



Kompetenznetzwerk Ernährungswirtschaft

Thomas-Bornhauser-Strasse 14
Postfach 397
CH-8570 Weinfelden

Frank Burose, 20. Juli 2017

«Ohne Speck gibt's kein Aroma»

Schüler wursten eigenhändig am 2. Berufswahltag

Erwartungsfroh betreten die 13 Schülerinnen und Schüler der 2. Realklasse der Oberstufe Büttschwil Ganterschwil Lichtensteig die Metzgerei in Mosnang. Heute Vormittag tauschen sie das Klassenzimmer mit der Metzgerei. Selber Würste, Hacktäschli und Spiessli herstellen und das Berufsbild des Fleischfachmanns kennenlernen steht auf dem Programm - anstatt Schulaufgaben lösen und Fragen des Lehrers beantworten.

Nachdem alle mit Schutzkleidung ausgerüstet wurden, ging es auch schon los. Albert Näf, Inhaber der Näf-Metzg AG in Mosnang, heisst die Schülerinnen und Schüler herzlich willkommen und stellt den Jugendlichen den Betrieb mit total acht Mitarbeitenden, darunter zwei Auszubildenden, vor. Bereits nach wenigen Minuten stellt ein Schüler die erste Frage. Er möchte wissen, wie die Tiere geschlachtet werden. Albert Näf gibt wie auch bei allen weiteren Fragen, die von der Verarbeitung des Schlachtkörpers, der Wertigkeit einzelner Fleischteile bis zur Gewürzmischung der berühmten St.Galler Bratwurst reichen, sehr kompetent Auskunft. Dazu betont Albert Näf, wie wichtig beim täglichen Schaffen die Freude am Beruf ist. Nachdem der erste Wissensdurst gestillt ist, sind die Schülerinnen und Schüler nun selbst gefordert. Sie dürfen nun in zwei Gruppen aufgeteilt, selbst Bratwürste herstellen, Hacktäschli mit und ohne Speckmantel formen, Spiessli mit Fleisch- und Gemüse bestücken sowie Wienerli im Blätterteig produzieren. Dass die Jugendlichen «selber mit anpacken konnten» hat ihnen nach eigener Aussage sehr gut gefallen. Unterstützt und angeleitet werden Sie dabei auch von dem Auszubildenden, Fabian Rusch, der seine Berufslehre in der «Näf-Metzg AG» gerade erfolgreich abgeschlossen hat und noch am selben Abend sein Fähigkeitszeugnis in Empfang nehmen wird. Das Zusammenarbeiten und ein direkter Austausch zwischen dem Auszubildenden und den Schülerinnen und Schülern sind gemäss Frank Burose, Geschäftsführer des Kompetenznetzwerks Ernährungswirtschaft, gewünscht. Schliesslich kommunizieren die Jugendlichen untereinander am unkompliziertesten und so erhalten die Schülerinnen und Schüler aus erster Hand Informationen zum Berufsbild.

Parallel zur Wurstverarbeitung bestückt die zweite Gruppe Spiessli. Dabei beantwortet Thomas Näf, Sohn des Firmeninhabers und selber gelernter Fleischfachmann, weitere Fragen der Schülerinnen und Schüler: Wie lange dauert eine Metzgerlehre? Wie viele Wochenarbeitsstunden kommen auf den Lernenden zu? Was halten Sie von Vegetariern? «Es war super, dass sie auf jede Frage eine ehrliche und interessante Antwort gegeben haben», fasst ein Schüler seinen Eindruck zusammen.

Am Ende des Vormittags konnten die eigens hergestellten Bratwürste bereits gemeinsam degustiert werden. Die übrigen Fleischprodukte wurden für den Nachhauseweg in einer Kühltasche verstaut. Die Lehrperson der Schulklasse, zieht ein positives Fazit: «Der Info-Tag Fleischbranche hat meiner Klasse und mir sehr gut gefallen. Es ist gelungen, viele Vorurteile gegenüber Berufen in der Fleischbranche abzubauen und aufzuzeigen, dass es auch in einer Metzgerei Platz für Kreativität und Ästhetik gibt. Ich würde diese Berufserkundung jederzeit weiter empfehlen.» Mit einem herzlichen Dankeschön an das gesamte Team der Näf-Metzg AG aus Mosnang, verabschiedeten sich die Schülerinnen und Schülern nach einem spannenden und sehr praxisnahen Einblick in die Fleischbranche.

Hintergrund / Kasten:

Kompetenznetzwerk Ernährungswirtschaft
Dr. Frank Burose
Thomas-Bornhauser-Strasse 14, Postfach 397, CH-8570 Weinfelden
Tel. +41 (0)71 626 05 15, Fax +41 (0)71 626 05 00
burose@ernaehrungswirtschaft.ch, www.ernaehrungswirtschaft.ch



Kompetenznetzwerk Ernährungswirtschaft

Thomas-Bornhauser-Strasse 14
Postfach 397
CH-8570 Weinfelden

Ziel des Projekts «Berufswahltag Fleischbranche – direkt, vor Ort» ist, dem Fachkräftemangel in der (St.Galler) Fleischbranche zu begegnen und Jugendliche für eine Ausbildung zum Metzger - konkret Fleischfachmann / Fleischfachfrau sowie FleischfachassistentIn - zu begeistern. Die Auszubildenden und Mitarbeitenden in der Metzgerei erklären den interessierten Schülerinnen und Schülern ihren Berufsalltag nicht nur, sondern sie «verfolgen» gemeinsam den «Weg des Fleisches», lernen dabei «Handarbeit und moderne Technik» kennen und stellen schliesslich auch selbst Wurstprodukte her. Nach zwei Durchführungen in Metzgereien wird das Angebot auch auf Ausbildungsberufe in der Milchbranche ausgeweitet. Das Kompetenznetzwerk Ernährungswirtschaft, führt dieses Projekt im Auftrag des Amtes für Wirtschaft und Arbeit des Kantons St.Gallen durch. Interessierte sind herzlich eingeladen von diesem Angebot Gebrauch zu machen. Details: www.ernaehrungswirtschaft.ch

Bilder:



Die Schülerinnen und Schüler bei der Herstellung von Bratwürsten (oben links), Hacktäschli (oben rechts) und Fleisch- / Gemüsespiessli (unten).

Kontakt:

Frank Burose

Geschäftsführer Kompetenznetzwerk Ernährungswirtschaft, Tel. +41 (0)71 626 05 15

E-Mail: burose@ernaehrungswirtschaft.ch

Kompetenznetzwerk Ernährungswirtschaft

Dr. Frank Burose

Thomas-Bornhauser-Strasse 14, Postfach 397, CH-8570 Weinfelden

Tel. +41 (0)71 626 05 15, Fax +41 (0)71 626 05 00

burose@ernaehrungswirtschaft.ch, www.ernaehrungswirtschaft.ch