

Festführer 2024

Verein Freunde der Metzgerschaft



20. Schweizer Meisterschaft im Ausbeinen

24. August 2024 – Visp VS

20ème Championnat suisse de désossage

24 août 2024 – Visp VS

Generalversammlung – Partner



Haupt-Partner





Hochwertige Hygienetechnik
für die kompromisslose Personalhygiene.



Robuste Niederdruck-Reinigungstechnik
für die effiziente und materialschonende
Reinigung von Oberflächen und
Produktionsanlagen.



Umfassender Service
Beratung · Planung · Projektierung ·
Realisierung · Montage · Inbetriebnahme ·
Schulung · Service · Reparaturen ·
Ersatzteilverfügbarkeit mit über
5'000 Ersatzteilen ab Lager Elsau.

S U L B A N A

sulbana.com



FINDE DEINE LEHRSTELLE:

www.bellfoodgroup.ch/lehre



Mit Leidenschaft und
Stolz gemacht von
unseren Lernenden.



Das ist gut. Seit 1869.

Austragungsort

Lonza Arena AG
Torweg 3
3930 Visp



Google Maps Routenplan

Lonza
ARENA

Organisationskomitee - Vorstand Verein Freunde der Metzgerschaft

Roland Lienhard (Präsident), Philipp Sax, Werner Siegenthaler, Daniel Strub, Raphael Hosang, Natalie Hugentobler, Roland Jost, Bruno Egli, Christian Siegrist

Impressum

Auflage
Konzept/Gestaltung
Titelbild

800 Exemplare
mediaZeit GmbH, Weinfelden, www.mediazeit.ch
Die Jurymitglieder, gehören mitunter zu den wichtigsten Personen der Schweizer Meisterschaft im Ausbeinen, Eishalle Güttingersreuti, Weinfelden TG – 2023
Edubook AG, Merenschwand, www.edubook.ch

Druck

Organisationskomitee Impressum	4
Inhaltsverzeichnis	5
Grusswort Gemeinde Visp Niklaus Furger, Gemeindepräsident	6
Grusswort Schweizer Fleisch-Fachverband - SFF Präsident Damian Müller	7
Grusswort Haupt-Partner Marcel Allemann, Bell Schweiz AG	8
Grusswort Haupt-Partner Christoph Speck, CEO Centravo-Gruppe	9
Grusswort OK-Präsident Roland Lienhard, Verein Freunde der Metzgerschaft	10
Grusswort Chef Jury Daniel Strub, 20. Schweizer Meisterschaft im Ausbeinen	11
Grusswort Patronat-Partner Heinrich Bucher, Proviande	12
Grusswort Metzgereipersonal-Verband der Schweiz - MPV Giusy Meschi	13
Wir stellen uns vor: Verein Freunde der Metzgerschaft	15
20. Generalversammlung Verein Freunde der Metzgerschaft	16
Tagesprogramm – 20. Schweizer Meisterschaft im Ausbeinen	17
Gästeliste 20. Schweizer Meisterschaft im Ausbeinen	18
Partner Patronat Medienpartner Gönner	22
Siegerinnen und Sieger vergangener Meisterschaften 2003 - 2023	28
Teilnehmerstatistik 2003 - 2023	35
Wettkampfbreglement	36
Règlement du concours	38
Qualitätsbeurteilung Kriterien / Jugement de qualité Critères	41
Anwendungsanleitung Messerlehre	48
Jury Moderation Wettkampfbüro Welcome Desk	49
Teilnehmerzahlen 2024	46
Teilnehmer 20. Schweizer Meisterschaft im Ausbeinen Startzeiten	51
Schätzen und Gewinnen - Rapelli-Wettbewerb	61
Der Weg nach Visp / Übernachten in Visp	99
Wichtige Kontakte	100
Beitrittserklärung Verein Freunde der Metzgerschaft	101
Schweizer Metzgerlied	102
Heute schon gelacht?	103

Wettbewerb!

Jetzt Mitglied werden!

Herzlich willkommen in Visp!

Im Namen des Gemeinderates sowie der gesamten Bevölkerung heisse ich Sie zur Schweizermeisterschaft im Ausbeinen in unserem Städtchen Visp herzlich Willkommen.

Visp ist ein Städtchen mit vielen interessanten Gesichtern, wie der lausigen Altstadt mit italienischem Ambiente, der attraktiven und freundlichen Fussgängerzone mit einem breiten Angebot an Gastronomiebetrieben sowie einem vielfältigen Einkaufsangebot für Jung und Alt. Mit seinen über 12'000 Arbeitsplätzen auf rund 8'500 Einwohner ist Visp das Wirtschaftszentrum des Oberwallis. Grösster Arbeitgeber ist der Bio-Pharma-Konzern Lonza mit aktuell rund 5'000 Mitarbeitenden am Standort Visp. Mit der Eröffnung des Lötschberg-Basis-Tunnels sowie des Vollknotenbahnhofs im Jahre 2007, wurde Visp auch zur Verkehrsdrehscheibe für den öffentlichen Verkehr im Wallis mit einer jährlichen Passantenfrequenz von über 8 Mio.

Die Gemeinde Visp hat sowohl der Kultur als auch dem Sport immer eine sehr grosse Bedeutung beigemessen. Dies zeigt sich unter anderem an der vielfältigen Infrastruktur, welche den verschiedenen Vereinen zur Verfügung steht. Erwähnenswert ist hier vor allem die im September 2019 eröffnete neue Eissport- und Eventhalle «Lonza Arena» mit einer Zuschauerkapazität von 5'000 sowie einem umfassenden Gastrobereich. Als Gastgeberort freuen wir uns sehr, dass hier am kommenden 24. August erstmals auch die Schweizermeisterschaften im Ausbeinen über die Bühne gehen.

Wir wünschen Ihnen allen erfolgreiche Wettkämpfe sowie schöne, gesellige Stunden in unserem Städtchen.

Wir freuen uns, Sie in Visp empfangen zu dürfen!

Niklaus Furger
Gemeindepräsident



Liebe Gäste

Es ist wieder soweit! Als Präsident des Schweizer Fleisch-Fachverbandes SFF heisse ich die Teilnehmenden, die Jury, Fachkräfte und Gäste herzlich zur 20. Schweizer Meisterschaft im Ausbeinen willkommen, die hier in der Lonza Arena in Visp stattfindet. Es ist mir eine grosse Freude, Sie hier begrüssen zu dürfen.

Das Ausbeinen – also das Herauslösen des Knochens aus dem Fleisch – ist nicht einfach ein beliebiger Arbeitsschritt in der Fleischproduktion. Es ist sehr anspruchsvoll und erfordert Geschick, Präzision und Erfahrung. Unsere Teilnehmenden werden gleich zeigen, wie sehr sie einen der herausforderndsten Aspekte der Fleischzerlegung beherrschen. Sie werden zeigen, wie sehr sie ihr Handwerk verstehen. An der diesjährigen Schweizer Meisterschaft im Ausbeinen streben unsere Wettkämpferinnen und Wettkämpfer nach den begehrten Top-Platzierungen in einem Wettbewerb, der sich über die Jahre als eine spannende und bedeutsame Veranstaltung für die Fleischbranche etabliert hat.

Dieser Anlass ist auch zu einem beliebten Treffen für die Metzgerbranche geworden. Die Spannung der Wettkämpfe und die Live-Übertragungen vom Event tragen zur Unterhaltung bei. Das gesellige Beisammensein und der Austausch unter Kollegen stärken die Gemeinschaft und das Berufsbild sowohl intern als auch nach aussen.

Ein besonderer Dank im Namen des Schweizer Fleisch-Fachverbands gilt den engagierten Teilnehmenden, die sich dieser Herausforderung stellen und sich der Öffentlichkeit präsentieren. Ihr verdient unseren grössten Respekt und unsere Anerkennung!

Ich wünsche allen Wettkämpfern viel Erfolg und hoffe natürlich, dass sie ihre Ziele erreichen können. Ebenso danke ich Roland Lienhard, dem Präsidenten des Organisationskomitees, und allen Helferinnen und Helfern für ihren unermüdlichen Einsatz.

Liebe Anwesende: Nun wünsche ich Ihnen viel Spass bei den spannenden Wettkämpfen und ebenso viele interessante Begegnungen!

Damian Müller
Präsident des Schweizer Fleisch-Fachverbands SFF



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

Ein herzliches «Drum frischauf, ihr Metzgerherzen» zum Beginn dieser Ausbeinmeisterschaft!

Liebe Kolleginnen und Kollegen

Als stolze Vertreter der Schweizer Metzgerbranche, verbunden mit der Landwirtschaft und dem Lebensmittelhandel unseres Landes, treten wir heute gemeinsam an, um unser Handwerk zu zelebrieren und unsere Fähigkeiten unter Beweis zu stellen.

Wie das Metzgerlied sagt: «Metzger müssen munter sein!» Frühes Aufstehen, harte Arbeit und Leistungsbereitschaft sind für uns selbstverständlich. Hinter all dem liegt eine tiefe Verbundenheit zu unserem Beruf, der schon mehr eine Berufung ist – geprägt von Tradition, Natürlichkeit und Genuss.

In rot-weisser Tracht symbolisieren wir Stolz und Hingabe für das, was wir tun. Unsere Arbeit ist nicht nur ein Job, sondern eine mit Freude und Respekt ausgefüllte Lebensweise.

Lasst uns also die Gläser erheben, nicht nur auf unsere Leistungen heute, sondern auch auf die Zukunft unseres Handwerks. Mögen wir gemeinsam weiterwachsen, junge Talente fördern und den Wert unseres Berufsstandes hochhalten.

Dank gebührt unter anderen dem Organisationskomitee für seine hervorragende Arbeit. Sie haben diese Veranstaltung erst möglich gemacht. Und vergessen wir nicht, die sozialen Kontakte zu pflegen. Denn sie sind es, die unsere Gemeinschaft stärken und uns gegenseitig inspirieren.

Drum frischauf, ihr Metzgerherzen! Denn solange wir unser Handwerk mit Leidenschaft und Stolz ausüben, wird es nie untergehen.

Metzger müssen' s immer sein!

La vie est Bell
Marcel Allemann
Bell Schweiz AG



Das Metzgerhandwerk zu Gast in der Walliser Sonnenstube

Liebe Freunde der Metzgerschaft, geschätzte Gäste

Das Metzgerhandwerk ist ein unverzichtbarer Pfeiler unserer Landwirtschaft und Kultur. Es verdient unsere volle Anerkennung als traditionsreicher Beruf. Deshalb setzen wir uns leidenschaftlich dafür ein, dieses Handwerk zu fördern und zu stärken, damit es auch in Zukunft Bestand hat. Darum freut es uns und wir sind stolz darauf, einer der Hauptpartner der "Schweizer Meisterschaft im Ausbeinen" zu sein.

Visp, der strahlende Austragungsort, ist als Sonnenstube des Wallis bekannt und verspricht mit rund 300 Sonnentagen im Jahr das perfekte Ambiente für diesen hochkarätigen Anlass. Dieses Jahr ist besonders bemerkenswert. Wir feiern den 20. Geburtstag und damit zwei Jahrzehnte erfolgreiche Meisterschaften, sondern ich darf auch als neuer CEO der Centravo-Gruppe erstmals dabei sein.

Mit unserem Engagement an der Meisterschaft will die Centravo dazu beitragen, das Metzgerhandwerk nicht nur zu erhalten, sondern auch in seiner Bedeutung zu stärken. In einer Zeit, in der die Landwirtschaft als wichtiger Wirtschaftszweig immer mehr unterstützt werden muss, sind Initiativen wie diese Meisterschaft unerlässlich, um auf die Bedeutung und Nachhaltigkeit des Metzgerhandwerks aufmerksam zu machen.

Lassen Sie uns gemeinsam das Können, die Leidenschaft und das handwerkliche Geschick der Metzgerinnen und Metzger feiern. In den Kategorien "Lernende", "Bürometzger" und "Akkordmetzger" zeigen alle ihre Leidenschaft, ihr Feingefühl und ihren Respekt im Umgang mit dem Rohstoff.

Die Centravo-Gruppe, das grösste fleischverarbeitende Verwertungsunternehmen seiner Art in der Schweiz, vereint ein Logistikunternehmen, spezialisierte Industriebetriebe, ein Handelshaus und einen Rohwarenbroker unter einem Dach. Sie deckt die gesamte nachhaltige Wertschöpfungskette der Verwertung tierischer Nebenprodukte ab. Über allem steht der Gedanke, alle tierischen Produkte im Namen der Schweizer Fleischwirtschaft in einer vorbildlichen Kreislaufwirtschaft möglichst hochwertig und nachhaltig zu verwerten.

Ein herzliches Dankeschön an das Organisationsteam. Sie haben es einmal mehr geschafft, mit viel Umsicht und Professionalität diese wunderbare Meisterschaft zu organisieren. Ihr Engagement und Ihr Einsatz sind vorbildlich und tragen wesentlich zum Erfolg dieser Veranstaltung bei. Ich wünsche allen Teilnehmenden, allen Zuschauern und Mitwirkenden eine spannende und unvergessliche Meisterschaft.

Herzliche Grüsse

Christoph Speck
CEO Centravo-Gruppe



Liebe Teilnehmerinnen, liebe Teilnehmer Sehr geehrte Gäste

Im Namen des Organisationskomitees, des Verein Freunde der Metzgerschaft sowie der Lonza Arena AG freue ich mich, Sie zu den 20. Schweizermeisterschaften im Ausbeinen zu begrüssen.

Der Titel des Metzgerliedes war selten treffender als im laufenden Jahr: «Drum Frischauf ihr Metzgerherzen». Wir sehen uns zu den Jubiläumsanlässen. Je zum zwanzigsten Mal finden in diesem Jahr, die Schweizermeisterschaften sowie die Generalversammlung des Verein Freunde der Metzgerschaft in Visp statt. Wir freuen uns auf die Gastfreundschaft und die Ambiance der modernen Lonza Arena und erwarten hochstehende Wettkämpfe.

Die in fünf Kategorien angemeldeten Wettkämpfer vertreten die gesamte Schweizer Fleischwirtschaft. Ihre intensive Vorbereitung sorgt dafür, dass sie in Topform antreten, mit grosser Leidenschaft und perfektem Metzgerhandwerk den Erfolg im Wettkampf anstreben. Die Wettkampjury, alle erfahrene Vertreter des Metzgerberufs, sorgt dafür, dass nicht das schnellste, sondern das in Zeit und Qualität beste Resultat zum Sieg führt. Für Hochspannung ist gesorgt, treten die Besten schlussendlich im Duell, Kopf an Kopf, im KO-System gegeneinander an!

Viele Unternehmen und Organisationen der Fleischwirtschaft sowie nahestehender Branchen unterstützen in unterschiedlicher Art unser traditionsreiches Metzgertreffen. In vielen Fällen dürfen wir auf langjährige Partnerschaften zählen. Insbesondere die diesjährigen Haupt-Partner, die Centravo Holding AG sowie die Bell Schweiz AG als durchführender Betrieb, sind sehr nahe am Geschehen mit dabei. An dieser Stelle möchte ich für alle Leistungen und Beiträge zu den Schweizermeisterschaften im Ausbeinen sehr herzlich danken.

Für die richtige Wettkampfstimmung sorgen die Fanclubs, Arbeitskollegen und Besucher, welche die Teilnehmenden in den Qualifikationsdurchgängen und Finals lautstark unterstützen. Die Teilnehmerinnen und Teilnehmer - stolze Botschafter des Metzgerhandwerks – geniessen es, durch die gute Stimmung und von vielen Fans zu Meisterleistungen getragen zu werden. Deshalb möchte ich alle motivieren, den Anlass in Visp zu besuchen.

Die Berichterstattung kann laufend mit aktuellen Bildern, Videos und Schnappschüssen, die vor Ort direkt produziert und auf unserer Website sowie in den sozialen Kanälen ausgespielt, mitverfolgt werden. Unser Team sorgt dafür, dass das Geschehen laufend auf dem Handy mitverfolgt werden kann.

Die Vorbereitungen für einen unterhaltsamen Tag unter Freunden der Metzgerschaft sind in vollem Gange. Drum Frischauf, wir freuen uns, viele Berufskollegen, Besucher und Gäste am 24. August im Wallis zu sehen!

Herzlich willkommen in Visp!
Mit herzlichem Metzgergruss

Roland Lienhard
Präsident Verein Freunde der Metzgerschaft



Liebe Teilnehmerinnen, liebe Teilnehmer Sehr geehrte Gäste

Im Namen der Jury heisse ich Sie, zur 20. Schweizer Meisterschaft im Ausbeinen ebenfalls herzlich willkommen.

Es freut mich besonders, dass wir den Anlass erstmals im wunderschönen Wallis, genauer in Visp, durchführen dürfen. Stellt uns dieser geografische Wechsel erneut vor grosse, organisatorische Herausforderungen, nicht zuletzt die etwas längere Anreisezeit als gewohnt. Wir hoffen aber, dass möglichst viele Teilnehmer/innen und Supporter, sich dieser Herausforderung stellen werden und ein grossartiges Wochenende geniessen können.

Ein herzliches Willkommen geht auch an alle Gäste, Partner, Mitglieder und Gönner des Vereins «Freunde der Metzgerschaft». Mit Ihrem Erscheinen geben Sie diesem traditionellen Anlass den würdigen Rahmen und unterstreichen damit die grosse Bedeutung dieses Wettbewerbs der Schweizer Metzgerschaft.

Einen besonderen Dank gilt auch allen Wettkämpfer/innen, welche sich Jahr für Jahr einem harten und fairen Wettbewerb stellen. Wir wünschen allen Wettkampfglück und Erfolg, wobei der olympische Gedanke im Vordergrund stehen soll «dabei sein ist alles». Einen grossen Dank spreche ich auch meinen Jurymitgliedern aus, denn ohne deren Unterstützung wäre es uns nicht möglich einen solchen Anlass durchzuführen.

An den letzten zwei Meisterschaft haben wir erstmals eine Firmenwertung angeboten, welche sich beim zweiten Mal bereits weiterentwickelt hat, was uns sehr freut. Im Namen der teilgenommenen Teams kann ich aber sagen, es war wiederum eine zusätzliche Motivation am Anlass teilzunehmen. Um also den Zusammenhalt innerhalb einer Firma zu fördern, ist dieses Format eine gute Gelegenheit. Details entnehmen Sie bitte dem Wettkampfbroschüre.

Wir werden auch dieses Jahr alles daransetzen, dass die Wettkämpfer/innen ideale Wettkampfbedingungen vorfinden und damit ein faires Kräftermassen stattfinden kann.

Wir wünschen allen Anwesenden im Kreise der Freunde der Metzgerschaft einen unvergesslichen Tag im Wallis mit viel gutem Sport, Gemütlichkeit, interessanten Gesprächen und Begegnungen.

Daniel Strub
Chef Jury



Ein herzliches «Drum frischauf, ihr Metzgerherzen» zum Beginn dieser Ausbeinmeisterschaft!

Liebe Freunde der Metzgerschaft

Proviande freut sich, Sie an der 20. Schweizer Meisterschaft im Ausbeinen willkommen zu heissen. Wir treffen uns dieses Jahr hier im Wallis, Heimat der Eringerkühe und berühmt für sein wunderbares Trockenfleisch. Im Land zwischen Furkapass und Genfersee ist Ackerbau mühsam und klimatisch stark eingeschränkt. Weiden von Schafen, Ziegen und Rindern ist dagegen auch an steilen Hängen möglich. Das Wallis blickt auf eine jahrhundertelange Tradition in der Viehzucht und Fleischverarbeitung zurück.

Die Schweizer Meisterschaft im Ausbeinen unterteilt sich in fünf Kategorien: Lernende, Metzger, Akkord, Bürometzger und Senioren bilden je eine Wettkampf-Kategorie. Für alle gilt, drei Schweinsschultern so schnell wie möglich auszubeinen und dabei auch auf die Sauberkeit der Knochen und die Einschnitte im Fleisch zu achten. Kein leichtes Unterfangen, dem sich die Teilnehmerinnen und Teilnehmer stellen! Vor Publikum und Kameras zu arbeiten, erhöht die Schwierigkeit noch. Zum Glück gibt es die zahlreichen Fan-Teams, die ihre Kolleginnen und Kollegen lautstark anfeuern. So entsteht eine einzigartige Atmosphäre in der Lonza-Arena, wo die diesjährige Austragung stattfindet.

Die Schweizer Meisterschaft im Ausbeinen zeigt das hohe fachliche Können der Metzgerschaft. Proviande setzt sich dafür ein, die Fleischkultur in der Schweiz zu erhalten und das Wissen zu Fleisch zu fördern. Die Schweizer Meisterschaft im Ausbeinen ist ein Schaufenster für unsere breit aufgestellte Branche: jüngere und ältere Metzgerinnen und Metzger, solche mit viel und mit weniger Berufspraxis sind hier vertreten. Selbst die "Büro-Metzger" kämpfen untereinander um den begehrten Sieger-Titel.

Wir danken dem Organisations-Komitee für seine wiederum grosse Arbeit, diese Meisterschaft auf die Beine zu stellen. Die Vorbereitung ist aufwändig und besteht aus vielen kleinen Schritten, die man von aussen gar nicht wahrnimmt. Umso schöner, dass dieser Anlass auch dieses Jahr stattfinden kann.

Proviande wünscht allen Wettkämpferinnen und Wettkämpfern viel Erfolg und allen Besucherinnen und Besuchern ein schönes Fest.

Heinrich Bucher
Direktor Proviande



PROVIANDE

Liebe Freunde der Metzgerschaft

20 Jahre Schweizer Meisterschaft im Ausbeinen – welch denkwürdiges Jubiläum!

Wer hätte gedacht, dass sich die Ausbeinmeisterschaft zum traditionellen jährlichen Stelldichein der Schweizer Fleischbranche entwickeln würde? Genau dies ist geschehen dank dem unermüdlichen Engagement der damaligen und des aktuellen Vorstandes des Vereins Freunde der Metzgerschaft.

Das Engagement allein genügt jedoch nicht – kein Anlass kann durchgeführt werden ohne Wettkämpfer, Juroren und nicht zuletzt Sponsoren.

Seid herzlich willkommen zu diesem Jubiläums-Anlass, der erstmals im Wallis stattfinden wird.

In der Lonza-Arena in Visp werden sich die Wettkämpfer messen, die Besten der jeweiligen Kategorien werden gewinnen und stolz ihre Medaillen präsentieren.

Tragt mit eurer zahlreichen Teilnahme dazu bei, die 20. Ausgabe des Wettbewerbes zu einem unvergesslichen Anlass der und für die Branche mitzugestalten.

Ein spezielles Dankeschön geht an alle Sponsoren, an die Verantwortlichen des Austragungsortes, an den Vorstand des Vereins und allen Teilnehmenden für eure ungebrochene Begeisterung für unsere Branche.

Es freut uns sehr, euch alle am 24. August 2024 begrüßen zu dürfen.

Giusy Meschi
Metzgereipersonal-Verband der Schweiz - MPV





CH 

CENTRAVO

SCHWEIZ • SUISSE • SVIZZERA



**Nachhaltige Verwertung,
effiziente Vermarktung.**

www.centravo.ch

Liebe Freunde der Metzgerschaft Liebe Vereinsmitglieder und Gäste

Anlässlich der 3. Schweizer Meisterschaft im Ausbeinen 2005 fand die offizielle Gründung des Vereins Freunde der Metzgerschaft statt.

Gerne benutze ich die Gelegenheit, den Verein nochmals kurz vorzustellen.

Ziel und Zweck des Vereins sind

- Organisation der Schweizer Meisterschaft im Ausbeinen
- Pflege der Metzgerfamilie
- Förderung und Pflege des Metzger-Handwerks
- Förderung des Nachwuchses
- Förderung der Aus- und Weiterbildung
- Imageförderung in der Öffentlichkeit
- Enge Zusammenarbeit mit dem Metzgereipersonal-Verband der Schweiz (MPV)
- Enge Zusammenarbeit mit dem Schweizer Fleisch-Fachverband (SFF)



**Jetzt Mitglied werden!
Beitrittserklärung Seite 101**

Mitgliedschaft

Mitglieder des Vereins können natürliche und juristische Personen werden, die sich zum Vereinszweck bekennen. Der Beitritt zum Verein erfolgt durch schriftliche Beitrittserklärung.

Der Verein umfasst folgende Mitgliederkategorien

- Privatmitglieder
- Firmenmitglieder
- Ehrenmitglieder

Wir legen grossen Wert auf eine enge, aufbauende und konstruktive Zusammenarbeit mit dem Metzgereipersonal-Verband (MPV), dem Schweizer Fleisch-Fachverband (SFF), Organisationen und insbesondere den Medien. Die Erhaltung und Förderung des Metzgerberufes ist die Zielsetzung. Dies tun wir in der festen Überzeugung, dass der Metzgerberuf nach wie vor eine gute Basis für die Zukunft besitzt.

Dazu benötigen wir die Unterstützung aller am Nahrungsmittel Fleisch interessierten Geniesser.

Roland Lienhard
Präsident Verein Freunde der Metzgerschaft



www.verein-fdm.ch

Alle Informationen zum Verein Freunde der Metzgerschaft: www.verein-fdm.ch

Vorstandsmitglieder Verein Freunde der Metzgerschaft

Lienhard Roland Präsident	Jost Roland
Strub Daniel Kassier	Sax Philipp
Hugentobler Natalie Aktuarin	Siegenthaler Werner
Hosang Raphael	Siegrist Christian
Egli Bruno	

20. ordentliche Generalversammlung Verein Freunde der Metzgerschaft (VFdM)

Das ist kein öffentlicher Anlass. Gäste und Vereinsmitglieder werden persönlich zur Generalversammlung eingeladen.

Datum Freitag, 23. August 2024

Ort Lonza Arena AG, Visp

Generalversammlung – Partner



Zeit

17.00 Uhr	Apéro
18.00 Uhr	Beginn der 20. Generalversammlung Verein Freunde der Metzgerschaft
19.15 Uhr	Gemeinsames Nachtessen
	ab ca. 22.00 Uhr «Ausklang» und Pflege der Kameradschaft

Traktanden

1. Begrüssung, Genehmigung der Traktandenliste
2. Wahl der Stimmenzähler
3. Protokoll der 19. Generalversammlung vom 1. September 2023
Der Vorstand beantragt das Protokoll zu genehmigen.
4. Jahresbericht des Präsidenten
Kenntnisnahme des Jahresberichtes
5. Jahresrechnung
 - 5.1 Jahresrechnung für das Vereinsjahr 01.07.2023 bis 30.06.2024
 - 5.2 Bericht der Rechnungsrevisoren
Der Vorstand beantragt die Jahresrechnung und den Revisorenbericht zu genehmigen.
6. Entlastung der Mitglieder des Vorstandes
Der Vorstand beantragt den Mitgliedern Entlastung zu erteilen.
7. Festsetzung des Jahresbeitrages
Anträge: Firmenmitgliedschaft CHF 300.00, Privatmitgliedschaft CHF 70.00
8. Budget für das Vereinsjahr 01.07.2024 bis 30.06.2025
Der Vorstand beantragt das Budget zu genehmigen.
9. Wahlen
Erneuerungswahl
10. Behandlung der Anträge
 - 10.1. Anträge der Vereinsmitglieder
 - 10.2. Anträge des Vorstandes
Keine Anträge
11. Verschiedene Informationen und Umfrage

20. Schweizer Meisterschaft im Ausbeinen - Tagesprogramm

- ab 07.00 Eintreffen der Wettkämpferinnen und Wettkämpfer
- 08.30 Begrüssung durch den OK-Präsidenten

Qualifikation

- 08.45 Start Qualifikation (Metzger, Senioren, Bürometzger, Lernende, Akkord)
- 11.00 Partner- und Gästeapéro
- 11.45 Ende der Qualifikation

Mittagspause

Achtelfinale | Top 16

- 13.00 Senioren
- 13.15 Bürometzger
- 13.30 Lernende
- 13.45 Metzger
- 14.00 Akkord

Viertelfinale | Top 8

- 14.15 Senioren, Bürometzger
- 14.30 Lernende
- 14.45 Metzger, Akkord

Halbfinale | Top 4

- 15.00 Senioren, Bürometzger, Lernende
- 15.20 Metzger, Akkord

Finale

- 15.45 Metzger, Senioren, Bürometzger, Lernende, Akkord | Kl. Finale um Platz 3 und 4
- 16.05 Metzger, Senioren, Bürometzger, Lernende, Akkord | Finale um Platz 1 und 2
- 16.20 Ende Wettkampf
- 16.45 Preisvergabe – SCHÄTZEN UND GEWINNEN – Rapelli
- 17.00 Rangverkündigung 20. Schweizer Meisterschaft im Ausbeinen

Wettbewerb Seite 61

Herzlich willkommen...

Stand: 12. Juli 2024

Centravo Holding AG

Erich Rava

Ernst Sutter AG

Reto Sutter

Eurofins Scientific AG

Adrian Lehmann

Nicole Ammann

Flury Schlachttechnik GmbH

Beat Flury

Angela Flury

GVFI AG

Sam Sprunger

Productus GmbH / Inhaber

Andreas Harb

Philipp Berchtold

Raps Schweiz AG

Andreas Huber

TRAVECO Transporte AG

Beat Felber

Widmer & Pagani AG

Roman Fischer

Cyrill Züger



Flury
Schlachttechnik GmbH



*Wir wünschen allen Teilnehmern
viel Erfolg und Sicherheit an der
Ausbeinmeisterschaft 2024*

Grienackerweg 9 | 4226 Breitenbach | 061 783 94 20
info@flury-schlachttechnik.ch | flury-schlachttechnik.ch



Raps Schweiz AG

Abt-Bedastrasse 25, 9245 Sonntental
071 955 99 10 | info_schweiz@raps.com



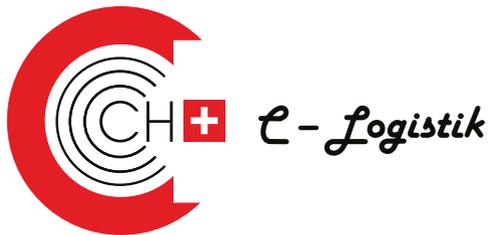
Höchste Qualität & Bester Geschmack



**Mehr als nur Marinaden & Gewürzmischungen!
Das machen wir seit 100 Jahren für Sie...**



***Unsere Lastwagenflotte, die
grösstenteils mit eigenem Biodiesel
fährt, ist für uns auch ein
Kommunikations- und Botschaftsträger.***



*Unsere Logistik ist mehr als nur ein
spezialisierter Transporteur.*

*Wir stehen stets im Dienste der
Fleischbranche.*

Ein Unternehmen der Centravo-Gruppe



Nachhaltige Verwertung, effiziente Vermarktung.

Partner 20. Schweizer Meisterschaft im Ausbeinen 2024

Stand: 23. Juni 2024

Wir danken allen Sponsoren für ihre grosszügige Unterstützung, ohne die wir die Schweizer Meisterschaft im Ausbeinen in dieser Form nicht durchführen könnten, den Medien für die kompetente Berichterstattung, allen Beteiligten vor und hinter den Kulissen sowie den Mitgliedern des Vereins Freunde der Metzgerei.

Haupt-Partner

**Haupt-Partner**

Bell Schweiz AG, Basel
Centravo Holding AG, Lyss

Patronat 2024

MPV Metzgereipersonal-Verband der Schweiz, Zürich
Proviande, Bern
Schweizer Fleisch-Fachverband SFF, Dübendorf

Medienpartner

Fleisch und Feinkost

Generalversammlung-Partner

IP-Suisse, Zollikofen
PRODUCTUS GmbH, Zürich

Apéro-Partner

Burgerschaft Visp, Visp

Platin-Partner

CUBER GmbH, Flamatt
Ernst Sutter AG, Gossau SG

Gold-Partner

Bigler AG Fleischwaren, Büren an der Aare
NovaTaste Switzerland AG, Niederuzwil
Pacovis AG, Stetten AG

Silber-Partner

CARBAGAS AG, Gümligen
TAHAG - Top Akkord Heinen AG, Reiden
Widmer & Pagani AG, St. Gallen

Bronce-Partner

AHV-Kasse Metzger, Bern 22
Breitenmoser Fleischspezialitäten AG, Appenzell Steinegg
Carnoglob Handels AG, Basel
Cuenin AG, Oey-Diemtigen
Delicarna AG, Pratteln
Eurofins Scientific AG, Schönenwerd
FF Frischfleisch AG, Sursee
GVFI AG, Basel
Geser ALPINA GmbH, Flawil
Josef Koch AG, Malters
K. Isler AG, Winterthur
Micarna SA, Bazenheid
Neumeyer AG, Lengnau
Refida AG, Wil
Sealed Air GmbH, Root-Längenbold

Sealpac Schweiz GmbH, Eschlikon TG
 Tec Folien Allgäu GmbH, Bad Grönenbach
 Van Hees AG, Villmergen
 VB Food International AG, Basel
 Zwahlen Lammfleisch AG, Thun

Patronat-Partner Lernende

Bell Schweiz AG

Bhaltis-Partner / Natural-Partner

Bardusch AG, Brugg AG
 Flury Schlachttechnik GmbH, Breitenbach
 Raps Schweiz AG, Sonnenthal-Oberbüren
 Sulbana AG, Elsau
 TRAVECO Transporte AG, Winterthur
 Victorinox S.A, Ibach-Schwyz

Gönner

Jenzer Fleisch + Feinkost AG, Arlesheim
 Marmy Viande en gros SA, Estavayer-le-Lac
 Möslli Fleischwaren AG - MÖFAG, Zuzwil
 Rausser Handelsfirma, Ebmatingen
 Schlachtbetrieb St. Gallen AG, St. Gallen
 Vianco AG, Brugg



TAHAG

TOP AKKORD H. HEINEN AG

Ihr kompetenter Partner in der Fleischverarbeitung

Wir wünschen allen Teilnehmer viel Erfolg!

Zelglimatte 3 | 6260 Reiden | T +41 41 935 09 90 | www.tahag.ch | info@tahag.ch

LA VIE EST
BELL



bell.ch

Das ist gut. Seit 1869.

FINDE DEINE LEHRSTELLE:

www.bellfoodgroup.ch/lehre



Mit Leidenschaft und
Stolz gemacht von
unseren Lernenden.



Das ist gut. Seit 1869.

SO MACHEN WIR PROFIS



Wir sind eine der führenden Lebensmittelmarken in der Schweiz.

Bei uns stehen über 15 verschiedene Ausbildungsberufe aus den Bereichen Produktion, Verwaltung und Technik zur Wahl.

Weitere Infos und alles zur
Online-Bewerbung unter:

www.bellfoodgroup.com/lehre



1. Schweizer Meisterschaft im Ausbeinen 2003

Austragungsort: Traitafina AG, Lenzburg

Metzger

1. Hess Urs
2. Crivelli Ivan
3. Signer Marcel

Akkord

1. Lehleiter Ralf
2. Gastl Peter
3. Standhaft Roland

In den Kategorien Lehrlinge und Altmeister/Bürometzger wurden 2003 keine Meisterschaften durchgeführt.

2. Schweizer Meisterschaft im Ausbeinen 2004

Austragungsort: Reber AG, Langnau i. E.

Lernende

1. Schmucki Michi
2. Zett Martin
3. Junker Reto

Metzger

1. Hess Urs
2. Mathys Ulrich
3. Hadergjonaj Driton

Senioren | Bürometzger

1. Käser Daniel
2. Frey Markus
3. Dauner Adolf

Akkord

1. Büttner Michael
2. Arnold Eric
3. Schmid Christian

3. Schweizer Meisterschaft im Ausbeinen 2005

Austragungsort: Herbert Ospelt, Bendorf FL

Lernende

1. Lustenberger Marc
2. Schmucki Michi
3. Zett Martin

Metzger

1. Mathys Ulrich
2. Vujic Mladen
3. Hunziker Marcel

Senioren | Bürometzger

1. Lüthi Kurt
2. Lüthi Paul jun.
3. Wallig Thomas

Akkord

1. Büttner Michael
2. Herrmann Richard
3. Conrad Morris

4. Schweizer Meisterschaft im Ausbeinen 2006

Austragungsort: MICARNA SA, Courtepin

Lernende

1. Pürro Adrian
2. Huwyler Diego
3. Lustenberger Marc

Metzger

1. Hunziker Marcel
2. Mathys Ulrich
3. Lehmann Jörg

Senioren | Bürometzger

1. Lüthi Kurt
2. Reutegger Hans
3. Favre Frédéric

Akkord

1. Wölfle Gerd
2. Behra Jean-Michel
3. Thiebaud Frédéric

5. Schweizer Meisterschaft im Ausbeinen 2007

Austragungsort: Bell AG, Oensingen

Lernende

1. Heiland Jens
2. Lustenberger Pascal
3. Marcel Müller

Metzger

1. Mathys Ulrich
2. Bucher Markus
3. Hess Urs

Senioren | Bürometzger

1. Lüthi Kurt
2. Curty Pascal
3. Blum Franz

Akkord

1. Behra Jean-Michel
2. Büttner Michael
3. Wölfle Gerd

6. Schweizer Meisterschaft im Ausbeinen 2008

Austragungsort: Wick AG, Frauenfeld

Lernende

1. Lustenberger Pascal
2. Heiland Jens
3. Müller Marcel

Metzger

1. Milojkovic Petag
2. Bucher Markus
3. Schüpbach Urs

Senioren | Bürometzger

1. Lüthi Kurt
2. Blum Franz
3. Marty Thomy

Akkord

1. Ivanov Mito
2. Büttner Michael
3. Teichner Dirk

7. Schweizer Meisterschaft im Ausbeinen 2009

Austragungsort: Lüthi & Portmann AG, Deisswil b. Münchenbuchsee

Lernende

1. Rada Luca
2. Sperling Pascal
3. Jung Cornel

Metzger

1. Mathys Ulrich
2. Duarte Rosa Nuno Miguez
3. Hess Urs

Bürometzger

1. Lüthi Kurt
2. Curty Pascal
3. Blum Franz

Akkord

1. Teichner Dirk
2. Wölfle Gerd
3. Seferovic Senudin

Senioren

1. Joder Christian
2. Oeggerli Josef
3. Lafranchi Leonhard

8. Schweizer Meisterschaft im Ausbeinen 2010

Austragungsort: Genossenschaft Migros Luzern, Dierikon

Lernende

1. Rada Luca
2. Sperling Pascal
3. Böhi Robin

Metzger

1. Hess Urs
2. Mathys Ulrich
3. Duarte Rosa Nuno Miguez

Bürometzger

1. Lüthi Kurt
2. Troxler Daniel
3. Lüthi Jun. Paul

Akkord

1. Bosankic Viktor
2. Ivanov Mito
3. Seferovic Senudin

Senioren

1. Joder Christian
2. Lafranchi Leonhard
3. Brun Hans

9. Schweizer Meisterschaft im Ausbeinen 2011

Austragungsort: Bigler AG, Büren an der Aare

Lernende

1. Rada Luca
2. Sperling Pascal
3. Böhi Robin

Metzger

1. Mathys Ulrich
2. Gerber Andreas
3. Heiland Jens

Bürometzger

1. Lüthi Kurt
2. Hess Urs
3. Lüthi Jun. Paul

Akkord

1. Seferovic Senudin
2. Wölfle Gerd
3. Bosankic Viktor

Senioren

1. Oeggerli Josef
2. Rätz Jürg
3. Joder Christian

10. Schweizer Meisterschaft im Ausbeinen 2012

Austragungsort: Herbert Ospelt, Bendorf FL

Lernende

1. Koller Thomas
2. Pinto Joao
3. Caviezel Marcus

Metzger

1. Gerber Andreas
2. Heiland Jens
3. Duarte Rosa Nuno Miguel

Bürometzger

1. Hess Urs
2. Zett Martin
3. Lüthi Jun. Paul

Akkord

1. Wölfle Gerd
2. Seferovic Senudin
3. Teichner Dirk

Senioren

1. Brun Hans
2. Rätz Jürg
3. Dmoly Pierre

11. Schweizer Meisterschaft im Ausbeinen 2013

Austragungsort: Suttero, Ernst Sutter AG, Bazenheid

Lernende

1. Caviezel Marcus
2. Zimmermann Colin
3. Meier Manuel

Metzger

1. Mathys Ulrich
2. Arnold Hans
3. Heiland Jens

Bürometzger

1. Lüthi Kurt
2. Zett Martin
3. Duarte Rosa Nuno Miguel

Akkord

1. Seferovic Senudin
2. Matic Zoran
3. Wölfle Gerd

Senioren

1. Niederberger Peter
2. Schmitz Theo
3. Brun Hans

12. Schweizer Meisterschaft im Ausbeinen 2014

Austragungsort: Micarna SA, Bazenheid

Lernende

1. Caviezel Marcus
2. Zimmermann Colin
3. Kost Larissa

Metzger

1. Mathys Ulrich
2. Heiland Jens
3. Arnold Hans

Bürometzger

1. Duarte Rosa Nuno Miguel
2. Hess Urs
3. Carneiro Antonio

Akkord

1. Hugentobler Peter
2. Wölfle Gerd
3. Fuhrmann Tino

Senioren

1. Niederberger Peter
2. Bucher Markus
3. Haberland Wilhelm

13. Schweizer Meisterschaft im Ausbeinen 2015

Austragungsort: FF Frischfleisch AG, Sursee

Lernende

1. Kost Larissa
2. Barlas Peter
3. Obrecht Nico

Metzger

1. Rölli Erwin
2. Caviezel Marcus
3. Heiland Jens

Bürometzger

1. Duarte Rosa Nuno Miguel
2. Hess Urs
3. Fernandes Silva Celso

Akkord

1. Gulyas Istvan
2. Lisske Frank
3. Teichner Dirk

Senioren

1. Bucher Markus
2. Haberland Wilhelm
3. Niederberger Peter

14. Schweizer Meisterschaft im Ausbeinen 2016

Austragungsort: Bell Schweiz AG, Oensingen

Lernende

1. Barlas Peter
2. Bold Christof
3. Zimmermann Jean-Claude

Metzger

1. Mathys Ulrich
2. Rugova Gzim
3. Ferreira Pinho Carlos Alberto

Bürometzger

1. Lüthi Paul Jun.
2. Duarte Rosa Nuno Miguel
3. Reber Philipp

Akkord

1. Teichner Dirk
2. Varga Szilard
3. Gulyas Istvan

Senioren

1. Bucher Markus
2. Kurz Erich
3. Niederberger Peter

15. Schweizer Meisterschaft im Ausbeinen 2017

Austragungsort: Ilfishalle, Langnau i.E.

Lernende

1. Barlas Peter
2. Zimmermann Jean-Claude
3. Obrecht Nico

Metzger

1. Fernandes Celso
2. Mathys Ulrich
3. Heiland Jens

Bürometzger

1. Ferreira De Pinho Carlos Alberto
2. Hess Urs
3. Duarte Rosa Nuno Miguel

Akkord

1. Hugentobler Peter
2. Bartha Zoltan
3. Ivanov Mito

Senioren

1. Arnold Hans
2. Haberland Wilhelm
3. Niederberger Peter

16. Schweizer Meisterschaft im Ausbeinen 2018

Austragungsort: Ilfishalle, Langnau i.E.

Lernende

1. Zimmermann Jean-Claude
2. Buchli Maja
3. Hegner Ramon

Metzger

1. Rugova Gzim
2. Heiland Jens
3. Rölli Erwin

Bürometzger

1. Hess Urs
2. Duarte Rosa Nuno Miguel
3. Ferreira Pinho Carlos Alberto

Akkord

1. Teichner Dirk
2. Varga Szilard
3. Gulyas Istvan

Senioren

1. Arnold Hans
2. Niederberger Peter
3. Heiland Elmar

17. Schweizer Meisterschaft im Ausbeinen 2019

Austragungsort: Ilfishalle, Langnau i.E.

Lernende

1. Schmucki Arno
2. Erbse Adrian
3. Hegner Ramon

Metzger

1. Rugova Gzim
2. Heiland Jens
3. Blöchlinger Andre

Bürometzger

1. Duarte Rosa Nuno Miguel
2. Lüthi Kurt
3. Ferreira Pinho Carlos Alberto

Akkord

1. Teichner Dirk
2. Gulyas Istvan
3. Hugentobler Peter

Senioren

1. Arnold Hans
2. Gerber Andreas
3. Haberland Wilhelm

2020 und 2021 fanden infolge Corona-Pandemie keine Meisterschaften statt.**18. Schweizer Meisterschaft im Ausbeinen 2022**

Austragungsort: Ilfishalle, Langnau i.E.

Lernende

1. Cruz Morais Rodrigo
2. Capizzi Valerio
3. Reichmuth Paul

Metzger

1. Heiland Jens
2. Borda's (sen.) Attila
3. Hegner Ramon

Bürometzger

1. Ferreira Pinho Carlos Alberto
2. Saner Michael
3. Lüthi Paul

Akkord

1. Zinnel Markus
2. Mito Ivanov
3. Teichner Dirk

Senioren

1. Hess Urs
2. Arnold Hans
3. Bosankic Viktor

19. Schweizer Meisterschaft im Ausbeinen 2023

Austragungsort: Eishalle Güttingersreuti, Weinfelden

Lernende

1. Reichmuth Paul
2. Capizzi Valerio
3. Granwehr Silvan

Metzger

1. Mathys Ulrich
2. Hegner Ramon
3. Blöchlinger Andreas

Bürometzger

1. Zett Martin
2. De Sousa Coelho Joaquim Antonio
3. Lohner Michael

Akkord

1. Dimitrov Aleksander
2. Lócsei Balazs
3. Teichner Dirk

Senioren

1. Carneiro Antonio
2. Röllli Erwin
3. Probst Urs

Die Sieger im Internet
verein-fdm.ch/hall-of-fame



GENUSSVOLL ON TOUR

UNSERE TRADITIONSREICHEN WALLISER
SPEZIALITÄTEN DIREKT ZU IHNEN NACH
HAUSE.

JETZT BESTELLEN:
metzgerei-pfammatter.ch/online-shop

ODER

QR CODE
SCANNEN



metzgerei-pfammatter.ch



Bahnhofstrasse 60, 3942 Raron

Gutes - besser gemacht.

CEPOSA[®]
Antipasti & Co.

«Frisch und handgemacht seit 1997»

... werden unsere Antipasti-Köstlichkeiten mit
auserlesenen Rohstoffen in Kreuzlingen TG
veredelt.

Was damals als Idee einer innovativen
Metzgerfamilie begann, pflegen wir bis heute.
Frische, Qualität und Manufaktur-Kunst.

Mediterraner Genuss und Lebensfreude vom
Bodensee für Sie.



BIST DU ABGE (SICHER) T?



**Folge uns, wir sind für
Dich da!**



Metzgereipersonal-Verband der Schweiz
Association Suisse du Personnel de la Boucherie
Associazione Svizzera del Personale della Macelleria

	Lernende	Metzger	Akkord	Bürometzer	Senioren	Teilnehmer Total
1. Schweizer Meisterschaft im Ausbeinen 2003 13.09.2003 Traitafina AG, Lenzburg	0	43	19	0	0	62
2. Schweizer Meisterschaft im Ausbeinen 2004 11.09.2004 Reber AG, Langnau i.E.	18	27	20	20	0	85
3. Schweizer Meisterschaft im Ausbeinen 2005 10.09.2005 Herbert Ospelt Anstalt, Bendorf FL	20	35	23	20	0	98
4. Schweizer Meisterschaft im Ausbeinen 2006 15.09.2006 Micarna SA, Courtepin	26	55	28	30	0	139
5. Schweizer Meisterschaft im Ausbeinen 2007 08.09.2007 Bell Schweiz AG, Oensingen	29	60	51	56	0	196
6. Schweizer Meisterschaft im Ausbeinen 2008 13.09.2008 Wick AG, Frauenfeld	35	65	41	62	0	203
7. Schweizer Meisterschaft im Ausbeinen 2009 12.09.2009 Lüthi & Portmann AG, Deisswil b.Münchenbuchsee	41	83	72	60	6	262
8. Schweizer Meisterschaft im Ausbeinen 2010 11.09.2010 Migros Luzern, Dierikon	37	79	30	76	9	231
9. Schweizer Meisterschaft im Ausbeinen 2011 10.09.2011 Bigler AG, Lyss	35	67	44	82	13	241
10. Schweizer Meisterschaft im Ausbeinen 2012 08.09.2012 Herbert Ospelt Anstalt, Bendorf FL	41	87	60	53	15	256
11. Schweizer Meisterschaft im Ausbeinen 2013 07.09.2013 Ernst Sutter AG, Bazenheid	28	98	98	54	15	293
12. Schweizer Meisterschaft im Ausbeinen 2014 13.09.2014 Micarna SA, Bazenheid	31	125	71	59	15	301
13. Schweizer Meisterschaft im Ausbeinen 2015 12.09.2015 FF Frischfleisch AG, Sursee	28	82	34	53	20	217
14. Schweizer Meisterschaft im Ausbeinen 2016 10.09.2016 Bell Schweiz AG, Oensingen	19	77	40	48	21	205
15. Schweizer Meisterschaft im Ausbeinen 2017 19.08.2017 Ilfishalle, Langnau i.E.	29	58	57	37	17	198
16. Schweizer Meisterschaft im Ausbeinen 2018 25.08.2018 Ilfishalle, Langnau i.E.	39	50	54	34	15	192
17. Schweizer Meisterschaft im Ausbeinen 2019 31.08.2019 Ilfishalle, Langnau i.E.	38	47	54	35	21	195
18. Schweizer Meisterschaft im Ausbeinen 2022 03.09.2022 Ilfishalle, Langnau i.E.	26	36	49	35	17	163
19. Schweizer Meisterschaft im Ausbeinen 2023 02.09.2023 Eishalle Güttingersreuti, Weinfelden	46	55	60	37	15	213

Die am meisten Teilnehmenden je Kategorie.

2020 und 2021 fanden infolge Corona-Pandemie keine Meisterschaften statt.



Wettkampfgreglement | www.verein-fdm.ch Schweizer Meisterschaft im Ausbeinen

1. Teilnahmeberechtigt

Sämtliche in der schweizerischen Fleischwirtschaft und im Fürstentum Liechtenstein beschäftigten Mitarbeitenden sind nach schriftlicher Anmeldung und Einzahlung der Einschreibgebühr von CHF 30.00 teilnahmeberechtigt. Die Einschreibgebühr wird nicht zurückerstattet.

2. Anmeldung

- Die Anmeldung muss in schriftlicher Form erfolgen.
- Der Anmeldeabschluss ist dem aktuellen Anmeldeformular zu entnehmen und ist verbindlich.
- Mutationen sind bis spätestens 14 Tage vor Wettkampf möglich. Spätere Mutationen werden je Teilnehmer/in mit CHF 20.00 belastet.
- Anmeldungen in mehreren Kategorien führen zur Disqualifikation.

3. Wettbewerbsarbeiten

Die Teilnehmenden müssen drei Schweinsschultern mit Wädli ausbeinen (in der kleinen und grossen Finalrunde 5 Schweinsschultern). Bewertet werden die fertigen Arbeiten nach folgenden Kriterien:

- Schnelligkeit (Zeitaufwand in Sekunden)
- Qualitativer Zustand der fertigen Schulter (Schnitte, Stiche im Muskelfleisch, Sauberkeit der Knochen/Knorpel, Knorpel im Fleisch). Bei Abweichungen gibt es Zeitzuschläge.
- s. a. Fotos auf www.verein-fdm.ch

4. Kategorien

Die Teilnehmenden werden in fünf Kategorien eingeteilt:

- Lernende, Massgebend ist der Zeitpunkt der Anmeldung
- Metzger / Metzgerinnen
- Akkordmitarbeiter / Akkordmitarbeiterinnen
- Bürometzger, arbeitet nicht mehr mit dem Messer im Betrieb, administrative- oder Bürofähigkeit
- Senioren, ab 55. Altersjahr

4.1 Firmenwertung

Ein Team besteht aus 4 Teilnehmern aus der gleichen Firma. Bestätigung des Arbeitgebers muss mit der Anmeldung eingereicht werden.

Kategorien:

- 1 Metzger oder Akkord
- 1 Lernender
- 1 Bürometzger
- 1 Senior

Pro Firma können mehrere Teams gemeldet werden.

Es dürfen keine Teammitglieder ausgetauscht werden, die Anmeldung gilt (Ausnahme bei einer Absenz, hier kann bei der Anmeldung am Welcomedesk eine Nachmeldung erfolgen).

Es zählen die Summen aller Einzelresultate aus den Qualifikationsrunden. Die Firma mit der tiefsten Zeit hat gewonnen.

5. Wettbewerbsablauf

- Vorrunden zur Ermittlung der 16 Finalisten pro Kategorie
- Achtelfinal (Cup-System, der Erste gegen den letzten der Vorrunde)
 - Viertelfinal (Cup-System gem. Tableau)
 - Halbfinal (Cup-System gem. Tableau)
 - Kleiner Final um den 3. und 4. Rang und grosser Final um den 1. und 2. Rang

Aus organisatorischen Gründen wird in den Qualifikationsrunden nach Ablauf von 12 Min. die Ausbeinzeit beendet. Pro nicht fertig herausgelösten Knochen wird eine Zeitstrafe von 100 Sek. dazugerechnet (Qualitätsbeurteilung: Kriterium 5, Stufe 3).

Die Zuteilung der Schultern erfolgt nach dem Zufallsprinzip. Sie sollten immer im Verhältnis 2 zu 1, linke oder rechte Schultern sein.

6. Start des Wettkampfes

- Die Schultern dürfen nicht prepariert werden, zB. Vorlösen des Deckels. Ausnahme: Der Knorpel am Schulterblatt darf angeschnitten werden. Die Jury behält sich das Recht vor, die Schultern auszutauschen.
- Es liegt nur ein Messer auf dem Tisch. Das Messer darf erst nach dem Startsignal angefasst werden.
- Durch das Startsignal des Jury-Chefs wird die Zeit gestartet.

7. Ende des Wettkampfes

- Die Zeit wird gestoppt, wenn der Teilnehmende das Messer ablegt.
- Danach tritt der Teilnehmende vom Tisch zurück und darf die Schultern nicht mehr berühren oder verändern.
- Sämtliche herumliegende Knochen und Knorpel gehören ins entsprechende Gebinde des Teilnehmenden (Kontrolle und Entscheid durch Jurymitglied und Chef-Jury). Bei Nichteinhaltung wird eine Zeitstrafe der Stufe 3 von 50 Sek. wegen Unsportlichkeit ausgesprochen.

8. Rangierung bei Zeitgleichheit nach folgender Reihenfolge

- Schnellere, reine Ausbeinzeit
- Weniger Zeitstrafen Stufe 3, danach Stufe 2, danach Stufe 1

9. Persönliche Ausrüstung

Jeder Teilnehmende ist zum Eigenschutz verpflichtet, mit folgenden Gerätschaften ausgerüstet zu sein:

- Stechhandschuhe und Stechschurz
- Berufskleidung (Jacke und Hose)
- Berufsschuhe (fester Schuh, vorteilweise mit Stahlkappen)
- Messer gemäss Vorschrift, als entscheidende Kontrolle zählt die Prüfung der Messerlinge mittels Prüffeder der Jury am Arbeitstisch.
- Es dürfen max. 4 Messer auf den Wettkampftplatz gebracht werden, transportiert in einem Messerkorb, einem festen Behältnis (Gebinde) oder einem Messerklingenschutz.
- Einwegkopfbedeckungen (Ohren bedeckt) und Einwegschürzen werden zur Verfügung gestellt und müssen getragen werden.

10. Allgemeine hygienische Weisungen

- Die Hygienevorschriften der Austragungsstätte (Handwaschen, Tragen von Uhren und Schmuck, mitnehmen von Esswaren und Getränken auf den Wettkampftplatz, Rauchverbot ausserhalb Raucherzonen etc.) sind einzuhalten.
- Alkohol und Drogenkonsum vor und während des Wettkampfes sind aus Sicherheitsgründen verboten.

11. Ausschluss an der Schweizer Meisterschaft

Die Teilnehmenden werden vom Wettbewerb ausgeschlossen, bei:

- unwarhen Angaben bei der Einteilung (siehe Punkt 4)
- unvollständiger Ausrüstung (siehe Punkt 9)
- Einwände gegenüber dem Juryteil. Die Teilnehmenden haben kein Einspruchsrecht.
- begründetem oder offensichtlichem Verdacht, dass sie unter Alkohol- oder Drogeneinfluss stehen. Zur Beurteilung kann die Sanität oder der Sicherheitsdienst beigezogen werden. Es darf ein Alkoholschnelltest durchgeführt werden, Grenzwert 0.5 0/00. Der Entscheid der Jury ist unanfechtbar.

12. Jury

Die Bewertung wird von unabhängigen Juroren vorgenommen. Ihre Entscheide sind unanfechtbar. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen. Es werden keine ausgefüllten Bewertungsblätter abgegeben.

13. Siegerehrung – Preis

Am Ende des Wettbewerbs findet eine Rangverkündigung mit Siegerehrung statt. 1. Preis pro Kategorie, CHF 1'200.00, 2. Preis CHF 800.00, 3. Preis CHF 600.00, 4. - 8. Preis je CHF 100.00 und 9-16. Rang je CHF 50.00 in bar. In allen Kategorien erhält der Sieger einen Wanderpreis.

Firmenwertung: Preise: 1. Rang Fr. 1'200.00, 2. Rang Fr. 800.00, 3. Rang Fr. 600.00

14. Versicherung

Die Versicherung ist Sache der Teilnehmenden. Der Veranstalter schliesst jede Haftung aus.

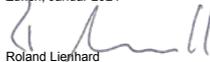
15. Wanderpreis

- Der Wanderpreis bleibt bis zur nächsten Meisterschaft im Besitze des Gewinners.
- Der aktuelle Schweizermeister ist in dieser Zeit für den Wanderpreis verantwortlich, bei Verlust oder Beschädigung übernimmt er die Ersatz- oder Reparaturkosten.
- Die Kosten der Gravar werden durch den VfDM übernommen.
- Der Wanderpreis muss vom Gewinner unaufgefordert an die nächste SM mitgebracht werden.
- Wer in einer Kategorie den Wanderpreis dreimal ohne Unterbruch, oder fünfmal gewonnen hat, wird dessen definitiver Besitzer.

16. Datenschutz

Mit der Teilnahme an der Meisterschaft, bin ich mit der Veröffentlichung von Foto- und Filmaufnahmen aus der Veranstaltung einverstanden.

Zürich, Januar 2024


Roland Lignhard
Präsident
Verein Freunde der Metzgerei


Daniel Strub
Chef der Jury

Qualitätsbeurteilung | Kriterien

Kriterien

1. keine Knochen und Knorpel an der ausgebeinten Schulter
2. keine Schnitte und Stiche im Fleisch
3. kein Fleisch am Knochen (mit Ausnahme der Knochenhaut am Schulterblatt)
4. kein Fleisch am Knorpel
5. Unterarmknochen (Radius/Ulna) und Oberarmknochen (Humerus) im Ellbogengelenk trennen (nicht aneinander)

Kriterien	Stufe 1 Zeitstrafe	Stufe 2 Zeitstrafe	Stufe 3 Zeitstrafe
Knorpel im Fleisch Kriterium 1	0 Knorpel	pro sichtbaren Knorpel = 10 Sekunden Zeitstrafe	pro sichtbaren Knorpel = 10 Sekunden Zeitstrafe
Schnitte und Stiche Kriterium 2	keine Stiche und Schnitte	pro Stich und Schnitt bis 1 cm Tiefe = 10 Sekunden Zeitstrafe	pro Stich und Schnitt grösser als 1 cm Tiefe = 50 Sekunden Zeitstrafe
Fleisch am Knochen Kriterium 3	kein bis sehr wenig Fleisch am Knochen (Ausnahme Knochenhaut)	pro Knochen mit Fleisch: gut sichtbares Fleisch = 10 Sekunden Zeitstrafe	pro Knochen mit Fleisch: viel sichtbares Fleisch = 50 Sekunden Zeitstrafe
Fleisch am Knorpel Kriterium 4	kein bis sehr wenig Fleisch am Knorpel	pro Knorpel mit Fleisch: gut sichtbares Fleisch = 10 Sekunden Zeitstrafe	pro Knorpel mit Fleisch: Schleimpenweise viel Fleisch = 50 Sekunden Zeitstrafe
Unter- und Oberarmknochen trennen Kriterium 5 Bei Erreichung der Zeilmitte:	getrennt	nicht getrennt = 30 Sekunden Zeitstrafe	nicht getrennt = 50 Sekunden Zeitstrafe Pro nicht fertig verusgegästem Knochen = 100 Sekunden Zeitstrafe
ACHTUNG Kat. Lernende Knochenhaut Schulterblatt	Knochenhaut ganz	Knochenhaut < 1/3 verissen = 10 Sekunden Zeitstrafe	Knochenhaut > 1/3 verissen = 50 Sekunden Zeitstrafe

- Zürich, Januar 2024
- Roland Lienhard
Präsident
Verein Freunde der Metzgerschaft
- Der Fleischlappen auf dem Bug muss vom Schulterflief zur dicken Schulter hinweg gelöst werden.
 - Die Knochenhaut, die vom Röhrenknochen weggelöst werden kann, gilt nicht als Knorpel.
 - Flexen und Sehnen müssen nicht entfernt werden!
 - Die Knochenhaut beim Schulterblatt gilt nicht als Fleisch am Knochen.
 - Die Knochenhaut („Hüjilj“) muss nicht ganz sein, ist kein Kriterium. (Ausnahme Kat. Lernende)
 - s.d. www.vereinfdm.ch



Daniel Strub
Chef der Jury



Règlement du concours | www.verein-fdm.ch Championnat Suisse de désossage

1. Admission

Tous les employés occupés dans l'industrie de la viande en Suisse et dans la Principauté de Liechtenstein sont admissibles après inscription écrite et paiement des frais d'inscription de CHF 30.00. Les frais d'inscription ne sont pas remboursables.

2. Inscription

- L'inscription doit se faire par écrit.
- La date limite d'inscription est inscrite sur le formulaire d'inscription actuel et est contraignante.
- Les changements sont possibles jusqu'à 14 jours au plus tard avant l'événement. Les changements ultérieurs seront facturés CHF 20.00 par participant(e).
- L'inscription dans plusieurs catégories entraînera la disqualification.

3. Travaux du concours

Les participants ont trois épaules de porc avec jarret à désosser (cinq dans la petite et la grande finale). Les travaux finis sont évalués selon les critères suivants:

- Vitesse (temps en secondes)
- État qualitatif de l'épaule finie (découpe, perforations du muscle, propreté de l'os / du cartilage, cartilage dans la chair). Les écarts donneront lieu à des pénalités de temps.
- cf. photos sur www.verein-fdm.ch

4. Catégories

- Les participants sont répartis en cinq catégories:
- Apprentis (le moment de l'inscription est déterminant)
- Bouchers
- Employés à la chaîne
- Bouchers administratifs (ne travaillent plus avec le couteau, tâches administratives ou de bureau)
- Seniors, dès 55 ans

4.1 Prix d'entreprise

Une équipe de 4 participants de la même entreprise. La confirmation de l'entreprise doit être annexée à l'inscription. Les participants représentent les catégories suivantes:

- 1 Boucher ou employé à la chaîne
- 1 Apprenti
- 1 Boucher administratif
- 1 Senior

Par entreprise, plusieurs inscriptions sont possibles.

Les membre d'équipe ne peuvent pas être changés, les inscriptions sont valables (avec exception d'absences, auquel cas une inscription tardive est possible à l'accueil du Welcomedesk).

A la fin, la somme de tous les résultats du tour de qualification compte. L'entreprise qui est la plus rapide gagnera. Pas de frais supplémentaire de participation.

5. Déroulement du concours

Les participants sont divisés en cinq catégories (au moins 16 participants par catégorie):

- Tours préliminaires pour déterminer les 16 finalistes par catégorie
- Huitièmes de finale (système de coupe, le premier contre le dernier du tour préliminaire)
- Quarts de finale (système de coupe, selon tableau)
- Demi-finale (système de coupe, selon tableau)
- Petite finale pour la 3e et la 4e place, et grande finale pour la 1re et la 2e place

Pour des raisons organisationnelles, le temps est stoppé après 12 minutes de désossage lors des tours de qualification. Une pénalité de temps de 100 secondes sera ajoutée par un pas entièrement détaché (évaluation de la qualité: critère 5, niveau 3).

L'attribution des épaules s'effectue au hasard, toujours selon un rapport de 2:1, épaule gauche ou droite.

6. Début de la compétition

- Les épaules ne doivent pas être préparées, p. ex. le couvert ne doit pas avoir été détaché à l'avance. Exception: le cartilage sur l'omoplate peut être coupé. Le jury se réserve le droit d'échanger les épaules.
- Un seul couteau est présent sur la table. Ce dernier ne peut être manipulé qu'après le signal du départ.
- Le chronomètre démarre une fois que le président du jury a donné le signal de départ.

7. Fin de la compétition

- Le chronomètre est arrêté lorsque le/la participant(e) pose son couteau.
- Ensuite, le/la participant(e) se retire de la table et n'a plus le droit de toucher ou modifier les épaules.

- Tous les os et cartilages sont à mettre dans le conteneur attribué au/à la participant(e) (contrôle et décision par un membre du jury et le/la président(e) du jury). En cas de non-respect, une pénalité de temps de niveau 3 de 50 secondes pour acte antisportif sera infligée.

8. Classement en cas d'égalité de temps dans l'ordre suivant

- Durée de désossage pur plus courte
- Moins de pénalités de temps: niveau 3, puis niveau 2, puis niveau 1

9. Équipement personnel

- Pour se protéger, chaque participant(e) doit impérativement porter et avoir les équipements suivants:
- Gants et tablier de désossage
- Vêtements professionnels (veste et pantalon)
- Chaussures de travail (chaussures solides, de préférence avec embout en acier)
- Couteau selon le règlement, le test de la lame de couteau à l'aide d'un calibre pour couteaux par un membre du jury est décisif.
- Quatre couteaux au maximum sont autorisés, le transport se fait dans un panier à couteaux, un récipient solide (conteneur) ou un protège-lame de couteau.
- Des couvre-chef jetables (oreilles couvertes) et tabliers jetables seront fournis et devront être portés.

10. Instructions générales d'hygiène

- Les normes d'hygiène du site de la compétition (lavage des mains, port de montres et de bijoux, apport d'aliments et de boissons sur le site de la compétition et interdiction de fumer en dehors des zones fumeurs désignées, etc.) doivent être strictement respectées.
- La consommation d'alcool et de drogues avant et pendant la compétition est interdite pour des raisons de sécurité.

11. Exclusion du Championnat suisse

Les participants seront disqualifiés de la compétition en cas:

- de fausses déclarations lors de la classification dans la catégorie (voir point 4),
- d'équipement incomplet (voir point 9),
- d'objections aux décisions du jury (les participants n'ont aucun droit d'appel),
- de soupçons justifiés ou évidents qu'ils sont sous l'influence d'alcool ou de drogues. Le service médical ou de sécurité peut être consulté pour juger de la situation. Un test d'alcoolémie rapide peut être effectué (limite: 0,5 ‰). La décision du jury est sans appel.

12. Jury

L'évaluation sera effectuée par des juges indépendants. Leurs décisions sont définitives. Tout recours aux tribunaux est exclu. Aucune feuille de résultat remplie ne sera délivrée.

13. Prix et remise des prix

Une cérémonie de remise des prix a lieu à la fin de la compétition. 1er prix par catégorie: CHF 1200.00, 2e prix: CHF 800.00, 3e prix: CHF 600.00, du 4e au 8e prix: CHF 100.00 chacun(e), et de la 9e à la 16e place: CHF 50.00 chacun(e). Une coupe est remise au vainqueur dans toutes les catégories. Prix d'entreprise: 1er prix 1200.00, 2e prix 800.00, 3e prix 600.00

14. Assurance

L'assurance relève de la responsabilité des participants. L'organisateur exclut toute responsabilité.

15. Coupe

- La coupe reste en possession du vainqueur jusqu'au Championnat suivant.
- Le champion de Suisse actuel est responsable de la coupe durant toute cette période. En cas de perte ou de dégradation, il prend en charge les coûts de remplacement ou de réparation.
- Les coûts de la gravure sont à la charge de la VFdM.
- Le vainqueur doit spontanément rapporter la coupe au Championnat de Suisse suivant.

16. Protection des données

En participant au Championnat, j'accepte la publication de photos et de vidéos de la manifestation.

Zurich, janvier 2024


Roland Lienhard
Président
Association des amis de la boucherie


Daniel Strub
Chef du jury

Jugement de qualité | critère

Critères

1. pas d'os et cartilage à l'épaule déossé
2. pas de coupe ou coupure dans la viande
3. pas de viande à l'os (à l'exception du périoste de l'omoplate)
4. pas de viande au cartilage
5. Les os du bras inférieur (radius+ulna) et l'os du bras supérieur (humérus) doivent être séparés (pas ensemble)

Critères	degré 1 bien - pas de pénalisation de temps	degré 2 pénalisation de temps	degré 3 pénalisation de temps
Cartilage dans la viande Critère 1	0 cartilage	par cartilage visible = 10 secondes de pénalisation de temps	par cartilage visible = 10 secondes de pénalisation de temps
Coupe ou coupure profonde Critère 2	pas d'entaille ou de coupure profondes	par coupure ou coupe jusqu'à 1 cm que 1 cm = 10 secondes de pénalisation de temps	par coupure ou coupe plus profonde = 50 secondes de pénalisation
Viande à l'os Critère 3	aucune ou très peu de viande à l'os (exception périoste)	par os avec viande: viande bien visible = 10 secondes de pénalisation de temps	par os avec viande: viande très visible = 50 secondes de pénalisation de temps
Viande au cartilage Critère 4	aucune ou très peu de viande au cartilage	par cartilage avec la viande: viande bien visible = 10 secondes de pénalisation de temps	par viande au cartilage: Excès de viande = 50 secondes de pénalisation de temps
radius+ulna et Humérus séparés Critère 5 Arrivé à la limite du temps:	séparé	pas séparé = 50 secondes de pénalisation de temps	pas séparé = 50 secondes de pénalisation de temps Par os pas intégralement déossé terminé = 100 sec de pénalités
ATTENTION cat. Apprentis Périoste de l'omoplate	périoste entier	périoste < déchirer 1/3 = 10 secondes de pénalisation de temps	périoste < déchirer 1/3 = 50 secondes de pénalisation de temps

- Le couvert du gras d'épaule doit être dégagé depuis le filet d'épaule contre l'épaule

- Le périoste de l'os long doit pouvoir être enlevé, ne compte pas comme cartilage.
- Tendons et nerfs ne doivent pas être enlevés!
- Le périoste de l'omoplate ne compte pas comme viande à l'os.
- Le périoste ne doit pas être entier. Ce n'est pas un critère. (exception cat. apprentants)

Zürich, janvier 2024



Roland Lemhard

Daniel Strub
Chef der Jury

Président
Verein Freunde der Metzgerschaft



Wir gratulieren Ihnen zu Ihren

Spitzenleistungen!

AHV-KASSE METZGER
CAISSE AVS DES BOUCHERS
CASSA AVS DEI MACELLAI
www.ahvpkmetzger.ch



Knorpel im Fleisch

Knorpel im Fleisch

Kriterium 1

Stufe 1

keine Zeitstrafe



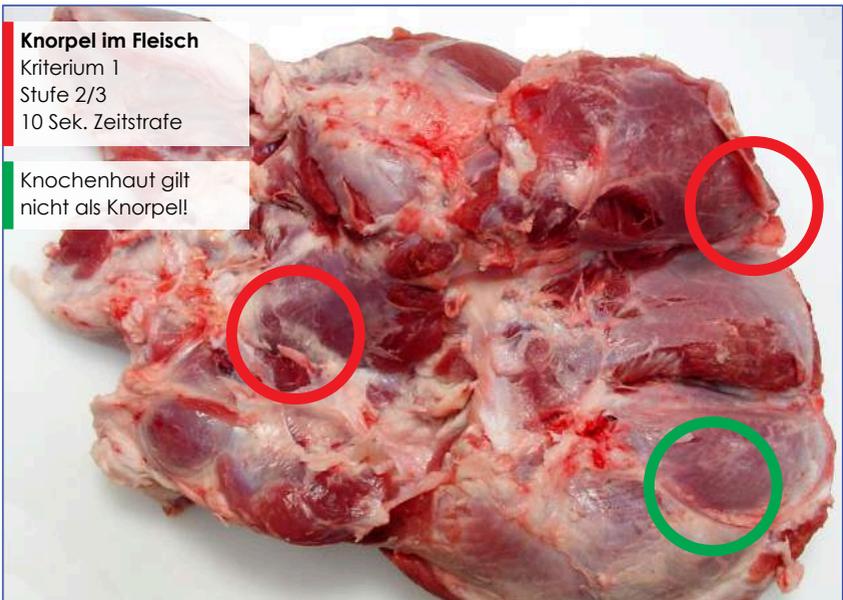
Knorpel im Fleisch

Kriterium 1

Stufe 2/3

10 Sek. Zeitstrafe

Knochenhaut gilt
nicht als Knorpel!



Schnitte und Stiche

Schnitte und Stiche

Kriterium 2

Stufe 1

keine Zeitstrafe

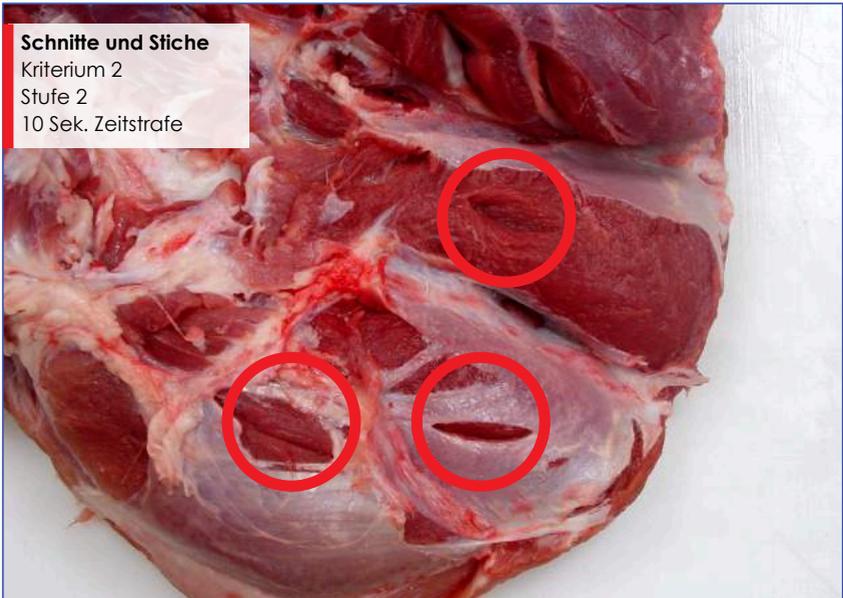


Schnitte und Stiche

Kriterium 2

Stufe 2

10 Sek. Zeitstrafe



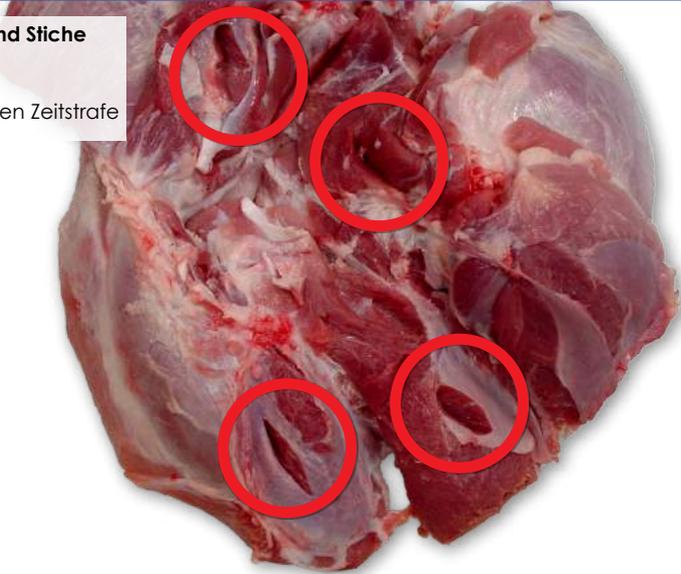
Schnitte und Stiche

Schnitte und Stiche

Kriterium 2

Stufe 3

50 Sekunden Zeitstrafe



Fleisch am Knochen

Fleisch am Knochen

Kriterium 3

Stufe 1

keine Zeitstrafe

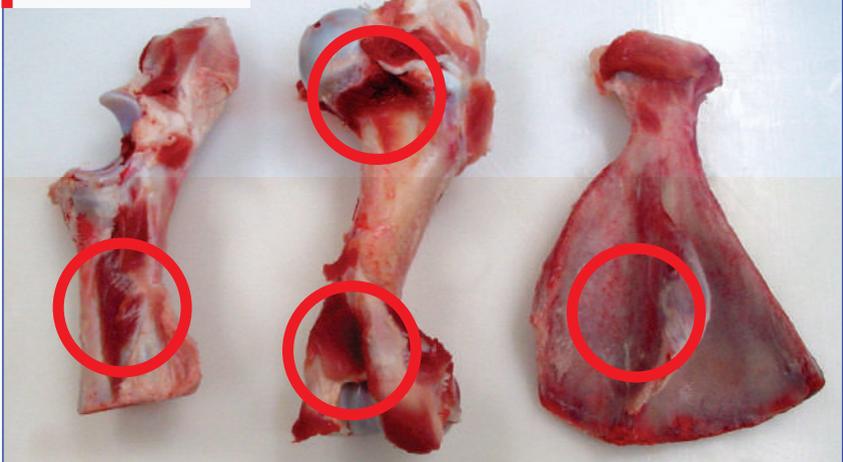


Fleisch am Knochen

Kriterium 3

Stufe 2

10 Sek. Zeitstrafe



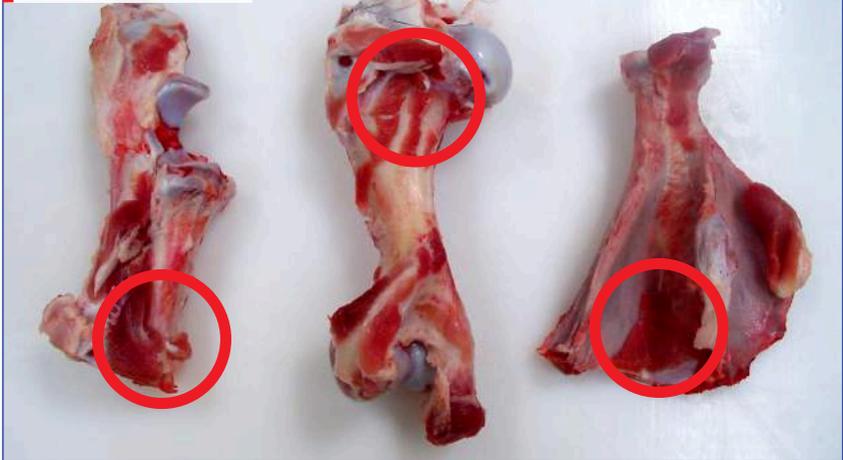
Fleisch am Knochen

Fleisch am Knochen

Kriterium 3

Stufe 3

50 Sek. Zeitstrafe



Fleisch am Knochen

Kriterium 5

Stufe 3

Ober- und
Unterarmknochen
trennen!

50 Sek. Zeitstrafe



Fleisch am Knorpel

Fleisch am Knorpel

Kriterium 4

Stufe 1

keine. Zeitstrafe

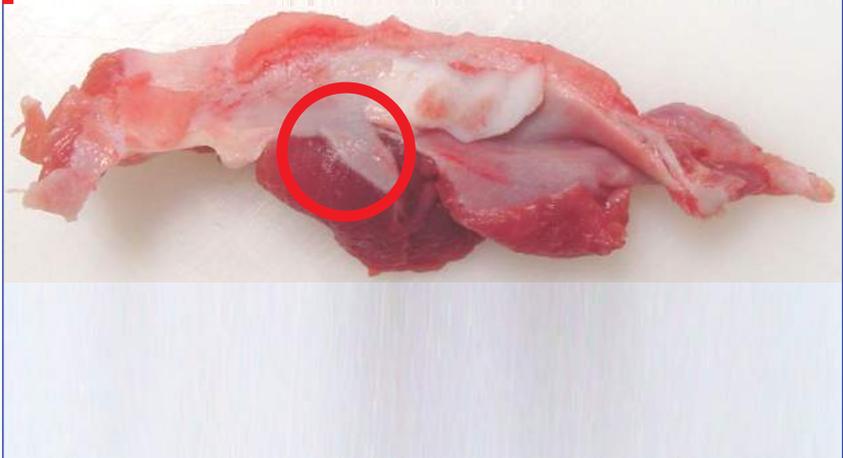


Fleisch am Knorpel

Kriterium 4

Stufe 2

10 Sek. Zeitstrafe



Fleisch am Knorpel

Fleisch am Knorpel

Kriterium 4

Stufe 3

50 Sek. Zeitstrafe



Sicherheitsweisung Schweizer Meisterschaft im Ausbeinen

Sehr geehrte Expertinnen und Experten der Schweizer Meisterschaften im Ausbeinen

Wir danken Ihnen für Ihr Engagement als Expertin resp. Experte an der Ausbeinmeisterschaft tätig zu sein.

Gem. UVG, Art. 82 sowie VUV, Art. 3 – 11 sind der Arbeitgeber (VFdM), die Sicherheitsbeauftragten (Expertinnen und Experten) sowie die Teilnehmenden (gem Mitwirkungsgesetz) verantwortlich die Sicherheit und den Gesundheitsschutz einzuhalten.



Beachten Sie bitte diese Kurzinformationen zu der nötigen PSA (Persönliche Schutzausrüstung) Ihrer Teilnehmenden:

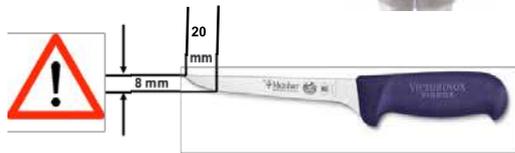
Stechschutz-Schürze

Für das korrekte Tragen ist die Oberkante der Stechschürze auf Höhe des Brustbeins. Die 3-Lochbeschläge an den Seitenkanten der Schürze bieten Verstellmöglichkeiten für die Schulterberiemung und den Hüftgurt, welcher für einen passenden Sitz und die nötige Sicherheit geschlossen getragen werden muss.

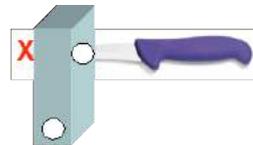


Stechschutzschürzen sind auf den Schutz vor Stichen und Schnitten durch Handmesser beschränkt.

Die Stechschutzschürze bietet nur Schutz, wenn mit Messern gearbeitet wird, deren Klingenbreite mind. 8 mm beträgt, in einer Entfernung von 20 mm von der Messerspitze her gemessen.



Beim Einsatz von sehr abgeschliffenen Messern mit extrem spitzen Klingen ist kein Schutz gewährleistet!



Stechhandschuh

Der Stechhandschuh wurde entwickelt, um von Handmessern gegen Stichverletzungen z.B. beim Ausbeinen, Auslösen oder bei Zerlegearbeiten zu schützen.

Es empfiehlt sich unter dem Stechhandschuh einen Stoff- bzw. Plastikhandschuh zu tragen. Beachten Sie die Hygiene und wechseln Sie diese Handschuhe regelmässig.

Die Stichschutzhandschuhe dürfen nicht bei Arbeiten mit elektrisch oder mechanisch angetriebenen Messern und Messerklingen, Sägen, Bandsägen, Abschwartmaschinen o.ä. Werkzeugen benutzt werden und bieten hier keinen ausreichenden Schutz.



Wir wünschen Ihnen viel Freude und eine unfallfreie Schweizer Meisterschaft im Ausbeinen.

TeilnehmerInnen ohne korrekte Messer (gemäss Beschreibung) werden vom Wettkampf ausgeschlossen!

Jury

Daniel Strub | Chef
 Besse Grégory
 Cardinaux Vincent
 Denne Thomas
 Dolder Nicolas
 Egli Johann
 Egli Ivan
 Fäh Benjamin
 Frick Andreas

Gavazaj Astrit
 Gremion Christian
 Hauser Ralph
 Herzog Sylvia
 Hofmann Patrik
 Hurni Andreas
 Knellwolf Jörg
 Koller Thomas
 Lang Moritz

Lehmann Erich
 Manser Fredy
 Marty Jamie
 Meier Thomas
 Ott Alois
 Rothenbühler Rolf
 Rüegg Andreas
 Schaub Désirée
 Schmid Werner

Schwick Rolf
 Siegrist Jasmin
 Stevanovic Milorad
 Stojanovic Nikola
 Storni Robert
 Strub Silvio
 Weber Reto
 Wildi Esther

Moderation

Flury Remo
 Hofmann Andreas

Wettkampfbüro

Hosang Raphael | Chef
 Keller David
 Brechbühl Melanie
 Lehmann Alexandra

Welcome Desk

Hosang Raphael
 Hugentobler Natalie
 Jost Roland
 Siegenthaler Werner
 Strub Ester
 Wampfler Tamara



SCHNITT FÜR SCHNITT ZUM SIEG.

Wir wünschen allen viel Erfolg an der
Schweizer Meisterschaft im Ausbeinen.



PROVIANDE



Der feine Unterschied.



VICTORINOX

**FIBROX DUAL GRIP
SCHWEIZER
MESSER
FÜR DEN PROFI**



FROM THE MAKERS OF THE
ORIGINAL SWISS ARMY KNIFE™
ESTABLISHED 1884

Teilnehmerzahlen 2024

Stand: 23. Juni 2024

64		Metzger Bouchers
26		Senioren Seniors
52		Bürometzger Bouchers de bureau
45		Lernende Apprentis
40		Akkord Bouchers travaillant à la chaîne

227 Total**10 Teams** – Firmenwertung (siehe dazu Wettkampfglement Seite 36 | 4.1 Firmenwertung)

Information an die Teilnehmerinnen und Teilnehmer

Wichtig: Wir bitten die Wettkämpfer, ihr Startblatt **60 Minuten vor Wettkampfbeginn (Startzeit)** beim Welcome-Desk entgegenzunehmen. Jeder Teilnehmer hat sich **30 Minuten vor Wettkampfbeginn (persönliche Startzeit ist massgebend)** im gekennzeichneten Warteraum der Lonza Arene in Visp einzufinden und für seinen Einsatz bereitzuhalten. Beachten Sie dazu die entsprechende Wegweisung.

Die Startzeiten sind Richtzeiten, Änderungen werden über die Lautsprecheranlage bekannt gegeben.

Teilnehmerinnen und Teilnehmer

	Nummer	Kategorie	Vorname	Name	Firma	Startzeit
Runde 1	3000	Bürometzger	Michaël	Lohner	Bell Schweiz AG, FF Basel	9.00
	3001	Bürometzger	Sylvain	Gayon	Bell Schweiz AG, FF Basel	9.00
	3002	Bürometzger	Arnaud	Kauffmann	Bell Schweiz AG, Charc. Basel	9.00
	3003	Bürometzger	Fernando	Marchelli Quintanilla	Bell Schweiz AG, Charc. Basel	9.00
	3004	Bürometzger	Thomas	Käser	Bell Schweiz AG, Oensingen	9.00
	3005	Bürometzger	Daniel	Plüss	Bell Schweiz AG, Oensingen	9.00
	3006	Bürometzger	Silvan	Marti	Bell Schweiz AG, Oensingen	9.00
	3007	Bürometzger	Christina	Steiner	Bell Schweiz AG, Oensingen	9.00
	3008	Bürometzger	Daniel	Troxler	Bell Schweiz AG, Oensingen	9.00
	3009	Bürometzger	Stefan	Klemmstein	Bell Schweiz AG, Oensingen	9.00
	3010	Bürometzger	Andreas	Hubacher	Bell Schweiz AG, Oensingen	9.00
	3011	Bürometzger	Zarko	Spasic	Bell Schweiz AG, Oensingen	9.00
	3012	Bürometzger	Lena	Schmid	Bell Schweiz AG, Oensingen	9.00
	3013	Bürometzger	Bruno	Da Silva Ribeiro	Bell Schweiz AG, Oensingen	9.00
	3014	Bürometzger	Yannick	Stich	Bell Schweiz AG, Oensingen	9.00
	3015	Bürometzger	Oleksandr	Tyshchenko	Bell Schweiz AG, Oensingen	9.00
	3016	Bürometzger	Marko	Vuscic	Bell Schweiz AG, Oensingen	9.00
	3017	Bürometzger	Damian	Kwiatkowski	Bell Schweiz AG, Oensingen	9.00
	3018	Bürometzger	Daniel	Uletic	Bell Schweiz AG, Oensingen	9.00
3019	Bürometzger	Lukas	Nyffeler	Bell Schweiz AG, Oensingen	9.00	
Runde 2	3020	Bürometzger	Theodoros	Georgiadis	Bell Schweiz AG, Oensingen	9.15
	3021	Bürometzger	Andreas	Rymann	Bell Schweiz AG, Oensingen	9.15
	1000	Metzger	Michaël	Sulprizio	Bell Schweiz AG, FF Basel	9.15
	1001	Metzger	Olivier	Fraquelli	Bell Schweiz AG, FF Basel	9.15
	1002	Metzger	Valerio	Capizzi	Bell Schweiz AG, Charc. Basel	9.15
1003	Metzger	Richard	Brendlin	Bell Schweiz AG, Charc. Basel	9.15	

Teilnehmer 20. Schweizer Meisterschaft im Ausbeinen | Startzeiten

	Nummer	Kategorie	Vorname	Name	Firma	Startzeit
	1004	Metzger	Beshir	Adem	Bell Schweiz AG, Oensingen	9.15
	1005	Metzger	Pedro	Pinto	Bell Schweiz AG, Oensingen	Team Bell Dynamico 9.15
	1006	Metzger	Salomon	Zerisenay	Bell Schweiz AG, Oensingen	9.15
	1007	Metzger	Brahim	Ait Bihi	Bell Schweiz AG, Oensingen	Team Bell Würstli 9.15
	1008	Metzger	Teumzgi	Hadish	Bell Schweiz AG, Oensingen	Team Bell Triple B 9.15
	1009	Metzger	Ousmane	Sylla	Bell Schweiz AG, Oensingen	9.15
	1010	Metzger	Thomas	Widmer	Bell Schweiz AG, Oensingen	9.15
	1011	Metzger	Paula	Frade Rodrigues	Bell Schweiz AG, Oensingen	9.15
	2000	Senioren	David	Schnoebelen	Bell Schweiz AG, FF Basel	9.15
	2001	Senioren	Frederic	Schalck	Bell Schweiz AG, FF Basel	9.15
	2002	Senioren	Urs	Probst	Bell Schweiz AG, Oensingen	Team Bell Rangers 9.15
	2003	Senioren	Hansruedi	Rüfenacht	Bell Schweiz AG, Oensingen	Team Bell Würstli 9.15
	2004	Senioren	Stefan	Seiler	Bell Schweiz AG, Oensingen	Team Bell Dynamico 9.15
	2005	Senioren	Peter	Allemann	Bell Schweiz AG, Oensingen	Team Bell Triple B 9.15
Runde 3	2006	Senioren	Martin	Studer	Bell Schweiz AG, Oensingen	Team Bell Smoky 9.30
	1012	Metzger	Afonso	Rodrigues	Micarna SA	9.30
	1013	Metzger	Pombo	Arantes	Micarna SA	9.30
	1014	Metzger	Virgilio	Da Silva	Micarna SA	Team Les Dragons 9.30
	1015	Metzger	Vitorino	Loureiro	Micarna SA	Team Les Touristes 9.30
	1016	Metzger	Pedro	Freitas	Micarna SA	9.30
	1017	Metzger	Jean	Sansonnens	Micarna SA	9.30
	1018	Metzger	Celso	Fernandes	Micarna SA	Team Mazubi West 9.30
	1019	Metzger	Telmo André	Dos Santos Pedro	Micarna SA	9.30
	1020	Metzger	Dawit	Afewerki	Micarna SA	9.30
1021	Metzger	Melake	Gebremedmin	Micarna SA	9.30	
1022	Metzger	Tamas	Tari	Micarna SA	9.30	
1023	Metzger	Bernd	Schuster	Micarna SA	9.30	
1024	Metzger	Bela	Hegedüs	Bigler AG Fleischwaren	9.30	
1025	Metzger	Istvan	Haraszti	Bigler AG Fleischwaren	9.30	
1026	Metzger	Csaba	Kovacs	Bigler AG Fleischwaren	9.30	
1027	Metzger	Sven	Lauber	Bigler AG Fleischwaren	9.30	
1028	Metzger	Sam Martin	Lachat	Bigler AG Fleischwaren	9.30	
1029	Metzger	Tim	Schättin	Lüthi Fleischwaren	9.30	
1030	Metzger	Csaba	Hannig	Metzgerei Simperl AG	9.30	
Runde 4	1031	Metzger	Jens	Heiland	Metzgerschaft Berner Oberland	9.45
	1032	Metzger	Roman	Fischer	Widmer & Pagani AG	9.45
	1033	Metzger	Ardijan	Berisha	Widmer & Pagani AG	9.45
	1034	Metzger	Cyrill	Züger	Widmer & Pagani AG	9.45
	1035	Metzger	Tania	Danuser	Widmer & Pagani AG	9.45
	1036	Metzger	Ramon	Hegner	Ochsen Metzgerei Wattinger AG	9.45
	1037	Metzger	Attila	Bordas	Migros Genossenschaft Ostschweiz	9.45
	1038	Metzger	Nico	Schmid	Berwert AG	9.45
	1039	Metzger	Andreas	Blöchlinger	Metzgerei Pfammatter Raron	Team Team Pfammatter 9.45

Teilnehmer 20. Schweizer Meisterschaft im Ausbeinen | Startzeiten

	Nummer	Kategorie	Vorname	Name	Firma	Startzeit
	1040	Metzger	Silvério Emiliano	Amorim dos Santos		9.45
	1041	Metzger	Lajos	Illes	Ernst Sutter AG	9.45
	1042	Metzger	Csaba	Toth	Ernst Sutter AG	9.45
	1043	Metzger	Kilian	Imhasly	Ueli-Hof Bio-Metzgerei	9.45
	1044	Metzger	János	Koren	Migros Genossenschaft Ostschweiz	9.45
	1045	Metzger	Mauro	Mündle	Ueli-Hof Bio-Metzgerei	9.45
	1046	Metzger	Sascha	Kohlmüller	Ueli-Hof Bio-Metzgerei	9.45
	1047	Metzger	Andreas	Schär	Ochsen Metzgerei Wattinger AG	9.45
	1048	Metzger	Oliver	Damm	Möfag	9.45
	1049	Metzger	André Gustavo	Sousa Amorim	Möfag	9.45
Runde 5	1050	Metzger	Janos	Gal	Bell Schweiz AG, Oensingen	Team Bell Smoky 10.00
	1051	Metzger	Daniel	Esslinger	Bell Schweiz AG, Charc. Basel	10.00
	1052	Metzger	João Victor	Aguiar de Oliveira	FF Frischfleisch	10.00
	1053	Metzger	Lukas	De Pavia Santos	FF Frischfleisch	10.00
	1054	Metzger	Jhonata	Faria Rosa	FF Frischfleisch	10.00
	1055	Metzger	Thiago Henrique	Ribeiro F. de Almeida	FF Frischfleisch	10.00
	1056	Metzger	Evgheni	Selest	FF Frischfleisch	10.00
	1057	Metzger	Douglas	Trajano Barbosa	FF Frischfleisch	Team FF 10.00
	1058	Metzger	This	Häberli	Ochsen Metzgerei Wattinger AG	10.00
	1059	Metzger	Richard	Scheich	Appenzeller Fleisch und Feinkost AG	10.00
	1060	Metzger	Jens	Stauffer	H&R Gastro AG	10.00
	1061	Metzger	Thoran	Preisig	Metzgerei Metzger	10.00
	1062	Metzger	Christoph	Thoma	Appenzeller Fleisch und Feinkost AG	10.00
1063	Metzger	Ulrich	Mathys	Freelancer Mathys	10.00	
Runde 6	2007	Senioren	Fritz	Legler	Geiser AG	10.00
	2008	Senioren	Urs	Hess	Migros Luzern	10.00
	2009	Senioren	Erwin	Röllli	Migros Luzern	10.00
	2010	Senioren	Hans	Arnold	Metzgerei Pfammatter Raron	Team Team Pfammatter 10.00
	2011	Senioren	Bruno	Walter	Metzgerei Pfammatter Raron	10.00
	2012	Senioren	Bruno	Stampfli	Metzgerei Stampfli	10.00
	2013	Senioren	Mario	Klodel	Ernst Sutter AG	10.15
	2014	Senioren	Petar	Milojkovic	Ernst Sutter AG	10.15
	2015	Senioren	Andreas	Hobi	Ernst Sutter AG	10.15
	2016	Senioren	David	Dornbierer	Ernst Sutter AG	10.15
	2017	Senioren	Antonio	Carneiro	FF Frischfleisch	Team FF 10.15
	2018	Senioren	Andreas	Gerber		10.15
	2019	Senioren	Christophe	Bongard	Micarna SA	Team Mazubi West 10.15
2020	Senioren	Eric	Marmy	Micarna SA	Team Les Touristes 10.15	
2021	Senioren	Vitor Duarte	Cipriano Jose	Micarna SA	Team Les Dragons 10.15	
2022	Senioren	Joaquim	Coelho	Micarna SA	10.15	
2023	Senioren	Christian	Rufer	Bigler AG Fleischwaren	10.15	
2024	Senioren	Daniel	Steffen	Bigler AG Fleischwaren	10.15	
2025	Senioren	Winfried	Ulrich	Bigler AG Fleischwaren	10.15	

Teilnehmer 20. Schweizer Meisterschaft im Ausbeinen | Startzeiten

	Nummer	Kategorie	Vorname	Name	Firma	Startzeit
Runde 7	3022	Bürometzger	Dominique	Borneque	Bell Schweiz AG, Oensingen	10.15
	3023	Bürometzger	Alioune	Jean Joseph	Bell Schweiz AG, FF Basel	10.15
	3024	Bürometzger	Christoph	Caspar	Carna Gallo AG	10.15
	3025	Bürometzger	Calvin	Borter	Metzgerei Pfammatter Raron	Team Team Pfammatter 10.15
	3026	Bürometzger	Chris	Lorenz	Ernst Sutter AG	10.15
	3027	Bürometzger	Dominic	Eid	Ernst Sutter AG	10.15
	3028	Bürometzger	Daniel	Bühler	Ernst Sutter AG	10.15
	3029	Bürometzger	Walter	Hegner	Möfag	10.15
	3030	Bürometzger	Peter	Hugentobler	Möfag	10.15
	3031	Bürometzger	Urs	Emmenegger	FF Frischfleisch	10.30
3032	Bürometzger	Edimar	Fernandes de Almeida	FF Frischfleisch	10.30	
3033	Bürometzger	Patricio José	Firmino de Oliveira	FF Frischfleisch	Team FF 10.30	
3034	Bürometzger	Michael	Hilfiker	FF Frischfleisch	10.30	
3035	Bürometzger	Marco Filipe	Oliveira Costa	FF Frischfleisch	10.30	
3036	Bürometzger	Martin	Zett	Möfag	10.30	
3037	Bürometzger	Andreas	Bühler	H&R Gastro AG	10.30	
3038	Bürometzger	Hans-Ulrich	Kunz	FF Frischfleisch	10.30	
3039	Bürometzger	Bühler	Andreas	H&R Gastro AG	10.30	
3040	Bürometzger	Paul jun.	Lüthi	Lüthi's Fleischwaren	10.30	
3041	Bürometzger	Carlos	Barbosa	Micarna SA	Team Les Dragons 10.30	
3042	Bürometzger	Carlos	Ferreira	Micarna SA	Team Les Touristes 10.30	
3043	Bürometzger	Alfredo	Lopes	Micarna SA	10.30	
3044	Bürometzger	Alain	Marmier	Micarna SA	10.30	
3045	Bürometzger	Sébastien	Derron	Micarna SA	Team Mazubi West 10.30	
3046	Bürometzger	Orlando	Albin	Micarna SA	10.30	
3047	Bürometzger	Lorenzo	Bertei	Bigler AG Fleischwaren	10.30	
3048	Bürometzger	Jan	Berger	Bigler AG Fleischwaren	10.30	
3049	Bürometzger	Daniel	Gohl	Bigler AG Fleischwaren	10.30	
3050	Bürometzger	Joel	Bigler	Bigler AG Fleischwaren	10.30	
3051	Bürometzger	Michael	Bommer	Bigler AG Fleischwaren	10.30	
4000	Lernende	Esteban	Legler	Metzgerei Roggenmoser	10.30	
Runde 8	4001	Lernende	Silvan	Granwehr	Metzgerei Schleuniger	10.45
	4002	Lernende	Franz	Wachtel	Metzgerei Pfammatter Raron	Team Team Pfammatter 10.45
	4003	Lernende	Marius	Nef	Näf-metzg	10.45
	4004	Lernende	Daniel	Hofmann	Metzgerei Rust GmbH	10.45
	4005	Lernende	Romeo	Haas	Ueli-Hof Bio-Metzgerei	10.45
	4006	Lernende	Mhd Ghaith	Gharir	Bell Schweiz AG, Charc. Basel	10.45
	4007	Lernende	Abdulsalam	Mohamed	Bell Schweiz AG, Oensingen	Team Bell Dynamico 10.45
	4008	Lernende	Sebastian	Friedli	Bell Schweiz AG, Oensingen	Team Bell Triple B 10.45
	4009	Lernende	Mayooran	Mahendran	Bell Schweiz AG, Oensingen	10.45
	4010	Lernende	Amir Muhammad	Taheri	Bell Schweiz AG, Oensingen	Team Bell Würstli 10.45
	4011	Lernende	Jayhun	Sharifi	Bell Schweiz AG, Oensingen	Team Bell Smoky 10.45
	4012	Lernende	Allan	Barbosa	Bell Schweiz AG, Oensingen	Team Bell Rangers 10.45

Teilnehmer 20. Schweizer Meisterschaft im Ausbeinen | Startzeiten

	Nummer	Kategorie	Vorname	Name	Firma	Startzeit
Runde 9	4013	Lernende	Florian	Nussbaum	Bell Schweiz AG, Oensingen	10.45
	4014	Lernende	Ishak	Ljusic	FF Frischfleisch	10.45
	4015	Lernende	Leôn	Rieger	Metzgerei Rieger	10.45
	4016	Lernende	Martin	Reber	H&R Gastro AG	10.45
	4017	Lernende	Lucas	Besson	Micarna SA	10.45
	4018	Lernende	Louis	Reichmuth	Micarna SA	10.45
	4019	Lernende	André	Vieira	Micarna SA	10.45
	4020	Lernende	Gabriel Ali	Feyer	Micarna SA	10.45
	4021	Lernende	Oscar	Abilleira Perez	Micarna SA	10.45
	4022	Lernende	Nicolas	Hofsteller	Micarna SA	10.45
	4023	Lernende	César	Ribeiro Barreiros	Micarna SA	11.00
	4024	Lernende	Leonard	Fornero	Micarna SA	11.00
4025	Lernende	Mickäel	Lemesle	Micarna SA	11.00	
4026	Lernende	Nolan	Diaz	Micarna SA	11.00	
4027	Lernende	Lucas	Peireira	Micarna SA	11.00	
4028	Lernende	Denis	Ciric	Micarna SA	11.00	
4029	Lernende	Nathanaël	Schmutz	Micarna SA	11.00	
4030	Lernende	Donaiki	Makondo	Micarna SA	11.00	
4031	Lernende	Gonçalo	Cruz Morais	Micarna SA	11.00	
4032	Lernende	Oswaldo	Ioba	Micarna SA	11.00	
4033	Lernende	Lion	Bytriçi	Micarna SA	11.00	
4034	Lernende	Matos Reis	Rodrigo	Micarna SA	11.00	
4035	Lernende	Severin	Hager	Micarna SA	11.00	
4036	Lernende	Toufiq	Moradi	Micarna SA	11.00	
4037	Lernende	Lucas	Schiess	Micarna SA	11.00	
4038	Lernende	Fabio	Bolliger	Micarna SA	11.00	
4039	Lernende	Rolf	Leuzinger	Micarna SA	11.00	
4040	Lernende	Elia	Carotti	Micarna SA	11.00	
4041	Lernende	Cihad	Erci	Micarna SA	11.00	
4042	Lernende	Mahmad	Karimi	Micarna SA	11.00	
4043	Lernende	Adrian	Hostettler	Bigler AG Fleischwaren	11.00	
4044	Lernende	Julian	Reichlin	Bigler AG Fleischwaren	11.00	
Runde 10	5000	Akkord	Grzegorz	Molka	Bell Schweiz AG, FF Basel	11.15
	5001	Akkord	Andrzej	Jarzabek	Bell Schweiz AG, FF Basel	11.15
	5002	Akkord	Dawid	Molka	Bell Schweiz AG, FF Basel	11.15
	5003	Akkord	Barthélémy	Gyanis	Bell Schweiz AG, FF Basel	11.15
	5004	Akkord	Teddy Maurice	Bacha	Bell Schweiz AG, FF Basel	11.15
	5005	Akkord	Jakub Stanislaw	Kalata	Bell Schweiz AG, FF Basel	11.15
	5006	Akkord	Veiga Hugo André	Moreira	Bell Schweiz AG, FF Basel	11.15
	5007	Akkord	Dirk	Teichner	Lüthi Fleischwaren	11.15
	5008	Akkord	Gulyas	Istvan	Metzger Gulyas	11.15
	5009	Akkord	Norbert	Istvan Gulyas	Metzger Gulyas	11.15
	5010	Akkord	László	Skutera	Metzger Gulyas	11.15

Team
FFTeam
Les TouristesTeam
Mazubi West
Team
Les Dragons

	Nummer	Kategorie	Vorname	Name	Firma	Startzeit
	5011	Akkord	Ion	Butulea	Top Akkord H. Heinen AG	11.15
	5012	Akkord	Aleksandar	Dimitrov	Top Akkord H. Heinen AG	11.15
	5013	Akkord	Balazs	Löcsei	Top Akkord H. Heinen AG	11.15
	5014	Akkord	Karl-Heinz	Müller	Top Akkord H. Heinen AG	11.15
	5015	Akkord	Imre	Pomazi	Top Akkord H. Heinen AG	11.15
	5016	Akkord	Mito	Ivanov	Top Akkord H. Heinen AG	11.15
	5017	Akkord	Vincent	Chantemesse	Top Akkord H. Heinen AG	11.15
	5018	Akkord	Mariusz	Stasiak	Top Akkord H. Heinen AG	11.15
	5019	Akkord	Marek	Polak	Top Akkord H. Heinen AG	11.15
	5020	Akkord	Zoltan	Bako	Delicarna AG	11.15
	5021	Akkord	Adam	Gyerman	Delicarna AG	11.15
Runde 11	5022	Akkord	Andras	Jenes	Delicarna AG	11.30
	5023	Akkord	Pascal	Periquet	Delicarna AG	11.30
	5024	Akkord	Petru	Stroia	Delicarna AG	11.30
	5025	Akkord	Janos	Sztanojev	Delicarna AG	11.30
	5026	Akkord	Krzysztof	Urbaniec	Delicarna AG	11.30
	5027	Akkord	Szilard	Varga	Delicarna AG	11.30
	5028	Akkord	Markus	Zinniel	Delicarna AG	11.30
	5029	Akkord	Cristian	Anghel	Delicarna AG	11.30
	5030	Akkord	Ionel-Gabriel	Cirstea	Delicarna AG	11.30
	5031	Akkord	Aurel Danut	Cosma	Delicarna AG	11.30
	5032	Akkord	Ion	Gotman	Delicarna AG	11.30
	5033	Akkord	Jorge Alexandre	Hénriques Simoes	Delicarna AG	11.30
	5034	Akkord	Stefan	Neagu	Delicarna AG	11.30
	5035	Akkord	Pascal	Perquet	Delicarna AG	11.30
	5036	Akkord	Marcin	Stasiak	Delicarna AG	11.30
	5037	Akkord	Jan	Stofko	Delicarna AG	11.30
	5038	Akkord	Armen	Ustian	Delicarna AG	11.30
	5039	Akkord	Timotej	Zofai	Delicarna AG	11.30



«So schmeckt Grillieren!»

Echter Genuss mit Schweizer Fleisch

Spezialitäten seit 1909.

SUTTERO



Eine Marke der Ernst Sutter AG



**Wir liefern einen nachhaltigen Rohstoff
für ein historisches Handwerk aus
Leidenschaft.**



*Nachhaltige Verwertung, kostbarer, tierischer
Nebenprodukte.*

Ein Unternehmen der Centravo-Gruppe



Nachhaltige Verwertung, effiziente Vermarktung.

Der Fleischfachberuf – Altes Handwerk, neue Meister!



Hast du Freude am Kontakt mit Menschen und interessierst du dich für Lebensmittel? Bist du aktiv, arbeitest du sorgfältig und gerne in einem Team? Dann könnte ein Beruf in der Fleischbranche genau das Richtige für dich sein.

Die Arbeit mit Fleisch stellt hohe Anforderungen und die Ausbildung ist auf praktisch veranlagte Jugendliche mit guter schulischer Grundbildung zugeschnitten. In der Fleischbranche sind clevere Köpfe gefragt, die verantwortungsbewusst und engagiert mit diesem hochwertigen und leicht verderblichen Lebensmittel umgehen können. Die Tätigkeit bietet viel Raum für Kreativität und Entfaltungsspielraum, da Fleisch auf zahlreiche Arten verarbeitet, zubereitet und präsentiert werden kann.

Mehr über die Ausbildung der Fleischfachleute erfährst du hier:



Facebook
@swissmeatpeople



Instagram
@swiss_meat_people



Pioradoro

16 mesi di stagionatura
16 Monate gereift
16 mois de maturation



SCHÄTZEN UND GEWINNEN

Auf dem Festgelände der 20. Schweizer Meisterschaft im Ausbeinen hat Rapelli einen original Pioradoro ausgestellt. Mit etwas Glück können Sie diesen, auf der Alp Piora 16 Monate gereiften Rohschinken, gewinnen.

Wettbewerbsfrage beantworten und gewinnen.

Wie schwer ist der an der 20. Schweizer Meisterschaft im Ausbeinen ausgestellte Rapelli Pioradoro Rohschinken?

Antwort

Der Pioradoro Rohschinken wiegt Kilogramm Gramm.

Name, Vorname

E-Mail

Wohnort

Teilnahmeberechtigt sind alle Personen ab 18 Jahren ausser den Vorstandsmitgliedern des Verein Freunde der Metzgerschaft sowie allen am Projekt beteiligten externen Beauftragten und ihren Familienangehörigen. Die Preisvergabe findet am 24. August 2024 um 17 Uhr in der Lonza Arena in Visp statt. Der Gewinn muss vor Ort persönlich abgeholt werden. Über den Wettbewerb wird keine Korrespondenz geführt. Der Preis kann nicht umgetauscht oder in bar ausbezahlt werden. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen.



Clever metzgen dank innovativem Verpacken, Schneiden und Räuchern.



Unsere cleveren Verpackungsangebote:

Tiefziehmaschinen:

www.tiefziehmaschinen.ch

Maschinenmesser:

shop.productus.ch

Steuern und Räuchern:

www.ebsmoke.ch



Besuchen Sie unsere Landingpage und profitieren Sie bei Ihrer Erstbestellung:

www.productus.ch/freundedermetzgerschaft

PRODUCTUS
CLEVER VERPACKEN.

www.productus.ch

EB Smoke

www.ebsmoke.ch

sausage-linker.com

MEHR ALS 80 ZUFRIEDENE SCHWEIZER KUNDEN



NEUMEYER.CH



**VAKUUMFÜLLER AB
EUR 18'912.-**

Fleisch und Feinkost

Schweizerische Metzgerzeitung



Jetzt abonnieren!





delicarna

Ihr Akkord-Dienstleister — schnell und zuverlässig

Benötigen Sie Unterstützung im Bereich Schlachtung,
Zerlegung, Verarbeitung und dem Verpacken von Fleisch?

Wir lösen die Problemstellungen mit unseren bestens
ausgebildeten Metzger kompetent und unkompliziert.

Wir vermitteln nicht nur das Personal — sondern kennen uns in der
Materie bestens aus.

Denn Fleisch ist unsere Leidenschaft.

Gerne sind wir für Sie da, rufen Sie uns an.



Im Wanneboden 8
CH-4133 Pratteln

info@delicarna.ch
www.delicarna.ch

Tel +41 61 386 10 10

Wir wünschen viel Erfolg!



Ihr Partner für Frischfleisch und Fleischwaren.

ERNST SUTTER





**BELFINA -
lässt nichts
anbrennen!**

ohne Palmöl
sans huile de palme



Präparation à base d'huile végétale
Preparation of vegetable oil

2 TL (10 g) enthält:
2,4 cc (10 g)
370 kJ
89 kcal
4 %

BELFINA
Classic
Bratcreme
crème à rôtir

Für das tägliche Braten
Pour rôtir tous les jours

belfina.ch



www.nutriswiss.ch / www.belfina.ch

Ein Unternehmen der Centravo-Gruppe



Nachhaltige Verwertung, effiziente Vermarktung.

LA VIE EST
BELL



bell.ch

Das ist gut. Seit 1869.

«Dr Bigler wünscht aune Teilnähmer
viu Spass & guets Abschnide.»



WERDE TEIL VON UNS

www.bigler.ch

Ä Portion Tradition.

Zutaten für besten **Geschmack**

WIBERG steht für technologische Expertise in der Produktion von Fleisch- und Wurstwaren sowie Convenience-Produkten. Hochwertige Wursthüllen und innovative Deco Quick® Gewürzummantelungen ergänzen die Kenntnisse internationaler Geschmackswelten.

Gewürze erstklassiger **Qualität**

Mit Nähe zum Kunden und den Vorteilen einer Produktion mit Manufaktur-Charakter ist Mühlehof-Gewürze eine Schweizer Traditionsmarke. Die vielen Produkte „Made in Switzerland“ dienen anspruchsvollen Produzenten als solide Basis ihrer hochwertigen Spezialitäten.



WIBERG GEWÜRZMÜHLE NESSE

Gewürzmüller



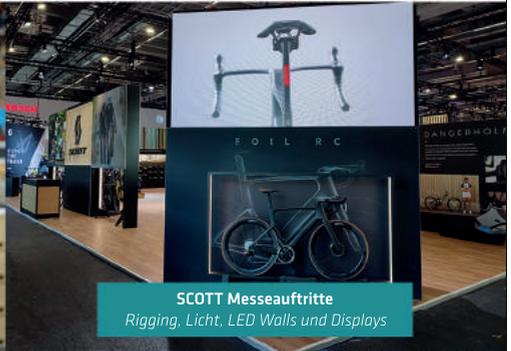


CUBER

Temporäre Technik



Schweizermeisterschaft im Ausbeinen
Übertragungstechnik



SCOTT Messeauftritte
Rigging, Licht, LED Walls und Displays



Ukraine House Davos (WEF)
Beleuchtung, IT Technik, Strominfrastruktur



Anlasserie Magglingen (BASPO)
Veranstaltungstechnik

Wir sind stolzer Multimediapartner des Vereins Freunde der Metzgerschaft



CUBER GmbH | einfach@cuber.swiss | +41 58 510 98 60
Industriestrasse 26 | 3175 Flamatt
Friedmattstrasse 1 | 6260 Reiden

Fixinstallation



Bank Cler
LED Wand



Basler Kantonalbank
Werbebildschirme in allen Filialen



SCL Tigers / ILFISHALLE
Multimediainfrastruktur



World Nature Forum
Touchscreenapplikation



**Dank Kooperationen und externer
Forschung zu mehr Innovation und
Fortschritt.**



*Nachhaltige Verwertung in der globalen
Pharmaindustrie, dank tierischen
pharmazeutischen Nebenprodukten.*

Ein Unternehmen der Centravo-Gruppe



Nachhaltige Verwertung, effiziente Vermarktung.

Happy

*Weil es bei mir nicht nur
um die Wurst, sondern um die
perfekte Lösung geht.*



Natürlich frisch – einfach gut



Carbagas

Carbagas entwickelt für Sie komplette, auf Ihren Betrieb abgestimmte Systemlösungen zum Kühlen, Frostern und Verpacken. Immer mit dem Ziel, Innovation und Qualität so zu verbinden, dass die Frische Ihrer Produkte gewährleistet ist. Unser Team aus Lebensmittelingenieuren und Fachtechnikern berät Sie gerne zur Optimierung Ihrer Prozesse – sprechen Sie uns an!

www.carbagas.ch

Carbagas ist ein Unternehmen
der Air Liquide-Gruppe



Für jede Wurst


WIPAG

Därme



Wir sind für Sie da:
Ganz persönlich

Widmer & Pagani AG, Schlachthofstrasse 5a, 9015 St. Gallen, 071 314 05 05, www.wipag.ch



Suchen Sie das besondere Ambiente für Ihr Fest oder Ihre Feier? Möchten Sie bei einem unserer Grill- oder Wurstseminare dabei sein? Stöbern und entdecken Sie gerne Neues? Möchten Sie etwas erleben, entdecken oder selber machen? Das Breitenmoser Gustarium bietet eine Palette an Besonderheiten. Sehen Sie selbst.



Breitenmoser
GUSTARIUM
 erleben – entdecken – selber machen

B
Breitenmoser
 GENUSS AUS APPENZEL

Schweizer Laborkompetenzen, Beratung und weiterführende Dienstleistungen rund um die Lebensmittelsicherheit

Lebensmittelanalysen gemäss der **HyV** (Hygieneverordnung), den Leitlinien des **SFF** sowie anderer Leit- und Richtlinien

Interpretation und Beurteilung der Analysenergebnisse

Konformitätsprüfung von Wasser und Eis **nach TBDV**

Prüfung der Betriebshygiene (Oberflächen, Personal etc.)

Hygieneinspektionen nach ISO 17020 oder Kundenwunsch

Flexible **Logistiklösung** nach Absprache und Region möglich



Eurofins Scientific AG
Parkstrasse 10
5012 Schönenwerd

Kontaktieren Sie uns an unter **062 858 71 00** / info.ch@ftdach.eurofins.com



GVFI AG

Neudorfstrasse 90

CH-4056 Basel

Tel +41 61 264 50 50

info@gvfi.ch

www.gvfi.ch

Die GVFI AG ist die führende Dienstleistungsanbieterin für Fleischprodukte in der Schweiz. Als Systemlieferantin bieten wir eine modular aufgebaute Produktebetreuung entlang der gesamten Wertschöpfungskette.

Die GVFI ist Ihre Ansprechpartnerin für professionelle Fleischimporte von Rind · Lamm · Schwein · Kalb · Pferd · Geflügel



cuenin
Gewürzmühle



Wir bringen Geschmack!

Ihr Gewürzspezialist aus der Region: Reingewürze & Kräuter, Mischgewürze, Marinaden,
Hilfs- und Zusatzstoffe (für Metzgereien), Knospe-Bio-Gewürze

Qualität und Erfahrung seit 1928

Cuenin AG, Burgholz 51, 3753 Oey-Diemtigen, info@cuenin.ch

cuenin.ch

Carnoglob AG

Laufenstrasse 12

CH – 4053 Basel

Telefon+41 61 331 80 80

info@carnoglob.ch

24 h für Sie da





FRISCHFLEISCHSURSEE

REFIDA

Bekleidung für Arbeit & Sport | Druck | Stick

Kleider machen
~~Leute.~~ *Teams!*

Die richtige Kleidung.
Für dich und dein Unternehmen.

Refida AG | Wil | Appenzell | www.refida.ch





Wir bieten Ihnen

höchstes Qualitätsniveau • umweltfreundlich hergestellt • Flexibilität und Zuverlässigkeit

A-PET/PE – Extrusionslinien mit in-line Kaschierung
neuster und umweltfreundlichster Technologie

- Folienverbunde von 200 – 900 μ
- für Schutzgasverpackungen (MAP)
- für Skinverpackungen (High Vac)
- transparent
- metallisiert silber/silber
- peel
- skinpeel
- festversiegelnd
- Standardbarriere
- antifog
- farbig nach Kundenwunsch
- metallisiert silber/gold
- softpeel
- wiederverschliessbar
- Hochbarriere
- bedruckt nach Kundenwunsch

Nachhaltigkeit

- Einsparung von ca. 450 t CO² / p.a. durch moderne und intelligente Anlagentechnologie
- Einsatz von über 60 % Strom aus erneuerbaren Energien

Sie beinen aus...



**...wir packens ein
Fordern Sie uns heraus!**



Zwahlen Lammfleisch AG

Fachgeschäft für Lamm & Mehr

Utigenstrasse 138 • 3603 Thun • 033 221 15 00

**Wir sind spezialisiert auf Schweizer Lammfleisch!
Bei uns erhalten Sie ganze Lämmer oder Teilstücke in einem
1A-Metzgerschnitt.**

Ganzjährig können Sie auch Schweizer Gitzi bestellen.

**Sie finden bei uns ausserdem ein umfangreiches kühltes und
gefrorenes Sortiment an Importware.**

**Wir legen grossen Wert auf eine professionelle Verarbeitung des
Fleisches. Als flexibler Geschäftspartner können wir
Kundenwünsche erfüllen.**

**Wir kaufen wöchentlich Schafe und Lämmer, Ziegen und Gitzi
zu Marktpreisen! Anlieferung und Schlachtung im Schlachthof
Thun.**



MIT KNOCHEN ODER OHNE
WIR HABEN BEIDES.

VB
FOOD



***Tierische schweizer Proteine schaffen
Innovation und Potenzial für neue
Absatzmärkte.***

swiss nutri⁺*Fine*

*Mit der schweizweit modernsten Fettschmelze
vom reinen Handelsunternehmen zum
umfassenden Produktionsbetrieb, von
tierischen Lebensmitteln und
Nahrungsergänzungsmitteln.*

Ein Unternehmen der Centravo-Gruppe

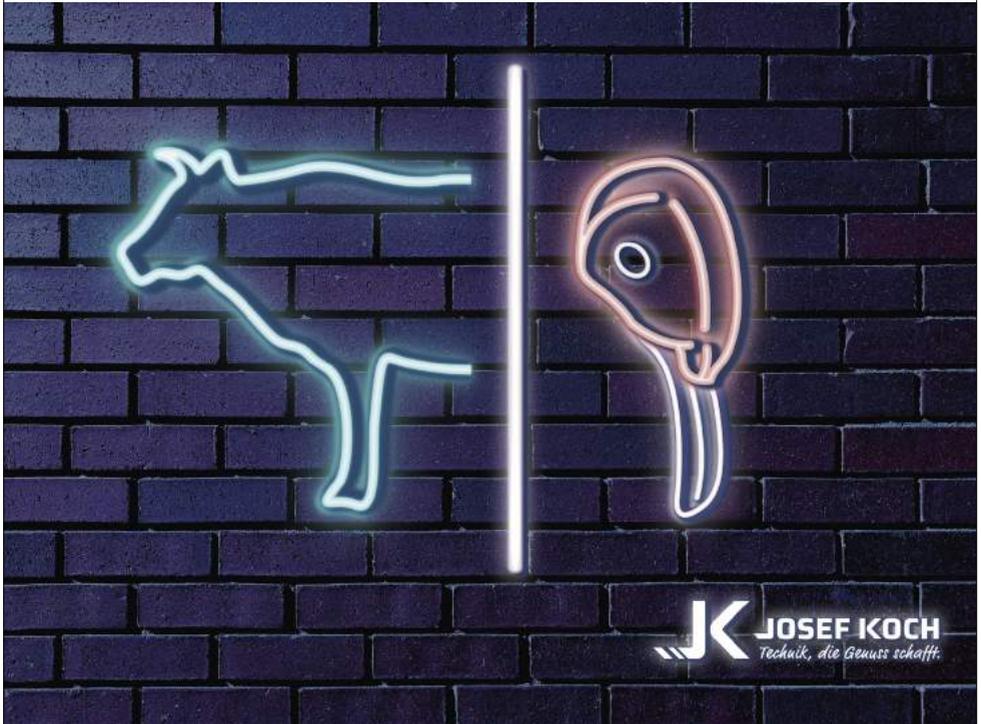


Nachhaltige Verwertung, effiziente Vermarktung.



JOSEF KOCH

Technik, die Genuss schafft.



Viel Erfolg beim Ausbeinen!





Fleisch nach Mass - denn bei uns sitzt jeder Schnitt

Micarna-Gruppe

www.micarna.ch

1784 Courtepin

9602 Bazenhaid



MIGROS
Industrie



EUROFLEX®

ISLER GESCHLIFFENE SACHE





***Gebündeltes Know-how im Bereich
der Schlachtnebenprodukte für
höchste Qualitätsanforderungen.***



*Nachhaltige Verwertung,
effiziente Nutzung der Produkte
als Biomasse zur Energiegewinnung.*

Ein Unternehmen der Centravo-Gruppe



Nachhaltige Verwertung, effiziente Vermarktung.

IHRE EXPERTEN FÜR LEBENSMITTEL-LÖSUNGEN



GESCHMACK &
AROMEN



PFLANZENBASIERT



LEBENSMITTEL-
SICHERHEIT



GÜTEZUSÄTZE &
GEWÜRZE



VAN HEES AG · Allmendstrasse 14 a · 5612 Villmergen · Tel. +41 56 610 63 07 · van-hees.com

CRYOVAC®
BRAND FOOD PACKAGING

BEI DER **AUTOMATISIERUNG** GEHT ES UM
MEHR ALS NUR UM MASCHINEN

CRYOVAC® Verpackungssysteme umfassen Beutelfüllgeräte von kleinen halbautomatischen Füllhilfen bis hin zu modularen, vollautomatischen und superschnellen Vakuum-Verpackungslinien.

Dazu sorgen Schrumpftunnel in Kombination mit CRYOVAC® Schrumpfbeuteln für die beste Verpackung zum Schutz und zur Präsentation Ihres Produktes und zur Verbesserung Ihres Betriebsergebnisses.

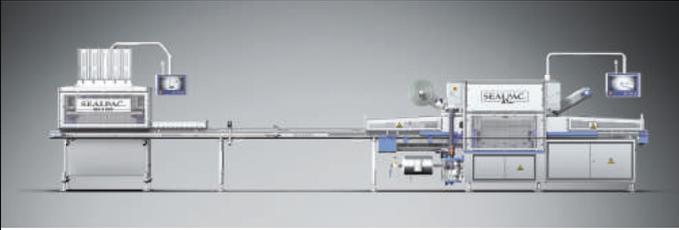
Weitere Infos: info-pack@sealedair.com



 **SEE**

SEALPAC ist auch in diesem Jahr offizieller Sponsor.

www.sealpac.ch



Wir wünschen allen Teilnehmern der **20. Schweizer Meisterschaft** im Ausbeinen **gutes Gelingen.**

Mit Technik zum Erfolg!

Schnelligkeit, Präzision und perfekte Technik.
Was beim Ausbeinen zählt, bringt auch die Prozesse
in der industriellen Lebensmittelverpackung voran.

SEALPAC®

Forming Innovations





***Im Kreislauf der Versorgung ist eine
Verwertung von Risikomaterialien für
energetische Zwecke ökologisch sinnvoll.***



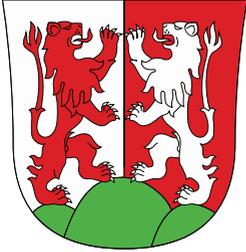
*Als umfassendes Dienstleistungsunternehmen
der Schweizer Fleischwirtschaft übernehmen
wir die internationale Vermarktung von
Schweizer «Fleischspezialitäten».*

www.nutritional.ch

Ein Unternehmen der Centravo-Gruppe



Nachhaltige Verwertung, effiziente Vermarktung.



Burgerschaft Visp

www.burgerschaft-visp.ch

Effiziente Lösungen für Ihre Lebensmittelproduktion



Ihr kompetenter Ansprechpartner für
Lebensmittelmaschinen

Geser-Alpina GmbH
Waldau 1 / Zufahrt A | CH – 9230 Flawil
Telefon +41 71 393 80 90 | Fax +41 71 393 80 92
info@geser-alpina.ch | www.geser-alpina.ch



TRAVECO

TRAVECO Transporte AG
Kornfeldstrasse 4
6210 Sursee

bardusch



***Energie und Genuss für Hunde
mit SWISSfeed.***

*Schweizer Qualität für vitale Pfoten und
glänzendes Fell.*

Dein Liebling verdient nur das Beste!



*Innovative Weiterverarbeitung von Rohstoffen
zu Premium-Heimtiernahrung mit Mehrwert.
www.swiss-feed.ch*



Ein Unternehmen der Centravo-Gruppe



Nachhaltige Verwertung, effiziente Vermarktung.

SO MACHEN WIR PROFIS



Wir sind eine der führenden Lebensmittelmarken in der Schweiz.

Bei uns stehen über 15 verschiedene Ausbildungsberufe aus den Bereichen Produktion, Verwaltung und Technik zur Wahl.

Weitere Infos und alles zur
Online-Bewerbung unter:

www.bellfoodgroup.com/lehre



Der Weg nach Visp VS

Mit dem Zug



Fahrplan SBB

Von der Ost-und Zentralschweiz
Zürich-Bern-Visp.

Von der Westschweiz
Lausanne-Martigny-Sion-Visp.



Gemeinde
Visp



Mit dem Auto



Google Maps
Visp

Vom Tessin

Im Sommer über den Furkapass Richtung Visp.
Im Winter mit dem Furka Autoverlad nach Oberwald bis nach Visp.

Von der Ost – und Zentralschweiz
Zürich-Bern-Autoverlad Lötschberg-Visp.

Von der Westschweiz
Vevey-Martigny-Sion-Visp.

Übernachten in Visp VS



Internetseite

Baxter Hotel
Bahnhofstrasse 2
3930 Visp
Telefon: +41 27 948 38 00
info@baxterhotel.ch
www.baxterhotel.ch



Internetseite

Bildungshaus St.Jodern
St. Jodernstrasse 17
3930 Visp
Telefon: +41 27 946 74 74
info@stjodern.ch
www.stjodern.ch



Internetseite

Hotel Elite Visp
Bahnhofstrasse 7
3930 Visp
Telefon: +41 27 948 06 00
info@hotel-elite-visp.ch
www.hotel-elite-visp.ch



Internetseite

Hotel-Restaurant Eyholz
Kantonsstrasse 12
3930 Eyholz
Telefon: +41 27 946 22 88
hoteleyholz@gmail.com
www.eyholz.com



Internetseite

Camping Mühleye
Mühleye 7
3930 Visp
Telefon: +41 27 946 20 84
info@camping-visp.ch
www.camping-visp.ch



Weitere Übernachtungsmöglichkeiten
vispvisp.ch/aufenthalt-planung/unterkuenfte

Verein Freunde der Metzgerschaft

Geschäftsstelle MPV

Verein Freunde der Metzgerschaft

Berninastrasse 25

8057 Zürich

Telefon 044 311 64 06

mpv@mpv.ch

OK-Präsident

Roland Lienhard

Telefon 079 432 29 01

roland.lienhard@novataste.com

Austragungsort

Elmar Furrer

Lonza Arena AG

Torweg 3

3930 Visp

furrer@lonzaarena.ch

Partnerschaften

Roland Lienhard

Telefon 079 432 29 01

roland.lienhard@novataste.com

Chef Wettkampfbüro

Raphael Hosang

raphael.hosang@micarna.ch

Chef Jury Wettkampf

Daniel Strub

Telefon 079 370 33 90

d_strub@sunrise.ch

Presse, Fotos

Philipp Sax

Schweizer Fleisch-Fachverband SFF

Ringstrasse 12

8600 Dübendorf

Telefon 058 521 53 07

p.sax@sff.ch

Festführer, Teilnehmerverwaltung

David Keller

mediaZeit GmbH

Verein Freunde der Metzgerschaft

Dufourstrasse 67

8570 Weinfelden

info@verein-fdm.ch



■ Beitrittserklärung

- Privat Jahresbeitrag CHF 50.–
- Firma Jahresbeitrag CHF 250.–

Das Vereinsjahr dauert jeweils vom 1. Juli bis 30. Juni.

Name _____

Vorname _____

Firma _____

Strasse _____

PLZ, Ort _____

E-Mail _____

Telefon _____

Fax _____

Mobile _____

Webseite _____

Hiermit erkläre ich meinen Beitritt zum Verein Freunde der Metzgerschaft und verpflichte mich, die Statuten des Vereins (auf www.verein-fdm.ch) anzuerkennen, sowie den Jahresbeitrag zu entrichten.

Ort / Datum _____

Unterschrift _____

Talon einsenden an:
Daniel Strub
Freunde der Metzgerschaft, Alpenweg 5, 4313 Möhlin
Telefon 061 851 55 45, d_strub@sunrise.ch

Nach eingegangener Beitrittserklärung erhalten Sie von uns ein Bestätigungsschreiben.
Der Mitgliederbeitrag ist jeweils im Oktober fällig.

■ www.verein-fdm.ch

Alle Informationen zum Verein Freunde der Metzgerschaft
Der Verein Freunde der Metzgerschaft auf dem eigenen Internetauftritt.



- Ja! Ich/Wir habe/n einen Internetauftritt und möchte/n diese mit www.verein-fdm.ch verlinken. Bitte nehmen Sie mit mir/uns Kontakt auf.
- Nein! Ich/Wir habe/n keinen Internetauftritt. Ich/Wir plane/n einen Internetauftritt! Bitte nehmen Sie mit mir/uns Kontakt auf.
- Nein! Ich/Wir haben kein Interesse an einem Link.



1. Drum frisch auf, ihr Metzgerherzen,
schenkt die Gläser voller Wein,
denn unser Handwerk geht niemals unter,
Metzger müssen's immer sein.

Refr.

Denn unser Handwerk geht niemals unter,
Metzger müssen's immer sein.

2. Sei er Schuster, sei er Schneider,
ein jeder liegt im Bette fein,
/: jedoch der Metzger muss früh aufstehen,
Metzger müssen munter sein: /

3. So mit rotgefärbten Wangen,
sieht man ihn in's Schlachthaus gehn.
/: Ein jedes Mädel hat Verlangen,
ein jedes Mädel hat den Metzger gern: /

4. Rot weiss ist unsre Farbe,
rot weiss ist unsre Tracht.
/: Wir kleiden uns in Samt und Seide,
wenn die Arbeit ist vollbracht: /

5. Sind wir einst der Arbeit müde,
sind wir einst der Arbeit satt,
/: dann sagen wir zu unsrem Meister,
heut in 14 Tagen hau ich's ab: /

6. Meister gib mir die Papiere,
Meister gib mir meinen Lohn!
/: Ein schönes Mädel ist mir lieber,
als der ganze ganze Monatslohn: /

7. Lieber Bursche, lieber Bursche,
lieber Bursche, bleib bei mir,
/: denn meine Tochter sollst du haben,
und das ganze ganze Hausquartier: /

8. Lieber Meister, lieber Meister,
deine Tochter mag ich nicht,
/: denn rote Haare, falsche Zähne,
so was liebt der Metzgerbursche nicht: /

9. Drum frisch auf, ihr Metzgerherzen,
schenkt die Gläser nochmals ein,
denn unser Handwerk geht niemals unter,
Metzger müssen's immer sein.
denn unser Handwerk geht niemals unter,
Metzger müssen's immer sein.



Beim Metzger hat meine 4-jährige heute eine Scheibe Wurst bekommen. Ich: "Was sagt man jetzt?" Sie: "Kann meine Mami auch eine haben, bitte!?" Beste Tochter!

Kommt ein Kunde in die Metzgerei und fragt: «Haben Sie Schweinefüsse?» Antwortet der Metzger: «Nein, so gehe ich schon immer.»

Kommt ein Vegetarier in die Metzgerei und fragt: «Haben Sie etwas für mich?» Sagt der Metzger: «Ja, die Tür!»

Die grösste Diskriminierung in unserer Gesellschaft ist immer noch, dass kleine Kinder beim Metzger ein Rädchen Wurst bekommen und ich nicht.

Meine Mitbewohnerin meinte eben, dass man einen Unverpackt-Laden für Wurst und Fleisch anbieten sollte. Ich glaube, sie ist gerade dabei, die Metzgerei zu erfinden.



**Jetzt Mitglied werden!
Beitrittserklärung Seite 101**

Einfach mal in eine Metzgerei gehen und rufen: «Chef, die toten Katzen von der Autobahn sind da. Hintereingang, wie immer?»

Der Metzger macht Wurst. Sein Lehrling beobachtet ihn und meint schliesslich: «Wenn das rauskommt, was da rein kommt, kommen Sie irgendwo rein, wo Sie nie mehr rauskommen!»

Sie: «Was machst du beruflich?» Er: «Ich arbeite mit Tieren.» Sie: «Ahwww, das ist ja süss!» Peter (31), Metzger.

Ein Mann beim Metzger: «Ich hätte gerne einen Stierhoden!» Darauf der Metzger: «Ich auch!»

Verein Freunde der Metzgerschaft online

Folgen Sie uns auch auf den sozialen Medien.



#vereinfdm
#smia
#smia24



verein-fdm.ch



facebook.com/vereinfdm



linkedin.com/company/verein-fdm



instagram.com/vereinfdm



www.verein-fdm.ch/newsletter

