

Filet

Hohrücken

Nierstück



FISCHER
metzgerei

Dezember 2012 · Nr. 3

aufgedeckt

Fleischfachgeschäft Fischer AG
4513 Langendorf · Telefon 032 622 68 27
www.fachgeschaeft.ch



© by Harri Kunz

**Liebe Geniesserin, lieber
Geniesser von Feinem und Zartem**

**Was gibt es Neues
bei der Fischer Metzger?**

Wir freuen uns über die neue
Ausgabe von aufgedeckt.

Viel Spass beim Lesen!
Remo und Mélanie Meier

Im Ferienpass ging es um die Wurst.



Da staunen die kleinen Fleischfachleute: Soviel Arbeit und Material für so wenig Fleischkäse.



Ende Sommerferien gab es lange Gesichter: Wegen der Strassensanierung an der Rüttenenstrasse wurde die Strasse total gesperrt. Die Ausschreibung im Anzeiger während der Sommerferien fiel zwischen Stuhl und Bänke. Erst wenige Tage vor der Schliessung, als die Strassentafeln darauf hinwiesen, dämmerte es allen Betroffenen. Nach ein paar Mails und Briefen lenkte das Tiefbauamt des Kantons Solothurn ein und stimmte einer Ampelführung zu. Ein grosses Danke unseren Kunden, die trotz der Ampelwartezeiten den Weg zu uns auf sich nehmen – wir schätzen das sehr.



Sichtlich ein Genuss: Ein Wienerli ist immer ein feiner Snack.



In diesem Jahr durften wir zum ersten Mal einen Ferienpass für die Langendorfer Kinder durchführen.

Ausgerüstet mit weissen Männelchen und Gehörschutzpfropfen machten wir uns ans Wursten. Buurebratwürste und Fleischkäse standen auf dem Produktionsprogramm. Mit der tatkräftigen Unterstützung der kleinen Helfer bereiten wir das feine Brät. Nach der Arbeit

gab es ein warmes Wienerli, natürlich ohne Brot, wie es sich für einen Metzger gehört. Jedes Kind durfte ein Fleischkäslü und ein paar Bratwürste mit nach Hause nehmen. Wenige Tage später erzählte mir eine Mutter, als sie die Bratwürste zubereiten wollte, sei ihre Tochter in Tränen ausgebrochen, weil sie die Würste doch mit soviel Mühe hergestellt hatte. Soviel Freude kann «Wursten» bereiten, selbst den Kleinsten.



Sorgfältig werden die Erzeugnisse beurteilt: Neben dem Geschmack werden auch Form, Farbe und Konsistenz geprüft.



Die Herausforderung: 280 Fleischprodukte degustieren.

Anlässlich der MEFA (Fachmesse für die Schweizer Fleischwirtschaft) messen sich die Fleischfachgeschäfte der ganzen Schweiz mit ihren Produkten. Wir waren in der Jury.

Ende November war ich zusammen mit 15 Metzgerkollegen als Experte im Ausbildungszentrum der Fleischwirtschaft in Spiez eingeladen. Ziel war die Degustation und Beurteilung von Fleisch und Wurstprodukten verschiedener Fleischfachgeschäfte aus der ganzen Schweiz. In einem Wettbewerb messen sich die Betriebe mit ihren Produkten. Anlässlich der MEFA in Basel im November 2013 werden die Produkte mit Gold, Silber oder Bronze prämiert, wenn die nötige Punktzahl erreicht wird.

Neu wurde von unserem Direktor Sepp Zahner des ABZ Spiez (Ausbildungszentrum für die Schweizer Fleischwirtschaft) eingeführt, dass bei jedem Prüfungstisch, der aus vier Experten besteht, ein Gastprüfer dabei ist. Mit diesen Gastprüfern will man eine weitere Meinung ausserhalb der Branche mit in die Entscheidung einbeziehen. Ich durfte einen Gast mitnehmen und fragte Urs Witmer vom Restaurant Chutz in Langendorf an, ob er Interesse hätte. Spontan sagte er zu und so verbrachten wir einen ge-

meinsamen Tag im Berner Oberland. Was sich nach Spass anhört, artete in Knochenarbeit aus. Morgens hatten wir zuerst eine Stunde Theorie, wurden auf bitter, sauer, salz, süss, neutral und «umami» sensibilisiert. Diese sechs verschiedenen Geschmäcker, in Wasser angereichert, waren gar nicht so leicht zu unterscheiden.

Danach wurden wir alle justiert – mit einem Salamettli aus der gleichen Charge. An vier Tischen bewerteten wir anschliessend über 280 Produkte. Von Bratwürsten jeglicher Art, die vor Ort gegrillt wurden, über Trockenfleischspezialitäten, alle Arten von Saucissons sowie Siedwürste, Teigspezialitäten, Rohessspeck, Dauerwürste, Kochschinken, Kochwürste wie Blut und Leber, Terrinen, Pasteten – alles war dabei. Da versteht sich von selbst, dass während den beiden halbstündigen Pausen, die Verpflegung nur aus einem Dessertbuffet bestand. Nachmittags kam der Spucknapf auch bei den tapfersten Testern zum Einsatz. Um die regionalen Eigenheiten der Produkte kompetent zu bewerten war an jedem Jury-Tisch mindestens eine Fachperson aus der Romandie anwesend. Es mussten immer alle Prüfer mit den vergebenen Punktzahlen für fünf verschiedene Kategorien

einer Meinung sein. Insgesamt wurden an den beiden Prüftagen rund 550 Produkte gekostet und bewertet.

Eine kleine Randnotiz zu meinem Gastprüfer: Er schlug sich in der Runde mit meinen Metzgerkollegen bravourös. Er kennt von Genf bis ins Engadin alle Metzgereien mit ihren besten Spezialitäten persönlich. Wenn er an seinem freien Tag unterwegs ist, um sein Weinlager direkt beim Winzer zu ergänzen, lässt er kein Fleischfachgeschäft aus, um nach der Hausdelikatesse zu fragen. Er ist auch der einzige Wirt, der mich an unserem Wursttag nach Cervelats frisch und heiss aus dem Kessi fragt, damit er um 11.15 Uhr seine Apérostammgäste mit diesen überraschen kann.

Schmeckt es bitter, sauer, salzig, süss oder umami ...

Umami ist ein japanisches Wort und heisst Delicious (Uma) Taste (mi), delikater Geschmack.

Mit umami beschreiben wir einen natürlich würzigen, vollen Geschmack, der unseren Gaumen schmeichelt.



KMU insider Verkauf = Verkauf?

Es war einmal eine mögliche zukünftige Mitarbeiterin. Sie machte einen soliden seriösen Eindruck. Die Referenzen waren auch gut, das Gefühl im Bauch sagte «ja».

Die Lehre in einem kleineren Verkaufsgeschäft gemacht, jedoch nicht in der Fleischbranche. Ein paar Jahre Praxis auf dem Beruf, seit ein paar Monaten ohne Anstellung. Sie hat immer fleissig Bewerbungen geschrieben, so wie das RAV es wünscht. Bei den Grossverteilern ohne Chance, anscheinend ist ein 100%-Pensum da weniger gefragt, wohl wegen den Kosten und so. Lieber fünf Teilzeitangestellte auf Abruf Zuhause, unter der Pensionskassengrenze, – so lässt sich Geld sparen.

So weit so gut. Jeder kann sich vorstellen, dass eine Einarbeitung in unser Fachgeschäft mit Aufwand verbunden ist. Branchenkenntnisse, Bedienung, Handling der Maschinen, Hygiene im Speziellen (ist das Einzige, was man erwarten kann, dass es «sitzen» müsste) und ein paar weitere wichtige Sachen. Da wäre es doch toll, wenn ein möglicher zukünftiger Arbeitgeber vom RAV unterstützt würde. Denn die ersten paar Monate ist das Begleiten der neuen Mitarbeiterin durch einen Fachmann oder eine Fachfrau unumgänglich. Ich hatte keine Ahnung, ob es eine Form von Unterstützung in so einen Fall gibt, bin ja nicht Personalchef in einer Grossfirma (auch nicht bei einem Fussballclub der Nati A, die wissen auch wie es geht). Die künftigen Mitarbeiterin fragt bei ihrem RAV-Betreuer mal kurz nach: So etwas geht nicht! (Punkt.).

Meinen Unmut über das System plauderte ich nach einer Vorstandssitzung des Gewerbevereins Puls beim Nachtrunk in die Runde. Mein Sitznachbar, Präsident des Kantonalen Gewerbeverbandes, bemerkte dann, dass es solche Möglichkeiten durchaus geben würde.

Diese sogenannten «Einarbeitungszuschüsse» (EAZ) könnte man beim RAV beantragen.

Ich machte mich dann mal schlau, und folgte den Links, die mir zugestellt wurden. Nach dem Studium der gesetzlichen Voraussetzungen rief ich den RAV-Betreuer unser zukünftigen Mitarbeiterin an. Die Antwort war immer noch: «Sie haben keine Chance auf eine Zusage!» Warum, wollte ich wissen, die Antwort war kurz und klar: «Verkauf ist Verkauf, das ist keine berufliche Veränderung!» Wie bitte? Auf die Nachfrage, ob er das Anforderungsprofil oder den Bildungsplan unserer Detailhandelsfachfrau, Fachrichtung Fleisch (früher nannte man dies weniger Umständlich Charcuterieverkäuferin) kenne, war erst mal Funkstille. Es ist also kein Unterschied ob ich Käse, Früchte, Marroni verkaufe oder im Supermarkt abgepacktes Fleisch oder Käse auffülle oder in einem Fachgeschäft verkaufe? Mit ziemlicher Sicherheit war der Berater noch nie in einem Fachgeschäft um einzukaufen, sonst wäre schon aus eigener Erfahrung die Antwort ein bisschen differenzierter ausgefallen – eventuell.

Die Unterlagen zur Anmeldung bekam ich postwendend tags darauf. Beim Ausfüllen merkte ich auf einmal, dass die Zuständigkeit gar nicht beim RAV war, sondern beim RAV Plus. Dort durfte ich dann ganz vernünftig mit einer kompetenten Person die Sachlage analysieren. Meinem Gesuch, inklusive den Begründungen wie einem speziellen Ausbildungsplan, der Vorlage für die Erfolgskontrolle und Schilderung des Sachverhalts, wurde dann stattgegeben. – Der Aufwand hatte sich gelohnt, die Unterstützung während drei Monaten in Form einer Beteiligung am Lohn gesichert. Die Entlastung für uns als Kleinbetrieb ist enorm, die Mitarbeiterin macht täglich Fortschritte, fügt sich toll ins Team ein. Weiter so! Wieder was gelernt ...



Théo – der Feinschmecker.
Sein Prädikat für Papas Bratwürste: Gold – und Théo selbst? Einfach goldig!



Gemüse Eggli
Der Gemüsestand der Familie Eggli aus Barga, erfreut sich stetiger Beliebtheit.
Über die Wintermonate ist wegen des kalten Wetters jedoch eine Pause angesagt. Sobald es gegen den Frühling geht, werden Sie am Freitag Nachmittag wieder vor dem Laden ihr Gemüse und Früchtesortiment anpreisen. Bis dann ... gibt es halt nur Fleisch!

Mitarbeiter aktuell

Simon Batzli ist ein wichtiger Träger in unserem Unternehmen geworden. Das Tagesgeschäft meistert er mit Unterstützung seiner ArbeitskollegInnen schon (fast) im Alleingang. So kann sich der Chef schon mal ein paar Stunden mehr Zeit für den Sohnmann nehmen. Möchte er doch nicht, dass dieser seinen Papa nur aus der Metzger kennt. Mitarbeiter wollen gefördert werden. Deshalb absolviert Simon Batzli eine berufsbegleitende Abendhandelsschule, zweimal in der Woche. Als Ausbilder bin ich der Meinung, dass die Grundkenntnisse der Büroarbeiten eine wichtige Grundlage für alle weiteren Ausbildungen ist. Wir unterstützen Simon Batzli dabei und wünschen ihm viel Ausdauer und Kraft!

Mirko Zürcher bildet sich neben seinem Engagement im ABZ in Spiez ebenfalls weiter. Er besucht das SIU (Schweizerisches Institut für Unternehmerschulung). Ebenfalls berufsbegleitend, jeweils dienstags. Bis auf weiteres hat er keinen freien Tag, ihm bleibt nur der Sonntag. Wir unterstützen auch Mirko Zürcher gerne. Sein Arbeitspensum im Ausbildungszentrum der Fleischwirtschaft in Spiez (ABZ Spiez) ist für beide Arbeitgeber ein Gewinn. Denn die Verknüpfung von theoretischem Wissen mit der Praxis an der Front ist ungemein wichtig. Ein wichtiger Zusatznutzen: Unser Betrieb ist so dadurch immer auf dem aktuellsten Ausbildungsstand für die Lernenden.



Simon Batzli Unser Mitarbeiter stellt sich vor:

- Seit 1. April 2011 in unserem Betrieb tätig
- Bezirksschule in Langendorf besucht
- Lehre in der Metzgerei Guex in Grenchen
- Verantwortlich Laden bei Abwesenheit der Chefs
- Auch in der Produktion einsetzbar
- Ledig, liiert mit Dunja, sie absolviert eine Kochlehre in St. Aubin Sauges

Hobbys: alles mit Motoren ...

Lieblingsgericht:
Hauptsache Fleisch ...

Wieviel ist viel?



Die Rekordhalter sorgfältig verpackt und gekühlt: 1900 Fleischvögel auf dem Weg zum Kunden.

Der Fleischvogelrekord: Für einen Kunden, den wir seit 15 Jahren beliefern, konnten wir einen (kleinen) grossen Produktionsrekord egalieren (der Rekord ist zwar bei 2100 Stück, – trotzdem sind 1900 Stück nicht alltäglich).

Tausendneunhundert Fleischvögel à 180 Gramm. Das braucht 119 kg Rindsplätzli, 345 kg Rinds- und Schweinefleisch, rund 7 kg Salz, 2500 g Gewürzmischung (natürlich Haus-Geheim-Rezept), 6 Paar flinke Hände, eine gute

Logistik und eine leistungsfähige Infrastruktur. Will doch der Fleischvogel der ca. 10 – 12°C bei der Fertigstellung hat, innert kurzer Zeit auf eine Kerntemperatur von 2,5°C gebracht werden. Da reichen der gute Wille alleine und ein Kühlraumli etwas grösser als ein Haushaltskühlschrank nicht ganz aus. Wenn etwas falsch läuft, haben nicht bloss drei Personen Magenverstimmung sondern im Umkreis von über 40 km wären alle Spitäler besetzt. Mit topfrischem Verarbeitungsfleisch und motivierten, gut ausgebildeten Fachleuten, ein wenig Know-

how, ist es aber ein Riesenspass und ein Privileg, solche Aufträge ausführen zu dürfen. Mit der gleichen Lieferung wurden ausserdem 296 Kilogramm frische mit Biermarinade veredelte Schweinshälse auf die Reise geschickt. Ach ja, am Tag vorher waren es 250 Kilogramm frisch hausgemachte Brätkügel. Ob für ein Stück Entrecôte für vier Personen, ein Landjäger für die Wanderung oder Feines für 20 oder 100 Feinschmecker – für uns wird stets nur das beste Fleisch hergestellt und von uns verarbeitet. Ehrensache!