



Fleisch und Feinkost

Schweizerische Metzgerzeitung



Aus dem SFF

4

Der SFF erhöht die Beiträge an die Lehrmeister per 2018 auf 1000 Franken pro dreijährige Grundbildung.



Wissen

12

Auch in der Fleischbranche gibt es erfolgreiche Start-ups. Wir präsentieren einige Beispiele aus Deutschland.



Job und Bildung

14

Bald beginnen die neuen Lernenden ihre Grundbildung. Wessen müssen sie sich bewusst sein?



Inhalt

Aktuell	3
Unternehmen	6
Markt und Preise	10



Côte de Bœuf, Markbein oder schmackhafte Würste? Oder doch eher etwas vom Grill nebenan? Die Besucher des Basler «Metzger-Grills» hatten die Qual der Wahl. (Bilder: ew)

Grillabend der Metzger beider Basel

Ein Eldorado für Grillfans

Was gibt es bei diesem Wetter Schöneres, als den warmen Sommerabend im Freien zu verbringen und sich am Grill aus rund 40 Fleisch- und Wurstsorten zu bedienen? Genau dies taten die rund 300 Gäste beim «Metzger-Grill» der Basel Metzger.

Am vergangenen Mittwoch strömten Fleischfans aus der ganzen Region zum Bäumlhof in Riehen. Elf Metzgereien und die Lernenden der Berufsfachschule Muttenz hatten je einen grossen Grill aufgestellt, auf dem jeder von ihnen seine Spezialitäten zubereitete. Da gab es nicht nur Spare Ribs und Côte de Bœuf, sondern auch «second cuts» und andere Stücke, die wieder in Mode kommen: Markbein und Herz, aber auch Flank Steak und Bürgermeis-

terstück lagen auf dem Grill. Und selbstverständlich auch allerhand schmackhafte Würste. Die einen Metzgereien setzten auf Tradition, beispielsweise mit der Basler Rauchwurst, andere auf Originalität mit Kreationen wie Thairwurst oder Fenchelwurst. Wer das Eintrittsticket von 75 Franken gelöst hatte, konnte sich à discrétion bedienen. Hier ein Probiererli, dort ein grosser Happen – dem Schlemmen waren keine Grenzen gesetzt.

Verpackungssysteme

VC999

Wo Qualität zählt

info@vc999.ch www.vc999.ch

Editorial

Stopfen von Schlupflöchern nun auch beim Halalfleisch



Als letztes Geschäft der vergangenen Sommersession behandelte der Ständerat die Parlamentarische Initiative von Nationalrat Yannick Buttet (CVP, VS) zur «Einfuhr von Halalfleisch von Tieren, die ohne Betäubung geschlachtet wurden». Nachdem die zuständige Ständeratskommission den Vorstoss noch mit zufälligem Mehr abgelehnt hatte, folgte das Plenum dem Einzelantrag von Ständerat Isidor Baumann (CVP, UR) und hiess das Geschäft mit 22 zu 9 Stimmen bei 2 Enthaltungen analog zum Entscheid des Nationalrats von Anfang Mai deutlich gut! Damit geht dieses zur konkreten Ausarbeitung wieder zurück an die zuständige Nationalratskommission. Inhaltlich hat der Vorstoss eine Deklaration von importiertem Halalfleisch von Tieren zum Ziel, die im Gegensatz zur hiesigen Gesetzgebung im Ausland weiterhin auch ohne vorgängige Betäubung geschlachtet werden können. Zudem sollen die mittleren Zuschlagspreise für die spezifischen Teilzollkontingente für Halalfleisch neu an diejenigen des übrigen Fleisches angeglichen werden. Dies deshalb, weil Halalfleisch heute ab der 2. Verkaufsstufe nicht mehr als solches zu deklarieren ist, die tieferen Versteigerungskosten sich zum Nachteil der grossen Mehrheit der Betriebe, die mit glaubensunabhängigem Fleisch arbeiten, aber dennoch ausnutzen lassen. Das Koscherfleisch, das einzig mittels Schächtung gewonnen wird und daher zu importieren ist, blieb im Vorstoss hingegen unberücksichtigt, zumal aus der Praxis keine analogen Verkäufe in die konventionellen Kanäle hinein bekannt sind.

Gerade in den letzten Jahren und Monaten konnte in Bezug auf die Fleischeinfuhr der eine oder andere Erfolg mit Zutun des SFF erreicht werden. Dennoch steht vermehrt die Frage an, ob bzw. inwieweit das Stopfen von Schlupflöchern in den immer durchlässiger werdenden Landesgrenzen auch für die Zukunft der richtige Ansatz ist bzw. bleibt. Kürzlich erörterte der Bundesrat in einer seiner Klausuren die Thematik des Agrarfreihandels, womit er bei den von Existenzängsten geplagten Bauern auf erbitterten Widerstand stiess. Dennoch drängt sich die Frage immer mehr auf, was offene Grenzen die Land- und Ernährungswirtschaft und damit auch unsere Volkswirtschaft denn eigentlich kosten würden. Dies auch unter dem Aspekt, dass die Agrarzölle in den Freihandelsverhandlungen oft ein gewichtiges Pfand darstellen.

Ruedi Hadorn, SFF-Direktor



Fachlehrer Martin Tschudin (Mitte) betreibt mit seinen Schülern einen Grill und eine kleine Schauwursterei.

Beeindruckend war die Solidarität der Verbandsmitglieder. Nicht jeder machte mit, aber wer nicht mitmachte, kaufte zehn Tickets zum Vorzugspreis und verkaufte oder verschenkte sie an seine Kunden.

Der Abend war ein voller Erfolg, eine perfekte Gelegenheit, Bekannte zu Kunden zu machen und die Kompetenzen der Fachgeschäfte zu zeigen. Dank der intensiven Werbung konnte eine schöne Anzahl Gäste angelockt werden.

Dem Anlass vorangegangen war die Regiotagung, wo sich die Nordwestschweizer Metzger mit ihren Berufskollegen aus Südbaden und

dem Elsass austauschen. Der Anlass fand turnusgemäss in der Schweiz statt. Die Organisatoren hatten sich für eine interessante Besichtigung der Rheinsalinen entschieden.

Nach der lehrreichen Führung diskutierten die rund 30 Fleischfachleute über ihre Erfahrungen mit behördlichen Kontrollen, bis sie, vom Hunger übermannt, zu den Grills wechselten. **ew**

Mehr Bilder vom Anlass gibts auf www.facebook.com/Schweizerfleischfachverband



Die Gäste von nah und fern genossen den Abend offensichtlich.

Fleisch und Feinkost

Offizielles Organ des Schweizer Fleisch-Fachverbandes

Erscheint jeden zweiten Mittwoch
Verbreitete Auflage: 4072 Expl.
(WEMF/SW-Beglaubigung 15–16)

Redaktion und Verwaltung:
Schweizer Fleisch-Fachverband
Postfach 1977
Sihlquai 255
8031 Zürich
Postkonto 80-2960-4
Telefon 044 250 70 60
Telefax 044 250 70 61
E-Mail: info@sff.ch
www.sff.ch

Chefredaktor: Elias Welti (ew)
Redaktoren: Alexandra Bechter (be),
David Herren (dh)

Bezugspreise (jährlich):
SFF-Mitglieder Fr. 99.90
Private Fr. 99.90
Metzgerei-Nichtmitglied Fr. 167.–
Ausland Fr. 125.–

Anzeigenmarketing:
Stämpfli AG
Husacherstrasse 3, Postfach
8304 Wallisellen
Telefon: 044 309 90 82
E-Mail: inserate@staempfli.com
www.staempfli.com

Satz, Layout, Druck:
NZZ Media Services AG
9015 St. Gallen
nzzmediaservices@nzz.ch
www.nzzmediaservices.ch