

## **Europameisterschaft der Jung-Fleischfachleute 2017 in Imst (A): Die Schweiz bestätigt zum dritten Mal in Folge ihre internationale Spitzenstellung**

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

### **Die Appenzellerin Tanja Knechtle und die Luzernerin Manuela Riedweg holen sich den Team-Europameister-Titel der Jung-Fleischfachleute**

Zürich / Imst, 10. Mai 2017 – Zum dritten Mal in Folge hat sich das Schweizer Team an der jährlich durchgeführten Europameisterschaft der Jung-Fleischfachleute IWF mit einer herausragenden Leistung den Team-Europameistertitel gesichert. Und zum dritten Mal in Folge war es ein aus zwei Frauen bestehendes Team, welches diesen grossen Erfolg erkämpft hat. Einmal mehr wird damit auch der hohe Ausbildungsstand der Schweizer Fleischfachleute in aller Deutlichkeit dokumentiert. Ihr grosses Können hatten die Appenzellerin Tanja Knechtle (21) und die Luzernerin Manuela Riedweg (25) bereits an der Schweizer Meisterschaft 2015 unter Beweis gestellt. Manuela Riedweg holte sich damals den Schweizermeister-Titel und Tanja Knechtle den Titel der Vizemeisterin. Diese Spitzenleistung wiederholten die beiden nun auch auf dem internationalen Parkett im österreichischen Imst. Dabei gewannen sie nicht nur Gold in der Teamwertung, sondern Tanja Knechtle sicherte sich auch den Vize-Europameister-Titel in der Einzelwertung. Unter anderem siegte sie in der Kategorie „Aus Europas Regionen“ mit einem aus Fleisch und Käse hergestellten „Herz für die Schweiz“. Insgesamt musste sie sich in der Einzelwertung nur dem französischen Mitbewerber geschlagen geben. Am diesjährigen 45. Internationalen Wettbewerb der Fleischerjugend (IWF) nahmen neben der Schweiz auch Österreich, Deutschland, England, Frankreich und die Niederlande teil. Es war das erklärte Ziel des Schweizer Teams, den Europameister Titel erneut in der Schweiz zu behalten. Dazu trainierten die beiden Wettkämpferinnen während eines Jahres intensiv und opferten für dieses Ziel auch einen Teil ihrer Freizeit. Tatkräftig und grosszügig unterstützt wurden sie dabei von ihren Lehrmeistern und Arbeitgebern, Philipp und Rosmarie Fässler der Appenzeller Fleisch und Feinkost AG sowie von Hugo Willimann der Metzgerei Hugo Willimann AG in Dagmersellen und natürlich von ihrem Coach Wolf-Dietrich Henkel vom Ausbildungszentrum der Schweizer Fleischwirtschaft (ABZ) in Spiez. Diese sowie die beim Schweizer Fleisch-Fachverband (SFF) für die Nachwuchsförderung zuständigen Verbandsvertreter und eigens angereiste Fans der beiden Wettkämpferinnen unterstützten das Team auch während des zweitägigen Wettbewerbes vor Ort tatkräftig. Ermöglicht wurde

**die Teilnahme am Wettkampf auch durch das Engagement einer Vielzahl von Donatoren, angeführt von den beiden Hauptsponsoren Ernst Sutter AG und Bell Schweiz AG. Unter die Gratulanten reihte sich auch Ständeratspräsident Ivo Bischofberger ein, der es sich nicht nehmen liess, die beiden erfolgreichen Jung-Fleischfachfrauen nach ihrer heutigen Rückkehr in die Schweiz in Appenzell persönlich zu begrüssen.**

### **Sechs fordernde Disziplinen**

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 qualifiziert 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. Insgesamt errang das Schweizer Team in den einzelnen Kategorien fünf Medaillen. Tanja Knechtle siegte u.a. in der Disziplin „Aus Europas Regionen“ und „Herrichten und präsentieren von Barbecuespezialitäten“.

### **Fleischveredelung als weibliche Domäne**

Die diesjährigen Team-Europameisterinnen haben beide ihre Berufslehre im Bereich „Veredelung“ abgeschlossen. Bei der Ausbildung von Fleischfachleuten kann aus den Fachrichtungen „Fleischgewinnung“, „Fleischverarbeitung“ und „Feinkost und Veredelung“ gewählt werden. Die Praxis hat gezeigt, dass diejenigen Personen und Betriebe am erfolgreichsten sind, welche sich mit innovativen Ideen und Produkten von hoher Qualität klar am Markt positionieren. Demensprechend ist der Faktor Kreativität zu einem der treibenden Zukunftsfaktoren geworden. Dies unterstreicht auch die zunehmende Beliebtheit der Fachrichtung Feinkost und Fleischveredelung bei den Fleischfachleuten. Lernende in diesem Bereich haben nichts mehr mit der Schlachtung von Tieren zu tun. Dieser Zweig hat sich denn auch zu einer eigentlichen Frauendomäne entwickelt, weil die Lernenden sich hier mit ihrer ganzen Fantasie und Kreativität bei der Veredelung eines einzigartigen Lebensmittels einbringen können. So erstaunt es nicht weiter, dass die Siegerpodeste sowohl der Schweizer Meisterschaft wie auch des europäischen Leistungswettbewerbs der Jungfleischfachleute in den letzten Jahren meist von weiblichen Fleischfachleuten dominiert waren.

**Weitere Informationen zum Thema Fleischfachleute-Nachwuchs finden Sie auch unter [www.facebook.com/swissmeatpeople](https://www.facebook.com/swissmeatpeople) und [www.swissmeatpeople.ch](http://www.swissmeatpeople.ch).**

## 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](mailto: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](mailto:contact@huber-partner.com)

