

Berufsprüfung Betriebsleiter Fleischwirtschaft

## «In unserer Branche hat man nie ausgelernt»

Heuer haben schweizweit zwölf Männer die Berufsprüfung Betriebsleiter Fleischwirtschaft abgeschlossen. Sie alle können sehr stolz darauf sein, mit Fleiss, Ehrgeiz und Engagement diesen Meilenstein erreicht zu haben. Die Redaktion von Fleisch und Feinkost hat einen der Absolventen persönlich getroffen und mit ihm über die Hochs und Tiefs dieser Weiterbildung geplaudert.

«In unserer Branche hat man nie ausgelernt», sagt Marco Wechsler, der bei der Wechsler Metzg am Standort Nebikon als Filialleiter tätig ist. Es sei eine schnelllebige Branche durch die ganzen Food-Trends. Man dürfe nicht stehenbleiben. Deswegen habe er die Weiterbildung gemacht; um dazuzulernen und zu erfahren, was es Neues gäbe. Auch die Aussicht, den elterlichen Betrieb einmal zu übernehmen, war ein Ansporn.

### Eine bereichernde Zeit

Rückblickend beschreibt er die vergangenen zwei Jahre als eine intensive, aber gleichzeitig auch äusserst



Marco Wechsler gefällt es, dass er beim ganzen Prozess von der Gewinnung bis zum Verkauf des Fleisches dabei sein kann. (Bild: zVg)

bereichernde Zeit, in der er den guten Klassenzusammenhalt sehr schätzte. Wechsler hat sämtliche Kurse besucht und viel Extraarbeit geleistet. Jeden Sonntag traf er sich mit einigen Mitschülern, um zu üben. Auch den einen oder anderen Rückschlag galt es einzustecken. Zum Beispiel, wenn der Luzerner das Neugelernte im Betrieb anwenden wollte und das dann nicht ganz so klappte wie geplant. Zweifel, ob

die Berufsprüfung das Richtige ist, hat er jedoch nie gehabt. Und manches konnte er im Unternehmen erfolgreich reformieren, wie etwa das betriebsinterne HACCP-Konzept. «Man macht nicht mehr einfach, sondern hinterfragt vieles», beschreibt der 29-Jährige die Auswirkungen, die die Weiterbildung auf seine tägliche Arbeit hat. Die Weiterbildung sei auch eine Lebensschule gewesen, sagt Wechsler, der

in seiner bisherigen beruflichen Laufbahn schon in verschiedenen Betrieben beschäftigt war. Nach der Lehre bei der Kloster-Metzgerei Haas in St. Urban und der anschliessenden RS arbeitete er ein Jahr lang in der Wechsler Metzg. Danach war er ein Jahr bei Traitafina in Lenzburg und dann wiederum ein paar Monate in der Wechsler Metzg. Es folgten zwei Jahre bei Stutzer & Flüeler in Kerns und schliesslich noch zwei Jahre in der Metzgerei Sandmeier in Kölliken, bevor er erneut in den heimischen Betrieb zurückkehrte.

### Die Nervosität hielt sich in Grenzen

An den Prüfungen sei er nicht sehr nervös gewesen, erzählt Wechsler. Es sei wie von alleine gegangen, auch wenn ab und zu mal etwas schiefgelaufen sei. Bei der Kalkulation habe er zum Beispiel einen größeren Bock geschossen. Allzu viel kann aber nicht missglückt sein, denn Marco Wechsler schloss die Berufsprüfung als Jahrgangsbester mit der Note 5,2 ab. Der SFF gratuliert Marco Wechsler und allen anderen Berufsprüfungsabsolventen herzlich! **db**

Schulverlegung der Fleischfachklassen des BZR Rorschach

## Theoretisches Wissen mit der Praxis verbinden

Für den praxisorientierten Unterricht sind Schulverlegungen ein wichtiges Instrument, um das theoretische Wissen mit der Anwendung in der Praxis zu verbinden. Während der Prüfungswoche sind jeweils alle Schulzimmer in Rorschach belegt, daher eignet sich diese Zeit optimal für einen solchen Anlass.

Dieses Jahr besuchten die Fleischfachklassen des ersten und zweiten Lehrjahres vier Betriebe in der Region St. Gallen. Die 40 Lernenden hatten die Möglichkeit, im ersten Teil des Tages entweder die Darmhandels-AG in St. Gallen oder den Schlachtbetrieb St. Gallen am Standort Gossau zu besuchen. Danach folgte ein Besuch bei der Suttero am Standort Gossau sowie bei der Gustav Spiess AG in Berneck.

### Hintergrundwissen für einen wichtigen Rohstoff

Bei der Darmhandels-AG wurden die Lernenden in die Thematik der Naturdärme eingeführt und konnten selbst eine Kalibrierung der Därme durchführen. Zudem gaben



Bei der Darmhandels-AG wurden die Lernenden von Inhaber Matthias Stuck höchstpersönlich in die Thematik der Naturdärme eingeführt. (Bild: ps)

Matthias Stuck und Pascal Frischknecht den Lernenden wichtiges Hintergrundwissen zu diesem für unsere Branche wichtigen Rohstoff mit und förderten somit nachhaltig das Bewusstsein unserer Lernenden.

Der zweite Teil der Gruppe durfte den Schlachthof besuchen. Kurt Widmer führte die Lernenden durch den Betrieb, diese waren beeindruckt vom hohen Organisa-

tionsgrad und der ruhigen und konzentrierten Arbeit der Schlachthofmitarbeiter.

### Beeindruckende Technik

Als zweiter Programmpunkt folgte der Besuch der Firma Suttero der Ernst Sutter AG. Claudio Popp und Urs Inauen führten die Lernenden durch das Unternehmen. Diese waren tief beeindruckt vom hohen Technisierungsgrad. Die Grösse der

Anlagen und auch die Vielfalt der hergestellten Produkte war besonders für Lernende, welche ihre Grundausbildung in kleineren Betrieben absolvieren, sehr imponierend.

### Viel Wissenswertes über importierte Edelstücke

Am Nachmittag ging es für die Gruppe weiter nach Berneck zum Betrieb der Gustav Spiess AG. Jürg Spiess führte die angehenden Berufsleute durch den Schlachthof und präsentierte die Zerlegerei. Des Weiteren erhielten sie von Max Fehr der A & C Delikatessen AG einen Inputworkshop über die verschiedenen importierten Edelstücke. Die Lernenden konnten die ausgestellten Produkte begutachten und am praktischen Beispiel die Qualitätsunterschiede zwischen südamerikanischem Rindfleisch, US-Beef, Wagyu- und Kobe-Beef begutachten.

Wir bedanken uns bei allen Beteiligten herzlich für das grosse Engagement für unseren unverzichtbar benötigten Berufsnachwuchs.

**Felix Engler  
Markus Wetter  
Philipp Sax**