

Medienmitteilung

Europameisterschaft der Jung-Fleischfach- leute 2018 in Paris

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

Schweizer Jungmetzger räumen ab – Team-Europameister- schaft zum vierten Mal in Folge verteidigt. Gold in der Einzelwertung für Markus Wüthrich und Bronze für Severin Schwander

**Zürich / Paris, 1. März 2018 – Die soeben in Paris zu Ende gegangene Europa-
meisterschaft der Jung-Fleischfachleute endete mit einem beispiellosen Triumph
des aus zwei Berner Jung-Fleischfachleuten bestehenden Schweizer Teams.
Markus Wüthrich (20) aus Utzensdorf und Severin Schwander (22) aus Riggisberg
verteidigten nicht nur zum vierten Mal in Folge den Europameistertitel in der
Teamwertung. Markus Wüthrich (Metzgerei Widmer, Grossaffoltern) setzte sich
auch in der Einzelwertung deutlich an die Spitze des Klassements und wurde
strahlender Europameister, während sein Teamkollege Severin Schwander
(Metzgerei Schwander, Riggisberg) sich die Bronzemedaille in der Einzelwertung
erkämpfte. Silber in der Einzelwertung ging an Österreich. Nach dem dreimaligen
Gewinn der Team-Europameisterschaft in Folge durch ausschliesslich aus
Frauen zusammengesetzte Schweizer Teams, haben die Männer mit diesem
überwältigenden Sieg ein klares Zeichen gesetzt, dass auch künftig mit ihnen zu
rechnen sein wird. Qualifiziert für die Teilnahme an der diesjährigen Europa-
meisterschaft hatten sich die beiden mit ihren Spitzenplätzen an der Schweizer-
meisterschaft der Jung-Fleischfachleute 2016.**

Schweizer siegten in vier von sechs Disziplinen

Eindrücklicher hätte die Leistungsdemonstration des Schweizer Teams nicht ausfallen
können. In vier der sechs ausgetragenen Disziplinen konnte entweder Markus Wüthrich
oder Severin Schwander den Sieg einheimen. In der Kategorie „Aus Europas Regionen“
besetzten sie mit ihren fantastischen Pastetenkreationen gar ex aequo den ersten Platz
vor den Bewerbern aus Deutschland

Die Schweiz wird am Internationalen Wettbewerb der Fleischerjugend (IWF) jeweils
durch diejenigen zwei jungen Berufsleute vertreten, die sich durch die Spitzenplätze an
der jährlich durchgeführten Schweizer Meisterschaft der Jung-Fleischfachleute qualifi-
ziert haben. Um sich optimal auf diese Herausforderung vorzubereiten, durchlaufen die
Kandidat(inn)en jeweils ein vom Ausbildungszentrum für die Fleischwirtschaft ABZ in
Spiez und ihren Arbeitgebern organisiertes anspruchsvolles Vorbereitungsprogramm.

Dank dieser intensiven Vorbereitungsphase und der hochqualitativen Ausbildung brilliert die Schweizer Vertretung am IWF regelmässig mit Spitzenklassierungen. Um an der Europameisterschaft der Jung-Fleischfachleute zu reüssieren, müssen die Teilnehmer in den sechs anspruchsvollen Disziplinen „Aus Europas Regionen“, „Ausbeinen einer Rinderkeule“, „Herrichten und präsentieren von Barbecuespezialitäten“, „Herrichten von zwei küchenfertigen Erzeugnissen“, „Herrichten und präsentieren eines Hauptgerichtes mit Fleisch“ sowie in einer Überraschungsdisziplin Topleistungen erbringen.

Lieber ein gutes Stück Fleisch, von dem man weiss, woher es stammt

Für Team-Europameister Severin Schwander war es, wie er sagt, eine grosse Ehre, die Schweiz an diesem Wettbewerb vertreten zu dürfen: „Der dreifache Sieg eines Schweizer Frauenteam an der Europameisterschaft hat uns natürlich beeindruckt. Entsprechend gross war der Druck. Wir wollten zeigen, dass wir als reines Männerteam auch noch ein Wörtchen mitreden können, was uns auch gelungen ist. Auf seine berufliche Zukunft angesprochen, meint der frischgebackene Europameister: „In den nächsten Jahren werde ich daran arbeiten, meinen beruflichen Horizont zu erweitern. Im 2019 werde ich die Berufsprüfung für Betriebsleiter in Angriff nehmen. Anschliessend wartet dann noch die Meisterprüfung. Angesprochen auf die Zukunft von Fleisch meint Severin Schwander, dass Fleisch als wertvollstes Lebensmittel eine solide Zukunft habe. Allerdings nur unter der Voraussetzung, dass kompromisslose Qualität stets vor Quantität gesetzt werde und das Metier mit Leidenschaft und fachlichem Know-how betrieben werde. Das, so Severin Schwander, hat auch seinen Preis: „Lieber ein gutes Stück Fleisch, von dem man weiss, woher es stammt, und dafür vielleicht etwas weniger“.

Auch schon mal vegan gelebt

Für Team- und Einzel-Europameister Markus Wüthrich steht die Horizonterweiterung auf allen Ebenen im Vordergrund. Sein nächstes Ziel ist die Berufsmatura: „Ich möchte in meiner weiteren Ausbildung möglichst viele neue Eindrücke und Erfahrungen sammeln, mein Know-how erweitern, neue Leute kennenlernen und mein Netzwerk ausbauen. Auf jeden Fall möchte er aber auf diesem von ihm gewählten Beruf bleiben und sich weiterentwickeln. Am Lebensmittel Fleisch fasziniert ihn die beinahe uferlosen Möglichkeiten, der Kreativität freien Lauf zu lassen. Dass dies beide Sieger beherrschen, zeigt unter anderem der Erfolg, den sie in Paris mit ihren Pastetenkreationen eingefahren haben. Nach der Berufsmatura plant er, die Berufsprüfung für Betriebsleiter in Angriff zu nehmen. Dass für Markus Wüthrich das Wort „Horizonterweiterung“ nicht einfach eine Worthülse ist, hat er unter anderem auch schon mal damit bewiesen, dass er im Rahmen einer Prüfungsarbeit für einen Monat vegan gelebt hat: „Es war mir wichtig, die Hintergründe und die Denkweise dieser Leute aus erster Hand kennen zu lernen und zu verstehen sowie über diese Bewegung neue Eindrücke zu sammeln. Nur das Verständnis solcher gesellschaftlicher Bewegungen wird unsere Branche weiterbringen und eine Fortentwicklung ermöglichen.“

Weitere Angaben zum sensationellen Erfolg des Schweizer Jung-Metzgerteams finden Sie unter: www.facebook.com/swissmeatpeople.

Pressekontakte:

Elias Welti, Leiter Kommunikation und stv. Direktor Schweizer Fleisch-Fachverband SFF,
Tel.: 044 250 70 60, Fax: 044 250 70 61, E-Mail: e.welti@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

