



Schweizer Fleisch-  
Fachverband  
Union Professionnelle  
Suisse de la Viande  
Unione Professionale  
Svizzera della Carne

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

## Medienmitteilung

### SwissSkills Championships 2020 - Schweizermeisterschaft der Jung- Fleischfachleute 2020

### Bern, Appenzell und Thurgau machen das Podest unter sich aus - Die Bernerin Ariane Aeschlimann erklimmt den Gipfel der Jung- Fleischfachleute.

Zürich/Spiez, 13. Oktober 2020 – Geplant war, die jährlich stattfindenden Schweizermeisterschaften der Jung-Fleischfachleute dieses Jahr im Rahmen des Grossanlasses SwissSkills 2020 in Bern durchzuführen. Auch in diesem Fall machte Corona den Veranstaltern einen grossen Strich durch die Rechnung. Stattdessen fand das diesjährige Kräfteressen der Jung-Fleischfachleute im Rahmen der dezentralen durchgeführten SwissSkills Championships 2020 im [Ausbildungszentrum der Fleischwirtschaft ABZ](#) in Spiez statt. Den Kampf um die Meisterkrone trugen drei Kandidatinnen und vierzehn Kandidaten unter den fachkundigen Augen der Jury – zum allgemeinen Bedauern – ganz ohne Publikum und „Cheerleaders“ aus. Den gezeigten Höchstleistungen tat dies jedoch keinen Abbruch! Im Kampf um die Meisterschaft überzeugend durchgesetzt hat sich gegen ein grosses männliches Teilnehmerfeld die einundzwanzigjährige Bernerin Ariane Aeschlimann aus Uetligen. Sie tat es damit der Vorjahressiegerin Céline Schüpbach gleich. Silber holte sich der neunzehnjährige Walter Sturzenegger (Lehrbetrieb: [Metzgerei Fässler, Appenzell](#)) aus Schwellbrunn (AR) und die Bronzemedaille ging an den ebenfalls neunzehnjährigen Thurgauer Ramon Hegner ([Metzgerei Schleuniger, Stachen-Arbon](#)) aus Sitterdorf (TG). Vom hohen Niveau des Podests zeugt der enge Punkteabstand der drei Gewinner. Der

**Drittplatzierte verlor gerade mal 2,3 Punkte auf die Siegerin, welche sich mit 92,85 Punkten (von 100 möglichen) durchsetzte.**

### **Intensive Vorbereitung in schwierigen Zeiten**

Das intensive Training für die Meisterschaft unter Corona-Bedingungen hat den diesjährigen Absolvent\*innen viel abverlangt. Nicht nur, dass es oftmals schwierig war, sich unter diesen Bedingungen für die Teilnahme an einem so anspruchsvollen Wettbewerb zu motivieren. Die gleichzeitige, durch die Pandemie verursachte Mehrarbeit im Betrieb zwang die Teilnehmenden an ihre Leistungsgrenzen zu gehen. Es ist jedoch bekannt, dass Fleischfachleute hart an Nehmen sind, was sich einerseits, trotz schwierigen Rahmenbedingungen, in einem grossen Teilnehmer\*innenfeld und andererseits an den gebotenen Leistungen einmal mehr deutlich zeigte.

Gewählt hat die frischgebackene Schweizermeisterin ihren Beruf vor allem wegen der grossen Kreativität und den vielseitigen Möglichkeiten, die diese Tätigkeit bietet. Ihre Lehre absolvierte Ariane Aeschlimann bei der [Metzgerei Wüthrich in Ostermundigen \(BE\)](#). Auch ihr aktueller Arbeitgeber, die [Metzgerei Müller in Thun](#), bot ihr mit Sicherheit ein hervorragende Vorbereitungsplattform für ihren Titelgewinn, war doch ihr aktueller Chef, Marco Müller, nicht nur selber Schweizermeister der Jung-Fleischfachleute, sondern auch Vize-Europameister. Ohne die tatkräftige Unterstützung ihres Arbeitgebers und der zur Verfügung gestellte Zeit für die Trainings wäre dieser Erfolg wohl nicht möglich gewesen. Diese Feststellung gilt natürlich für alle an der Schweizermeisterschaft Teilnehmenden.

Befragt nach ihren Zukunftsplänen kommt die Antwort der Schweizermeister\*innen schnell und ohne Umschweife: „Erst mal eine Pause und dann mit voller Kraft voraus“. Sie würde gerne unter anderem als Ausbilderin tätig sein und später dann die Berufsprüfung für Betriebsleiterin Fleischwirtschaft in Angriff nehmen.

### **Gefordert ist das ganze Können – fünf Wettkampf-Disziplinen, die es in sich haben**

Zur Teilnahme an der Meisterschaft der jungen Fleischfachleute sind jeweils nur die landesweit besten Absolvent\*innen der Lehrabschlussprüfung (QV) 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 Schweinskarre 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 auch durch das grosszügige Sponsoring des Hauptsponsors [Hermann Herzer Stiftung](#) sowie unter anderem durch folgende Unternehmen (Goldspensoren): [AHV-Ausgleichskasse Metzger](#), [Bigler AG](#), [Frutarom Savory Solutions Switzerland AG](#), [Verein Freunde der Metzgerschaft](#) und [Cornella Work and Active Wear](#).

**Bildlegende:** Die Gewinner(innen) der Schweizer Meisterschaft der Jung-Fleischfachleute, v.l.n.r. Ramon Hegner (3), Arianne Aeschlimann (1) und Walter Sturzenegger (2) .

**Medienkontakt:** Philipp Sax, Schweizer Fleisch-Fachverband SFF, Tel.: 044 250 70 67, [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)