praktische Lehrabschlussprüfung mit der Topnote 6 abgeschlossen. Überrascht war der

frischgebackene Schweizer Meister über seinen Titelgewinn aber schon etwas. Als auf die Veredelung spezialisierter Fleischfachmann traute er sich einzig in der Wettbewerbsdisziplin „Ausbeinen“ nicht allzu viel zu, obwohl er gerade in diesem Bereich hart trainiert hatte. Seinen Sieg verhindern konnte das aber nicht.

Aufgewachsen im Umfeld der häuslichen Metzgerei im sankt-gallischen Eschenbach absolvierte Tobias Betschart zunächst eine dreijährige Lehre als Koch. Nachdem er kurze Zeit in diesem Beruf gearbeitet hatte, erkannte er, dass eine Zusatzlehre als Metzger im heutigen Umfeld der zunehmenden Bedeutung des Catering-Geschäfts für das Metzgereigewerbe eine gute Ergänzung mit besten Zukunftsaussichten wäre. Gedacht, getan, fügte er zielstrebig seinem Ausbildungsrucksack eine Lehre als Fleischfachmann, Fachrichtung Veredelung, hinzu. Dabei profitierte er von der Tatsache, dass er diese zusätzliche Ausbildung aufgrund seiner abgeschlossenen Kochlehre in der auf zwei Jahre verkürzten Zeit abschliessen konnte.

Über seine weitere Zukunft hat sich Tobias Betschart noch keine konkreten Gedanken gemacht. Der Einstieg in den elterlichen Betrieb, gemeinsam mit seinem Bruder, wäre eine von vielen sich bietenden Optionen. Entscheiden möchte er sich aber erst nach einer dreimonatigen Reise in die USA, die er im kommenden Sommer unter die Füsse nehmen möchte.

Betreffend den zurzeit heftig diskutierten Fleischkonsum vertritt er die Meinung, dass es von grösster Bedeutung ist, den Konsumenten regional produzierte Produkte auf höchstem Qualitätsniveau anzubieten. Die Kundinnen und Kunden wollen und sollen klar erkennen können, woher ein Stück Fleisch kommt und unter welchen Bedingungen es produziert worden ist. Mit Blick auf die Transparenz und die Qualität ist weniger Konsum meist mehr (Genuss). Diese Meinung teilt er mit vielen seiner jungen Berufskollegen.

### **Anspruchsvolles und anstrengendes Wettkampfpensum**

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 Schweinskarres 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 einer Fachjury unter der Leitung von Sascha Fliri, Leiter Bildung beim [Ausbildungszentrum für die Fleischwirtschaft \(ABZ\)](#) in Spiez.

Ermöglicht wurde der Wettstreit der Jung-Fleischfachleute nebst der Basis-Unterstützung durch den [Schweizer Fleisch-Fachverband](#) SFF auch durch das grosszügige Sponsoring des Hauptsponsors [Hermann Herzer Stiftung](#) sowie unter anderem durch

folgende Unternehmen [Bell Schweiz AG](#), [Bigler AG](#), [Pacovis AG](#), [Schweizer Salinen AG](#), [Ernst Sutter AG](#), [Verein Freunde der Metzgerschaft](#) und die [Genossenschaft Metzgermeister St. Gallen](#).

### **Pressekontakte**

Philipp Sax, Stv. Direktor / Leiter Bildung, Schweizer Fleisch-Fachverband SFF,  
Tel.: 044 250 70 60, [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)