

Schweizer Meisterschaften der Fleischfachleute: Die besten Talente an der HESO 2024 ausgezeichnet

Dübendorf, 28. September 2024 – Die SwissSkills Championships der Fleischfachleute fand vom 25. bis zum 28. September 2024 im Rahmen der Herbstmesse Solothurn (HESO) statt. In verschiedenen Disziplinen traten die talentiertesten Nachwuchskräfte der Fleischbranche gegeneinander an und kämpften um die begehrten Meistertitel.

Der Schweizer Fleisch-Fachverband SFF organisierte die Meisterschaft der Lernenden und Fleischfachleute. Damit unterstreicht er die Bedeutung der beruflichen Ausbildung der Schweizer Fleischbranche.

Schweizer Meisterschaft der Fleischfachleute

Die Kandidaten, die alle ihre Berufslehre in diesem Jahr abgeschlossen haben, bewiesen ihr Können unter anderem im präzisen Ausbeinen und Dressieren von verschiedenen Fleischstücken, im Herrichten sowie der Präsentation von Grillplatten. Die neue Schweizer Meisterin heisst **Lena Strub**. Das Gesamtklassement lautet:

1. Lena Strub, Stadt Metzger AG, Ilanz
2. Ralph Mock, Gasthaus und Metzgerei Ochsen, Mörschwil
3. Leonie Werner, Metzgerei Niedermann AG, Uhwiesen



v. l.: Ralph Mock, Lena Strub, Leonie Werner.

Ausserdem wurden folgende Kategoriensieger gekürt:

- *Ausbeinen und Feindressur eines Schweinskarrees mit Filet ohne Huft und einer Kalbsschulter für den Detailverkauf*
Leonie Werner, Metzgerei Niedermann AG, Uhwiesen
- *Feinzerlegung und wirtschaftliche Feindressur eines Rindsvorschlages für den Detailverkauf*
Etienne Luc Gasser, Metzgerei Gerber, Söderen
- *Herrichten von 3 Tagesplatten mit küchen- und pfannenfertigen Produkten*
Lena Strub, Stadt Metzger AG, Ilanz
- *Herrichten einer kalten Platte für 5 Personen inkl. Berechnung*
Leonie Werner, Metzgerei Niedermann AG, Uhwiesen
- *Herrichten und Präsentieren einer Grillplatte*
Seline Rufer, Metzgerei Gyax AG, Lützelflüh-Goldbach

Schweizer Meisterschaft der Lernenden im Fleischplattenlegen

Fleischfachleute in Ausbildung mussten beweisen, dass ihnen das Legen von kalten Fleischplatten auch unter Zeitdruck gelingt. Bewertet wurden unter anderem Arbeitstechnik, Genauigkeit, Kreativität und die Gesamtpräsentation. In der Einzelwertung setzten sich durch:

1. Sandra Zehnder, Menzi Metzgerei Partyservice GmbH, Mitlödi
2. Bettina Elmer, Chreiselmetzger Krauer, Wangen
3. Alexandra Stark, Metzgerei Rust GmbH, Neu St. Johann

Schliesslich überzeugten folgende drei Berufsschulen die Jury:

1. Gewerbliche Berufsschule Chur
2. Berufsbildende Schule in Wattwil (Gold-Trio)
3. Berufsbildende Schule in Wattwil (3er Team)

Förderung der Nachwuchstalente in der Fleischbranche

Die Schweizer Meisterschaft der Fleischfachleute ist ein wichtiger Bestandteil der Nachwuchsförderung der Fleischbranche. Mit der Teilnahme an der Meisterschaft erhalten die jungen Berufsleute die Möglichkeit, ihr Fachwissen und ihre Fähigkeiten unter Beweis zu stellen. Der Gewinn des Schweizer Meistertitels öffnet ihnen nicht nur Türen für die berufliche Zukunft, sondern ist auch eine Anerkennung für das hohe Niveau der Berufsausbildung im Fleischgewerbe.

Über die Herbstmesse Solothurn

Die HESO, die vom 20. bis zum 29. September 2024 stattfindet, bietet neben der Siegerehrung der Schweizer Meisterschaften eine Vielzahl weiterer Attraktionen und Höhepunkte, die Besucher aus Nah und Fern anlocken. Zentrales Element der diesjährigen HESO-Ausgabe ist die [Sonderschau](#) ganz im Zeichen des Lebensmittels Fleisch. Unter dem Motto «Schweizer Fleischhandwerk, so entsteht natürlicher Genuss» präsentiert der SFF die gesamte Wertschöpfungskette der Fleischproduktion und deren nachhaltige Verarbeitung.

Pressekontakte und weiteres Bildmaterial

Schweizer Fleisch-Fachverband SFF
Philipp Sax, Ressortleitung Bildungspolitik und Kommunikation
philipp.sax@sff.ch, +41 58 521 53 07

Pressestelle SFF

Huber&Partner PR AG
Peter Zimmermann
contact@huber-partner.com, +41 44 385 99 99