

# Nur mit Knochen komplett: das Kalbskotelett



Wenn Sie gern mehr Fleisch am Knochen haben, empfehlen wir Ihnen unser Rezept für ein feines Kalbskotelett. Mit unserer Schritt-für-Schritt-Anleitung gelingt es garantiert. Auf [schweizerfleisch.ch](http://schweizerfleisch.ch) finden Sie 55 weitere Gerichte mit detaillierter Anleitung inkl. Video.



**Schweizer  
Fleisch**

Der feine Unterschied.

## Eine Karriere mit Geschmack

Liebe Leserin, lieber Leser

Gut und hochwertig zu kochen und zu essen wird immer wichtiger. Das spüren auch Fleischfachfrauen und -männer: Ein feines Stück Fleisch und eine kompetente Beratung werden immer mehr geschätzt. Es lohnt sich also für Junge und Quereinsteiger, sich unseren Beruf genauer anzusehen. Denn er bietet enorm viel Abwechslung entlang der ganzen Nahrungsmittelproduktion. Und wer den Willen mitbringt, hat viele Entwicklungsmöglichkeiten – von der Metzgermeisterin über den Gastro-Profi bis zur Lebensmitteltechnologin mit Hochschulabschluss. Und auch die eigene Metzgerei ist ein Traum, der sich verwirklichen lässt.

Metzgermeister Marco Müller erzählt Ihnen auf den Seiten 4–5 mehr zu den Chancen des Berufes. Ausserdem zeigen wir Ihnen vier schmackhafte Rezepte mit Fleisch am Knochen und wie Sie ein Gigot perfekt tranchieren.

en Guete,  
Philipp Sax

Leiter Bildung Schweizer  
Fleisch-Fachverband



Tipps von  
Marco Müller



### Sich Zeit nehmen

Fleisch ist eins der wertvollsten Nahrungsmittel, darum sollte es auch mit der nötigen Zeit zubereitet werden. Das gilt besonders bei grösseren Stücken mit Knochen.



### Scharf anbraten

Auch Fleisch mit Knochen sollten Sie in der Regel scharf anbraten. Dadurch entstehen herrliche Röstaromen.



### Alles auskochen

Nicht nur übrige Knochen lassen sich zu feinen Fonds verarbeiten: Kochen Sie auch andere Reste wie Fette, Sehnen, sogar Gemüsereste mit aus. So erhalten Sie Ihre ganz persönliche Saucengrundlage.

# Eine meisterhafte Karriere

Nach seinem Lehrabschluss als Fleischfachmann schaffte es Metzgermeister Marco Müller bis zum Vize-Europameister. Der Betriebsleiter und Inhaber der Metzgerei Müller in Thun gibt Tipps für einen erfolgreichen Start in diesem Beruf.

## Warum hast du dich für den Metzgerberuf entschieden?

Ich hatte in der Schnupperlehre einfach ein gutes Bauchgefühl. Es hat alles gestimmt, besonders die Menschen und der Teamgeist. Und mir war klar, dass ich mit dieser dreijährigen Berufsausbildung nichts falsch machen kann. Das ist auch so: Wenn man die Lehre durchzieht, hat man nicht nur seinen ersten Lohn, sondern auch ein solides und vielseitiges Fundament.

## Was sind die Voraussetzungen?

Sicher ein aufmerksames Auge. Metzger sind oft nicht die gesprächigsten Leute, aber durch Beobachten und Nachahmen lernst du sehr viel. Ausserdem braucht es den Willen, selbst etwas umzusetzen und ein gewisses handwerkliches Geschick. Dabei musst du aber nicht zwingend auch die gröberen Arbeiten wie das Zerlegen mögen, denn dank den drei Fachrichtungen kannst du dich früh spezialisieren, beispielsweise auf Zubereitungen oder auf den Verkauf. Das beste Rezept: Einfach ausprobieren und schnuppern – idealerweise in verschiedenen Betrieben.

## Ausbildung

- dreijährige Ausbildung zur Fleischfachfrau oder zum Fleischfachmann EFZ
- drei wählbare Fachrichtungen: Gewinnung, Verarbeitung, Feinkost und Veredelung

## Die wichtigsten Weiterbildungs-Bereiche

Betriebsleitung, Metzgermeister\*in, Berufsbildung, Sicherheit, Lebensmitteltechnologie, Gastronomie

## Warum empfiehlst du Berufsmeisterschaften?

Wenn du nach einem guten Lehrabschluss an einer Meisterschaft teilnimmst, kannst du viele Kontakte knüpfen und Ideen sammeln. Ein Titel oder eine gute Platzierung sind ein super Karrierestart in diesem Beruf, denn so werden die Leute auf dich aufmerksam und viele Türen gehen auf. Natürlich steigen damit auch die Erwartungen an dich. Aber das motiviert auch, weiterzukommen und mehr Verantwortung zu übernehmen. Das hilft dir auch, wenn du später vielleicht einen eigenen Betrieb übernehmen willst.



# Die Beste in ihrem Fach

**Ariane Aeschlimann holt Gold nach Thun. Die junge Fleischfachfrau von der Metzgerei Müller konnte sich an den diesjährigen Berufsmeisterschaften SwissSkills den ersten Rang sichern.**



Der Wettkampf fand im regionalen Ausbildungszentrum in Spiez statt – es waren in diesem Jahr nur wenige Zuschauer zugelassen. An drei Tagen musste sich Aeschlimann, die letzten Sommer ihre Lehre abschloss, in fünf Disziplinen beweisen: Unter anderem galt es, Fleischstücke zu dressieren, das heisst Fett und Sehnen vom Fleischstück abtrennen. Unter stetem Zeitdruck galt es ausserdem, eine kalte Apéroplatte zum Thema Winterzeit vorzubereiten. Dabei durfte Aeschlimann ihrer Kreativität freien Lauf lassen: Sie formte einen Schneemann aus Frischkäse.

Ariane Aeschlimann bringt sich bei der Metzgerei Müller in Thun mit viel Leidenschaft ein, das bleibt auch bei den Kundinnen und Kunden nicht unbemerkt. «Meine Eltern führen ebenfalls eine Metzgerei in Uettligen. Ich sagte ihnen schon als Kind, dass ich das auch einmal lernen möchte. Andere Kinder mussten als Ämtli abends den Hamster füttern, während meine Geschwister und ich in der Metzgerei zu tun hatten», sagt sie und lacht. Das ganze Team der Metzgerei Müller ist mächtig stolz auf ihre Mitarbeiterin und wünscht ihr nur das Beste für die Zukunft.

## Aus Tradition handgemacht

Es geht um mehr als Wurst, Natura-Beef aus der Region, IP-Suisse-Schweinefleisch, Alplamm aus der eigenen Haltung oder Spezialitäten aus dem Küchenrauch: In der Metzgerei von Marco Müller an der Länggasse 8 in Thun ist einfach alles handgemacht. «Aus Tradition», sagt er. Und diese will der junge Metzger mit seinem Team weiterführen. Am 1. April 2019 hatte der damals 28-Jährige die Metzgerei seines Vaters Ulrich Müller übernommen. Er führt die Thuner Qualitätsmetzgerei mit insgesamt zehn Mitarbeitenden damit in zweiter Generation weiter.

Wer den Laden besucht, kann sich über ein komplettes und saisonales Angebot freuen. «Unsere Produkte werden in Handarbeit selbst hergestellt und veredelt», so Müller. Und er fügt an: «Wir kaufen direkt beim Bauern unseres Vertrauens ausschliesslich Tiere aus der Region, welche wir selbst schlachten.» Neu ist in der Metzgerei überdies auch Käse der Allmendingen-Käserei und Glace aus der Region erhältlich. «So lohnt sich ein Besuch noch mehr. Und dank der Parkplätze direkt vor dem

Laden geht das besonders bequem» sagt der Jungmetzger.

## Neue Wege in Corona-Zeiten

Zu Müllers Kunden zählen auch regionale Gastronomiebetriebe, das Thuner Spital sowie der Waffenplatz. Der Betriebszweig mit Grosslieferungen und Caterings macht einen Grossteil des Umsatzes aus. Deshalb stehe man wegen der Corona-Krise vor grossen Herausforderungen. «Durch konsequentes und stetiges Anpassen an die jeweilige Situation ist es uns gelungen, alle Mitarbeiter mit angepasstem Pensum weiter zu beschäftigen. Dennoch sind wir auf die Solidarität der Kundschaft angewiesen, damit wir immer frische Produkte produzieren können.»

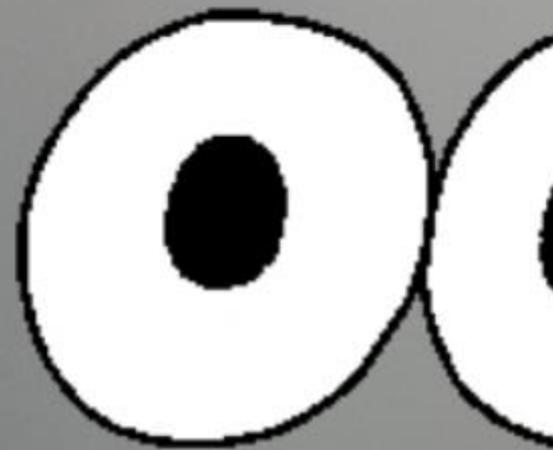
Neu setzt die Metzgerei Müller deshalb auch auf einen Hauslieferdienst: Bestellung per E-Mail oder Telefon aufgeben und im Laden nur noch abholen oder mit dem Velokurier Collectors nach Hause liefern lassen. Die Bezahlung wird per Einzahlungsschein abgewickelt. «Mit einem Einkauf bei uns unterstützt man nicht nur die gute Tierhaltung, sondern auch einen traditionellen Familienbetrieb, der in der Region verwurzelt ist, sichere Arbeitsplätze bietet und mit Lehrstellen die Jugend fördert», erklärt Müller.

## Nachhaltig Fleisch konsumieren

Obwohl wegen des Klimawandels immer öfter diskutiert wird, ob man überhaupt noch Fleisch konsumieren darf, ist für Müller klar, dass man in hochwertige Produkte investieren sollte und diese durchaus mit gutem Gewissen konsumieren könne. Mit seinem Betrieb will er dabei als gutes Vorbild vorangehen. «Wir bieten die Möglichkeit, in gesundem Masse mit Rücksicht auf die Natur nachhaltig Fleisch zu konsumieren. Es soll doch jeder selbst entscheiden dürfen, was er auf dem Teller hat», ist Müller überzeugt.



# Berufsein



## Berufseinblicke

---

### FLEISCHFACHMANN

**Marco, 29 Jahre alt, mit Arbeitsort in Thun, beschäftigt sich als Fleischfachmann, ehemals Metzger, um die ordnungsgemässe Gewinnung, Verarbeitung, Veredelung und den Verkauf von Fleisch bzw. Fleischwaren.**

Sei es beim Grillfest im Sommer, beim Fondue Chinoise im Winter oder an einem speziellen Geburtstagsfest, Fleisch gehört in vielen Haushalten auf den Tisch. So überrascht es nicht, dass im Schweizer Detailhandel Fleisch im Allgemeinen als das umsatzstärkste Produkt im Lebensmittelbereich gilt.

Der Beruf der Fleischfachleute, ehemals Metzger, kann in drei verschiedenen Fachrichtungen ausgeübt werden. Zur Auswahl stehen die Arbeitsgebiete Gewinnung, Verarbeitung sowie Feinkost und Veredelung. Im Bereich der Gewinnung werden Arbeiten im Schlachthof übernommen. Die Fachpersonen kümmern sich gemäss Grundsätzen der Tierethik um die angelieferten Tiere, betäuben diese korrekt und nehmen die Schlachtung vor. Das oberste Ziel bei der Gewinnung ist, Verschwendungen zu vermeiden. Fleischfachleute in der Fachrichtung Verarbeitung verarbeiten das rohe Fleisch weiter. Sie stellen beispielsweise Würste, Steaks und Schinken her. Im Bereich der Feinkost und Veredelung wird das Fleisch für den Verkauf hergerichtet. Hier stellen die Fleischfachleute beispielsweise kalte Platten zusammen und bereiten Fertiggerichte

zu. Das Angebot präsentieren sie ansprechend im Laden. Wo sie die Kunden kompetent und freundlich bedienen sowie beraten.

Die duale Metzgerausbildung dauert drei Jahre an. Zum Erlernen des Grundwissens besuchen die Lernenden aller drei Fachrichtungen die deckungsgleichen Schulfächer, welche etwa die Themen gewinnen und verarbeiten von Fleisch, sicherstellen von Nachhaltigkeit und Qualitätsvorgaben wie auch herstellen und verkaufen von Fleischerzeugnissen beinhalten. In überbetrieblichen Kursen sowie im Betrieb vertiefen die angehenden Experten ihre Fach- und Methodenkenntnisse.

Fleischfachleute werden rege gesucht. Die Weiterbildungsmöglichkeiten sind allgemein vielseitig. Wer möchte, kann nach Ausbildungsabschluss Kurse zur Spezialisierung verschiedener Verarbeitungstechniken wie auch Fleischarten besuchen oder beispielsweise eine Ausbildung zum Lebensmitteltechnologen anschliessen. Ich persönlich habe meine Lehre in einem KMU absolviert und dort Einblicke in jede Fachrichtung erhalten. Der Beruf des Metzgers wurde mir quasi in die Wiege gelegt. Bereits mein Vater ist in diesem Beruf tätig gewesen. Trotzdem habe ich während der Berufswahl so einige Schnupperlehren absolviert, unter anderem als Landmaschinenmechaniker. Entschieden habe ich mich aufgrund der vielseitigen Tätigkeiten für die Ausbildung zum Fleischfachmann. Einen Beruf, welcher es mir ermöglicht, kreativ zu arbeiten und eigene Ideen umzusetzen.



Meinen Abschluss habe ich als Verarbeiter absolviert und später die Meisterprüfung bestanden. Nach der Lehre habe ich meinen Beruf an der Schweizermeisterschaft vertreten und nachfolgend gar an der Europameisterschaft. Heute bin ich als selbständiger Fleischfachmann mein eigener Chef und der Vorgesetzte mehrerer Fachpersonen.

Wer in diesem Beruf einen selbständigen Betrieb eröffnen möchte, braucht ziemlich viele Mittel. Es empfiehlt sich daher ein bestehendes Unternehmen zu übernehmen,

denn die Maschinerie und hygienetaugliche Einrichtung bzw. Renovierung geht ganz schön ins Geld.

Die Arbeitstage in meinem Betrieb gestalten sich unterschiedlich. Ich arbeite von Montag bis Samstag. Arbeitsbeginn ist jeweils um 06.00 Uhr und Feierabend gibt es um 18.30 Uhr. Über den Mittag genieße ich eine zweistündige Pause. Durch die langen Arbeitstage haben bei uns die Mitarbeiter nach 4.5 Tage das Arbeitspensum erreicht, so dass sie auch unter der Woche einen freien Tag genießen können.

An einem Tag in der Woche wird das Fleisch gewonnen, an den restlichen Tagen werden die Fleischprodukte nach Bedarf produziert und an die Kunden verkauft. Das Buffet in unserem Laden gestalten wir stets gemäss dem Wetter. Im Weiteren beliefern wir Restaurants, Kantinen, Heime, das örtliche Spital und das Militär mit unseren Waren und tätigen auf Bestellung zusätzlich Event-Gastronomie wie auch einen Partyservice. Mein Betrieb arbeitet eng mit Käsereien, Bäckereien und Gemüsehändler zusammen. Nach Feierabend und an freien Tagen genieße ich die Zeit mit meiner Familie, gehe gerne in die Natur und mache zum Ausgleich Sport. Zusätzlich kümmere ich mich um meine Schafs- und Kaninchenzucht.

Im Rahmen der Arbeitstätigkeiten müssen sich meine Mitarbeitenden und ich strikt an die Hygienevorschriften halten. Sauberkeit ist in diesem Beruf das A und O. Ausserdem gilt es Aspekte der Arbeitssicherheit einzuhalten. So tragen wir während der Fleischverarbeitung typischerweise Kettenschürze und Kettenhandschuhe. Berufsunfälle zähle ich zu den schlimmsten Momenten in meinem aktuellen Tun.

Ich persönlich bereue keine meiner beruflichen Schritte. Zurückversetzt in die Berufswahl würde ich die gleiche Entscheidung erneut treffen. Mir gefällt die Zusammenarbeit mit Mitarbeitenden und Kunden enorm. Das Kundensegment könnte abwechslungsreicher gar nicht sein. So bediene ich ältere Personen, welche gerne noch über Gott und die Welt plaudern, Bauarbeiter, welche in ihrer Pause nicht viel Zeit mitbringen und ebenso Kinder, welche ein Rädchen Wurst probieren dürfen und dabei von einem Ohr zum anderen strahlen.

Bräuchte es den Beruf der Fleischfachleute nicht mehr, vielleicht gäbe es keine Fleischesser mehr, würde ich wohl oder übel eine andere handwerkliche Tätigkeit oder einen Beruf im Bereich der Ernährung ausüben. Aktuell sind vegetarisch lebende Menschen jedoch die Minderheit. Über die Moral hinter dem Essen von Fleisch lässt sich streiten. Wichtig erscheint mir die professionelle und respektvolle Arbeit mit besagtem Gut. Ich lege allen Fleischgeniessern ans Herzen, kein Billigfleisch zu kaufen und somit unprofessionelle Betriebe nicht zu unterstützen.

Bist du eine teamfähige, kreative, sympathische und aufgestellte Person, mit handwerklichem Geschick und hast keine Berührungsängste gegenüber Lebensmitteln? Informiere dich doch mal über den vielseitigen Beruf der Fleischfachleute. Eine Metzgerlehre ist nie schlecht investierte Zeit. Wer sich im Beruf wohlfühlt und sich dementsprechend engagiert, wird schnell belohnt. Zudem erlangt man durch diese berufliche Tätigkeit eine gewisse Belastbarkeit und entwickelt ein Bewusstsein für die Ernährung wie auch Umwelt.

**Weitere Informationen:**  
[www.metzgereimueller.ch](http://www.metzgereimueller.ch)

## **Aus dem (Berufs)leben von ...**

**Marco, 29 Jahre alt, mit Arbeitsort in Thun, beschäftigt sich als Fleischfachmann, ehemals Metzger, um die ordnungsgemässe Gewinnung, Verarbeitung, Veredelung und den Verkauf von Fleisch bzw. Fleischwaren.**

Sei es beim Grillfest im Sommer, beim Fondue Chinoise im Winter oder an einem speziellen Geburtstagsfest, Fleisch gehört in vielen Haushalten auf den Tisch. So überrascht es nicht, dass im Schweizer Detailhandel Fleisch im Allgemeinen als das umsatzstärkste Produkt im Lebensmittelbereich gilt.

Der Beruf der Fleischfachleute, ehemals Metzger, kann in drei verschiedenen Fachrichtungen ausgeübt werden. Zur Auswahl stehen die Arbeitsgebiete Gewinnung, Verarbeitung sowie Feinkost und Veredelung. Im Bereich der Gewinnung werden Arbeiten im Schlachthof übernommen. Die Fachpersonen kümmern sich gemäss Grundsätzen der Tierethik um die angelieferten Tiere, betäuben diese korrekt und nehmen die Schlachtung vor. Das oberste Ziel bei der Gewinnung ist, Verschwendungen zu vermeiden. Fleischfachleute in der Fachrichtung Verarbeitung verarbeiten das rohe Fleisch weiter. Sie stellen beispielsweise Würste, Steaks und Schinken her. Im Bereich der Feinkost und Veredelung wird das Fleisch für den Verkauf hergerichtet. Hier stellen die Fleischfachleute beispielsweise kalte Platten zusammen und bereiten Fertiggerichte zu. Das Angebot präsentieren sie ansprechend im Laden. Wo sie die Kunden kompetent und freundlich bedienen sowie beraten.

Die duale Metzgerausbildung dauert drei Jahre an. Zum Erlernen des Grundwissens besuchen die Lernenden aller drei Fachrichtungen die deckungsgleichen Schulfächer, welche etwa die Themen gewinnen und verarbeiten von Fleisch, sicherstellen von Nachhaltigkeit und Qualitätsvorgaben wie auch herstellen und verkaufen von Fleischerzeugnissen beinhalten. In überbetrieblichen Kursen sowie im Betrieb vertiefen die angehenden Experten ihre Fach- und Methodenkenntnisse.

Fleischfachleute werden rege gesucht. Die Weiterbildungsmöglichkeiten sind allgemein vielseitig. Wer möchte, kann nach Ausbildungsabschluss Kurse zur Spezialisierung verschiedener Verarbeitungstechniken wie auch Fleischarten besuchen oder beispielsweise eine Ausbildung zum Lebensmitteltechnologin anschliessen. Ich persönlich habe meine Lehre in einem KMU absolviert und dort Einblicke in jede Fachrichtung erhalten. Der Beruf des Metzgers wurde mir quasi in die Wiege gelegt. Bereits mein Vater ist in diesem Beruf tätig gewesen. Trotzdem habe ich während der Berufswahl so einige Schnupperlehren absolviert, unter anderem als Landmaschinenmechaniker. Entschieden habe ich mich aufgrund der vielseitigen Tätigkeiten für die Ausbildung zum Fleischfachmann. Einen Beruf, welcher es mir ermöglicht, kreativ zu arbeiten und eigene Ideen umzusetzen.

Meinen Abschluss habe ich im als Verarbeiter absolviert und später die Meisterprüfung bestanden. Nach der Lehre habe ich meinen Beruf an der Schweizermeisterschaft vertreten und nachfolgend gar an der Europameisterschaft. Heute bin ich als selbständiger Fleischfachmann mein eigener Chef und der Vorgesetzte mehrerer Fachpersonen.

Wer in diesem Beruf einen selbständigen Betrieb eröffnen möchte, braucht ziemlich viele Mittel. Es empfiehlt sich daher ein bestehendes Unternehmen zu übernehmen, denn die Maschinerie und hygienetaugliche Einrichtung bzw. Renovierung geht ganz schön ins Geld.

Die Arbeitstage in meinem Betrieb gestalten sich unterschiedlich. Ich arbeite von Montag bis Samstag. Arbeitsbeginn ist jeweils um 06.00 Uhr und Feierabend gibt es um 18.30 Uhr. Über den Mittag genieße ich eine zweistündige Pause. Durch die langen Arbeitstage hat bei uns ein Mitarbeiter/in nach 4.5 Tage das Arbeitspensum erreicht, so das sie auch unter der Woche einen freien Tag genießen können. An einem Tag in der Woche wird das Fleisch gewonnen, an den restlichen Tagen werden die Fleischprodukte nach Bedarf produziert und an die Kunden verkauft. Das Buffet in unserem Laden gestalten wir stets gemäss dem Wetter. Im Weiteren beliefern wir Restaurants, Kantinen, Heime, das örtliche Spital und das Militär mit unseren Waren und tätigen auf Bestellung zusätzlich Event-Gastronomie wie auch einen Partyservice. Mein Betrieb arbeitet eng mit Käsereien, Bäckereien und Gemüsehändler zusammen. Nach Feierabend und an freien Tagen genieße ich die Zeit mit meiner Familie, gehe gerne in die Natur und mache zum Ausgleich Sport. Zusätzlich kümmere ich mich um meine Schafs- und Kaninchenzucht.

Im Rahmen der Arbeitstätigkeiten müssen sich meine Mitarbeitenden und ich strikt an die Hygienevorschriften halten. Sauberkeit ist in diesem Beruf das A und O. Ausserdem gilt es Aspekte der Arbeitssicherheit einzuhalten. So tragen wir während der Fleischverarbeitung typischerweise Kettenschürze und Kettenhandschuhe. Berufsunfälle zähle ich zu den schlimmsten Momenten in meinem aktuellen Tun.

Ich persönlich bereue keine meiner beruflichen Schritte. Zurückversetzt in die Berufswahl würde ich die gleiche Entscheidung erneut treffen. Mir gefällt die Zusammenarbeit mit Mitarbeitenden und Kunden enorm. Das Kundensegment könnte abwechslungsreicher gar nicht sein. So bediene ich ältere Personen, welche gerne noch über Gott und die Welt plaudern, Bauarbeiter, welche in ihrer Pause nicht viel Zeit mitbringen und ebenso Kinder, welche ein Rädchen Wurst probieren dürfen und dabei von einem Ohr zum anderen strahlen.

Bräuchte es den Beruf der Fleischfachleute nicht mehr, vielleicht gäbe es keine Fleischesser mehr, würde ich wohl oder übel eine andere handwerkliche Tätigkeit oder einen Beruf im Bereich der Ernährung ausüben. Aktuell sind vegetarisch lebende Menschen jedoch die Minderheit. Über die Moral hinter dem Essen von Fleisch lässt sich streiten. Wichtig erscheint mir die professionelle und respektvolle

Arbeit mit besagtem Gut. Ich lege allen Fleischgenießern ans Herzen, kein Billigfleisch zu kaufen und somit unprofessionelle Betriebe nicht zu unterstützen.

Bist du eine teamfähige, kreative, sympathische und aufgestellte Person, mit handwerklichem Geschick und hast keine Berührungsängste gegenüber Lebensmitteln? Informiere dich doch mal über den vielseitigen Beruf der Fleischfachleute. Eine Metzgerlehre ist nie schlecht investierte Zeit. Wer sich im Beruf wohlfühlt und sich dementsprechend engagiert, wird schnell belohnt. Zudem erlangt man durch diese berufliche Tätigkeit eine gewisse Belastbarkeit und entwickelt ein Bewusstsein für die Ernährung wie auch Umwelt.



# Generationenwechsel in der Metzgerei Müller Thun

**Der Familienbetrieb Metzgerei Müller in Thun trumpft mit regionalem und qualitativem Fleisch auf. Ein Teil der Produkte stammt gar von selbstgehaltenen Tieren.**

Bei Marco Müller (27) läuft es nicht nur im Geschäftsleben rund. Seit letztem Jahr bekommt er auch von seiner Partnerin und der gelernten Fleischfachfrau Irene Suter (26) in der Metzgerei Unterstützung. Sie lernten sich bereits während der Ausbildung kennen. Doch da wollte der Funke noch nicht ganz überspringen. Erst nach fünf Jahren Zusammenarbeit in Fribourg merkten sie schliesslich, dass sie auch privat gut harmonieren. Das ist gut, denn die Ladenkundschaft weiss ihre Art sehr zu schätzen, und Marco erhält wertvolle Unterstützung.

## Metzgerqualität mit Geschmack

Allerdings hat Marco nicht nur das Herz von Irene gewonnen. Denn mit gutem Fleisch, einer Wurst zum Beispiel, kann man auch die Herzen der Kunden gewinnen. Und trotz seiner Verliebtheit schafft er es, das Fleisch nicht zu versalzen. Denn Marco legt Wert auf höchste Qualität seiner Produkte.

Doch auch regional und professionell verarbeitet soll das Fleisch sein. Mit der Produktvielfalt von Wurstwaren, Trockenfleisch, Schinken, küchengeräucherte Spezialitäten und pfannenfertigen Produkten spricht die Metzgerei ein grosses Publikum an.

Dabei ist die Metzgerei spezialisiert auf Schaf- und Lammfleisch. Doch auch Rind- und Schweinefleisch werden angeboten. Das meiste Lammfleisch stammt aus eigener Haltung. Im Sommer besuchen die Tiere die Alp im Diemtigtal, so kann die Metzgerei jeden Herbst eigenes Alplamm anbieten. Trotz Regionalität und Qualität kann die Metzgerei preislich mit den Grossverteilern mithalten.

Mit Ihrem Einkauf unterstützen Sie nicht nur die gute Tierhaltung, sondern auch einen traditionellen Familienbetrieb, der in der Region verwurzelt ist, sichere Arbeitsplätze bietet und mit Lehrstellen die Jugend fördert.



*Irene Suter und Marco Müller haben den Familienbetrieb in Thun übernommen.*



## Neueröffnung

**Wir laden Sie herzlich ein, mit uns die Neueröffnung vom 4. bis 6. April zu feiern. Besonders am Samstag, gibt es da doch von 10 bis 16 Uhr kostenlos Würste und Getränke. Wir freuen uns auf Sie!**

Alle Texte und Inserate:  
liebervohie.thunertagblatt.ch  
liebervohie.bernerobertaeender.ch

# Üses Gwärb us dr Region

*Liebes volie!*

Publireportage

## Das Beste vom Besten nach dem Motto «Klein, aber fein»

**Marco Müller von der Metzgerei Müller in Thun und sein Team legen besonderen Wert auf die regionale Herkunft und die professionelle Verarbeitung von Fleisch. Die Metzgerei bietet ein breites Sortiment und kann voll hinter den eigenen Produkten stehen.**

Es geht um mehr als Natura-Beef aus der Region, IP-Suisse-Schweinefleisch oder Alplamm aus der eigenen Haltung und Spezialitäten aus dem Küchenrauch, Mostbröckli und Wurstwaren. In der Metzgerei von Marco Müller an der Länggasse 8 in Thun ist alles handgemacht. «Dies ist Tradition», sagt Marco Müller. Und diese Tradition will der junge Metzger mit seinem zehnköpfigen Team weiterführen.



### **Auch Konsumenten tragen Verantwortung beim Fleischkauf**

Die Corona-Pandemie zeigt uns mit dem «Fall Tönnies AG» eindrücklich, dass wir mit dem «immer grösser», «immer billiger» und «immer konzentrierter» auf dem Holzweg sind. Es freut uns, wenn in Zukunft wieder mehr Menschen diesem Gigantismus eine Absage erteilen und ihr Fleisch im privaten Metzgereifachgeschäft einkaufen. Hier erhalten sie Qualitätsfleisch, das unter Berücksichtigung aller Kriterien nicht teurer ist als beim Grossverteiler, aber ganz sicher ökologischer und umweltfreundlicher produziert wurde.

Wer die Metzgerei an der Länggasse 8 besucht, erblickt ein ausserst komplettes und saisonales

Angebot. So ist in der Metzgerei neu auch Käse von der Allmendingen Käserei und Glace aus der Region erhältlich. Und: «Wir kaufen ausschliesslich Tiere aus der Region direkt beim Bauern des Vertrauens», so Marco Müller. Der Austausch mit den Kunden ist Müller besonders wichtig: «Im Gegensatz zu Grossverteilern können sich Kunden direkt an uns wenden und auch individuelle Wünsche äussern.»

Mit Ihrem Einkauf unterstützen Sie nicht nur die gute Tierhaltung, sondern auch einen traditionellen Familienbetrieb, der in der Region verwurzelt ist, sichere Arbeitsplätze bietet und mit Lehrstellen die Jugend fördert. Wir freuen uns auf Sie, Ihre Familie Müller und Team.

# Mit frischen Ideen durch ungewöhnliche Zeiten

Julian von Känel, Generalagent der Mobiliar, und Marco Müller, Chef der Metzgerei Müller – das sind zwei junge Unternehmer, deren Branchen unterschiedlicher nicht sein könnten. Trotzdem machen die beiden gemeinsame Sache.

## Eine Versicherung und eine Metzgerei haben wenig gemeinsam. Warum eine Partnerschaft?

Julian von Känel: Unsere Branchen sind einander gar nicht so unähnlich. Die Top-Qualität des Produkts und das Vertrauen zwischen Anbieter und Kunden spielen bei beiden eine grosse Rolle. Ausserdem verbindet uns eine gute Kundenbeziehung und unser Engagement für die Region.

Marco Müller: Letzten Frühling mussten wir uns schnell Gedanken darüber machen, wie es weitergehen soll. Mein Problem war: Grosslieferungen, Caterings und Messen, die sonst den grössten Teil unseres Umsatzes ausmachen, sind wegen der Pandemie praktisch weggefallen. So bin ich nach dem Lockdown auf Julian zugegangen. Er war sofort von der Idee begeistert, etwas gemeinsam auf

die Beine zu stellen. Unsere Einstellung war dieselbe: Man kann sich nicht einfach zurücklehnen und nichts tun.

## Worin besteht diese Partnerschaft?

Marco Müller: Julian hat mich auf den Velo-Lieferservice Collectors gebracht, den die Mobiliar Thun unterstützt. Mit Cargo E-Bikes wird der ganze Raum Thun beliefert. Gefahren werden die Bikes von Menschen in einem Integrationsprogramm des Schweizerischen Arbeiterhilfswerks. Collectors ist nun unser Lieferservice. Das funktioniert wunderbar und ist nachhaltig dazu. Die Lieferung kostet nur fünf Franken, so lohnt sich auch eine kleine Bestellung.

Julian von Känel: Ich finde es wichtig, dass wir Unternehmerinnen und Unternehmer der Region einander in dieser

schwierigen Zeit helfen – auch branchenübergreifend.

## Marco Müller, Sie sprechen von Nachhaltigkeit. Die Fleischproduktion steht deswegen in der Kritik. Was sagen Sie dazu?

Marco Müller: Ich finde es sehr gut, dass sich die Leute Gedanken machen, was bei ihnen auf den Teller kommt. Mein Team und ich stehen voll und ganz hinter dem, was wir tun. Das ist uns wichtig. Wir verarbeiten nur nachhaltig produziertes Fleisch aus der Region und von Höfen, die wir kennen und wo die Tiere mit Respekt behandelt werden. Alle Produkte stellen wir von A bis Z selber her und können darüber transparent Auskunft geben.

Julian von Känel: Ich bin Fleischliebhaber. Bei Marco bin ich Stammkunde, weil ich weiss, dass ich einen Familienbetrieb unterstütze und Bauern, die auf gute Tierhaltung achten. Das sind für mich Werte, für die ich bereit bin, mehr zu zahlen. Dafür konsumiere ich Fleisch auch bewusster und mit gutem Gewissen.

## Die Mobiliar in Thun

Die Mobiliar in Thun ist eine von achtzig Generalagenturen in der ganzen Schweiz und Liechtenstein. Julian von Känel (36) führt den Betrieb als selbstständiger Generalagent seit vier Jahren. Die Mobiliar Thun beschäftigt 36 Mitarbeitende, davon vier Lernende. Sie beraten die rund 31 000 Versicherten und unterstützen auch im Schadenfall direkt vor Ort. Seit Anfang Mai 2020 ist die Mobiliar an der Bernstrasse 7 in Thun zu finden (vis-à-vis Harley-Davidson).



**Bild oben:** Gemeinsam unterwegs: Marco Müller und Julian von Känel dem Mobiliar E-Bike von Collectors.

## Die Pandemie ist nicht vorbei, die Lage bleibt für viele Unternehmen schwierig. Wie blicken Sie in die Zukunft?

Marco Müller: Wir haben uns bisher gut geschlagen und dank neuer Ideen – Hauslieferdienst, ausgebautes Sortiment etc. – weiterentwickelt. Unsere Kundschaft war solidarisch und hat uns unterstützt. So können wir alle Mitarbeitenden weiter beschäftigen. Ich habe ein tolles Team an meiner Seite. Unsere Fleischfachfrau Ariane Aeschlimann hat an den Berufsmeisterschaften Swiss-Skills letzten September sogar die

Goldmedaille geholt. Da kann man doch nur optimistisch in die Zukunft schauen.

Julian von Känel: Als Versicherung sind wir jetzt besonders gefragt. Wir unterstützen und beraten, wo wir können. Ich bin zuversichtlich, dass wir als Land und Region gestärkt aus dieser Krise hervorgehen, wenn wir zusammenstehen.

Text: Martina Schäfer  
Bild: Romel Janeski



**Metzgerei Müller**  
Länggasse 8, 3600 Thun  
Tel. 033 222 10 50  
info@metzgereimueller.ch

**die Mobiliar**

**Die Mobiliar**  
Bernstrasse 7, 3600 Thun  
Tel. 033 226 88 88  
thun@mobiliar.ch  
www.mobiliar.ch/thun



**NEWSLETTER**  
**FEBRUAR 2019**



## **Marco Müller und sein Feuer für den Metzgerberuf**

Marco Müller, heute 28 Jahre alt hat bis anhin alles erreicht, was man in diesem Alter beruflich erreichen kann: Abschluss der Berufslehre als Fleischfachmann mit der Durchschnittsnote 5,8 (2009), Schweizermeister der Jung-Fleischfachleute (2010), Europameister der Jung-Fleischfachleute (2012), erfolgreicher Abschluss der Unternehmerschule SIU Durchschnittsnote 5,6 (2016), und der Berufsprüfung für Betriebsleiter als Bester der Schweiz mit 5,5 (2017). Für 2019 hat er sich das Meisterdiplom zum Ziel gesetzt.

Die Triebfedern eines solchen Werdegangs ohne erkennbaren Makel sind eine grosse Leidenschaft für die Herstellung von Lebensmitteln, ein ausgeprägter Ehrgeiz, Beharrlichkeit und eine tiefverankerte Resistenz gegen jede Art von Überheblichkeit. Vom hohen Ross auf die Welt herunter zu schauen, ist nicht meine Sache. Ich verfügte über eine starke Bodenhaftung, was angesichts meiner Emmentaler Wurzeln kaum verwundert.

### **Mit acht Jahren bereits „Unternehmer“**

Aufgewachsen in Steffisburg, schaffte ich meiner unternehmerischen Ader schon früh Raum. „Als 8-jähriger wurde ich Chef eines Kaninchenstalls mit einem dutzend Langohren. Das hat mich mehr geprägt als Schulen und Diplome. Sich um etwas kümmern, nicht nur weil es gerade Spass macht, lässt Bewusstsein entstehen, dass es auf mich ankommt, dass ich eine Aufgabe habe, dass ich Verantwortung trage. Das kann man nicht theoretisch bilden, sondern nur praktisch erleben.“

Der Vater übte weder Zwang noch Druck auf mich aus. Wenn ich von ihm jedoch vor die Wahl gestellt wurde, entweder Zuhause den Hof zu wischen oder in der Metzgerei mitzuhelfen, war die Sache für ihn immer klar. Mithelfen im heimischen Betrieb natürlich. Dann trug ich eine Metzgerbluse, in welche meine Grossmutter meinen Namen eingestickt hatte und übergab den Kunden jeweils mit Stolz die in der Metzgerei mit viel Arbeit und Liebe gefertigten Produkte. Meist landete dann das Retourgeld wohlwollend in der Brusttasche meiner Bluse.

### **Wenn, dann richtig, aber keinesfalls Zuhause**

Klar war, dass ich meinem Naturell entsprechend auch in diesem Fall nicht den einfachen Weg einschlagen würde. Eine Lehre in der häuslichen Metzgerei kam klar nicht in Frage: „Fremdes Brot essen hilft und erweitert den Horizont. Fils à papa funktioniert nicht“.

Entsprechend meinem Motto möglichst viel lernen und erfahren in möglichst kurzer Zeit, wählte ich als Ausbildungsbetrieb einen Kleinbetrieb, wo ich von der Gewinnung des Rohstoffes bis zur Herstellung der fertigen Produkte alles machen konnte und so mit einem breiten Anforderungsprofil gefordert wurde und dabei auch lernte, in betrieblichen Zusammenhängen zu denken.

Nach der Grundbildung kam ein Praktikum in Basel beim Fleischfachbetrieb Jenzer. Nach der Rekrutenschule wieder Zuhause, wo ich mich für die Europameisterschaft vorbereitete. Als ich diesen Titel für die Schweiz holen konnte suchte ich eine neue Herausforderung. So zog es mich an den Genfersee nach Villeneuve. Im Grossbetrieb Suter Viandes lernte ich nicht nur die "Welsche" Mentalität kennen, sondern auch beruflich viel dazu. Nach einem Jahr zog es mich weiter, in Fribourg arbeitete ich als Betriebsleiter in einem zweisprachigen Betrieb. Ich vertiefte mein Fachwissen und in den fünf Jahren wo ich mich entwickeln konnte machte ich die Unternehmerschule und die Berufsprüfung. Ende 2017 fühlte ich mich wieder soweit, zurück in den Betrieb meines Vaters zu kehren. Er beauftragte mich sofort mit vielen Aufgaben und gab mir das Vertrauen, mich so einbringen zu können den Betrieb Stück für Stück in meine Bahnen zu lenken. So bin ich nun bereit den Betrieb ganz zu übernehmen.

## **Mein Lotto 6er**

Am wichtigsten ist mir die Zeit mit meiner Partnerin Irene, die mir zusammen mit der Familie als das Wichtigste erscheint. Nur dank der einzigartigen Unterstützung im Rücken kann ich meine Energie voll ausschöpfen.

Irene lernte ich wie könnte es nicht anders sein auf der Arbeit kennen. Wir liefen uns schon während der Lehre über den Weg. Ich musste mich aber zuerst noch beweisen. Nach dem wir in Fribourg 5 Jahre zusammen gearbeitet hatten und schon da gut am gleichen Strang ziehen konnten, merkten wir das wir auch Privat gut harmonierten. Seit 2018 arbeitet Irene auch in der Metzgerei Müller als gelernte Fleischfachfrau. Sie wird von unserer Ladenkundschaft sehr geschätzt. Ich danke Ihr für die grosse Mithilfe den Betrieb zu führen und das grosse Verständnis mir gegenüber.

Ich bin überzeugt, dass ich im richtigen Business bin. Der Job beinhaltet sehr viel mehr, als die Leute sich vorstellen können. Mit einem guten, in solider Arbeit hergestellten Produkt, einer Wurst zum Beispiel, kann man die Herzen der Leute gewinnen. Mit Gummibärchen ist das nicht zu schaffen. Man sieht in jeder Phase, was man mit seinem Können und seiner Kreativität geschaffen hat. Darauf und auf die Wertschätzung, die ich von der Kundschaft erfahre, bin ich stolz. Dies gibt meiner Tätigkeit Befriedigung und einen Sinn. Man muss aber auch bereit sein, dafür hart zu arbeiten und seine ganze Kreativität und Energie einbringen und das jeden Tag aufs Neue.

## **Metzgerei Müller 2.0 wir stehen für Qualität & Service**

Auch in Zukunft legen wir besonderen Wert auf die regionale Herkunft und die professionelle Verarbeitung des Fleisches, welches wir in unserem traditionellen Familienbetrieb an der Länggasse 8 in Thun anbieten. Die Wertschöpfung der bestehenden Ressourcen aus dem Oberland und der ländlichen Gegenden rund um Thun macht ökologisch grossen Sinn. Stolz sind wir auf die eigene Produktion und Verarbeitung unserer Qualitätsprodukte und Spezialitäten wie: Wurstwaren, Trockenfleisch, Schinken und küchengeräucherte Spezialitäten. Traditionell hergestelltes, Neuheiten und sogar pfannenfertige Produkte finden sie Alles bei uns. Sie als Kunde stehen bei uns im Mittelpunkt, so gehen wir auf Ihre Bedürfnisse ein. Wir beziehen die Tiere aus der Region, z.B. Natura-Beef Rindfleisch aus Mutterkuhhaltung, die wir selber im Lerchenfeld schlachten. Terra Swiss Schweinefleisch ergänzen das Sortiment. Wir sind spezialisiert aus Schaf- & Lammfleisch, hochwertige und einzigartige Spitzenprodukte herzustellen. Das meiste unseres Lammfleisches stammt sogar aus eigener Haltung. Im Sommer besuchen unsere Tiere die Alp im Diemtigtal, so können wir jeden Herbst eigenes Alplamm anbieten. Trotz all diesen Spezialitäten können wir immer noch mit den Preisen der Grossverteiler mithalten. Mit Ihrem Einkauf unterstützen Sie einen traditionellen Familienbetrieb der stark in der Region verwurzelt ist, sichere Arbeitsplätze und Lehrstellen in Thun anbieten. Ich bin stark überzeugt, dass auch in Zukunft das Bedürfnis nach einem Fleischfachbetrieb da ist. Die Menschen wollen wissen was Sie essen, von wo es stammt und wer dahinter steht. Ein Besuch lohnt sich bei uns jedes Mal. Das zu bekommen was man wirklich braucht in einer top Qualität mit einem guten Rat vom Fachmann/frau und dem persönlichen Kontakt, sollte von Bequemlichkeit, Mengenhunger und Lockaktionen stehen.

Metzgerqualität mit Geschmack soll das Motto sein, von uns für Sie!

Ich bedanke mich für das entgegen gebrachte Vertrauen und freue mich gemeinsam mit Ihnen in die Zukunft zu gehen!

**Metzgerei Müller Thun AG**  
**Marco Müller & Team**

# Metzgerei MÜLLER





## Sowas macht einfach Freude

In der Nähe frische Produkte für den täglichen Bedarf einkaufen macht nicht nur Spass sondern ganz einfach Freude. Besonders, wenn Gemüse, Wurst, Käse und Brot quasi vor der Haustüre entstehen.

Es gibt sie, die Leute die tatsächlich früh aufstehen um frische Lebensmittel herzustellen. Sie stehen nicht früh auf um lange Transportwege unter die Räder zu nehmen. Vielmehr geht es darum mit frischen regionalen Produkten für den täglichen Bedarf jeden Tag in der Nähe Freude, Genuss und entspanntes Einkaufen zu bieten.

### Früh unterwegs mit frischem Gemüse

Stefan Zbinden, Gemüsegärtner aus Uttigen, ist früh unterwegs. Jeweils mittwochs und samstags richten er und sein Team am **Thuner Wochenmarkt im Bälliz** den Märktstand ein. Es riecht nach frischem Salat. Die Sorten sind zahlreich. Mit grünen oder roten Köpfen, mit krausten, oder flachen Blättern. «Ges-

### «Gestern Nachmittag haben wir diesen Salat geerntet.»

Stefan Zbinden, Gemüsegärtner

tern Nachmittag haben wir diesen Salat geerntet», sagt er. Und fügt gleich an: «Sämtliche Salate bringen wir erntefrisch auf den Thuner Markt.» Dabei bleibt es nicht nur beim Salat. Rund 60 unterschiedliche Gemüsesorten gehören ins Sortiment des Marktfahrers. Ins Auge stechen an diesem Tag nicht nur Tomaten und frische Rüebli am Bund, auffallend sind auch kleine Gurken. Sie sind frisch gepflückt und vielen Leuten vorab als eingemachte Essigurken im Glas bekannt. Am Marktstand im Thuner

**Oben:** Erntefrische Salate hat Gemüsegärtner Stefan Zbinden auf dem Thuner Wochenmarkt im Bälliz bereit. Und dies erst noch in grosser Auswahl.

**Rechts oben:** Rund 170 Käsesorten führt Margrit Fankhauser im Käsekeller an der Freienhofgasse in Thun.

Bälliz gibt's diese saisonal und knackig-grün.

Seit neun Jahren verkauft **Stefan Zbinden** das in der Gärtnerei am Hohenweg in Uttigen produzierte Gemüse. Insgesamt ein Dutzend Gewächshäuser mit rund 65 Aren Fläche betreibt die Familie Zbinden plus 8 Hektaren Anbaufläche unter freiem Himmel. Acht Mitarbeitende und Zbindens Eltern helfen im Betrieb mit. Rund 40 Prozent des Umsatzes erwirtschaftet der Betrieb mit der Präsenz mittwochs und samstags auf dem Wochenmarkt in Thun. Der Rest wird über Grosshändler, Restaurants und im Selbstbedienungsladen an der Dorfstrasse 40 in Uetendorf abgesetzt.

### Alles Käse und mehr

«Dieser Käse ist fast ein kleines Muss», sagt Margrit Fankhauser ein paar Schritte weiter. Sie ist Filialeiterin des **Käsekellers Thun** an der **Freienhofgasse 9** und weiss wovon sie spricht. Gemeint ist der Käse namens «Amsoldinger». Der Name kommt natürlich nicht von ungefähr. Hergestellt wird das schmackhafte Produkt natürlich im Ort der ihm den Namen gibt. Oder anders ausgedrückt, in der Käserei von Astrid und Beat Kipfer in Amsoldingen, zu der auch der Käsekeller Thun gehört. «Der Amsoldinger Käse ist sehr cremig, küstig und nicht allzu rezent, deshalb lieben ihn die Kinder besonders», sagt die Filialeiterin mit einem breiten Schmunzeln im Gesicht. Den Amsoldinger Käse gibt es übrigens auch in Varianten, etwa mit Gartenkräutern, mit Tomaten und Basilikum oder dann doch etwas rezent mit Pfeffer. «Er eignet sich auch bestens für ein Fondue», ergänzt Margrit Fankhauser.

Die Filialeiterin und ihr Team haben an der Freienhofgasse 9 indes noch weitere Spezialitäten aus besagter Käserei bereit. So zum Beispiel das Stockhornmutschli. «Ein feiner, milder und lieblicher Käse», meint Fankhauser. Das



Mutschli gibt es auch mit Schnittlauch und Knoblauch, sowie mit Thymian, Oliven und regionalem Alpenchili. Oder da ist auch frischen Ziger. In Scheiben geschnitten und mariniert passt er bestens auf den Sommergrill.

Überhaupt, die Käseauswahl im Käsekeller ist einfach toll. Rund 170 Sorten finden sich dort. Zum Beispiel verschiedene Alpkäse aus dem Berner Oberland oder Weichkäse aus Frankreich. Doch dies ist noch längst nicht alles. Zahlreiche Milchprodukte und eine grosse Auswahl an Joghurtaromen direkt aus Kipfers Käserei sind im Angebot. Und das Spezielle: Mindestens sechs Sorten sind auch offen erhältlich. «Einfach ein Gefäss mitbringen und ganz nach dem eigenen Gusto abfüllen lassen», erläutert Margrit Fankhauser.

### Es geht um mehr als Wurst

Ob Spezialitäten aus dem Küchenrauch, Natura-Beef aus der Region oder ganz einfach feines zum Grillieren: In der Metzgerei von Marco Müller an der Länggasse 8 in Thun ist einfach alles handgemacht. «Dies ist Tradition», sagt er. Und diese Tradition will der junge Metzger mit seinem Team weiterführen. Am 1. April 2019 hatte der damals 28-jährige Marco Müller die Metzgerei seines Vaters Ulrich Müller übernommen und führt mit dem zehnköpfigen Team die **Thuner Qualitäts-Metzgerei** in zweiter Generation. Wer die Metzgerei an der **Länggasse 8** besucht, stellt sofort ein äusserst komplettes und saisonales Angebot fest. «Unsere Produkte werden in Handarbeit selbst hergestellt und veredelt», so Marco Müller weiter. Und er fügt an: «Wir kaufen ausschliesslich Tiere aus der Region direkt beim Bauer des Vertrauens, welche wir im Lerchenfeld selbst schlachten.»

Marco Müller setzt nicht zuletzt auch wegen Covid-19 auf Quartierlanden. In der Metzgerei ist neu auch Käse und Glace aus der Region erhältlich. «So lohnt es sich uns zu besuchen und dank den Parkplätzen direkt vor dem Laden

«Dieser Käse ist sehr cremig, küstig und nicht allzu rezent, deshalb lieben ihn die Kinder besonders.»

Margrit Fankhauser, Filialeiterin Käsekeller



## «Unsere Produkte werden in Handarbeit selbst hergestellt und veredelt.»

Marco Müller, Jungmetzger

geht dies besonders bequem» sagt der Jungmetzger.

Zu Müllers Kunden gehören zum Beispiel ebenso regionale Gastronomiebetriebe, das Thuner Spital sowie der Waffenplatz.

Und da ist auch noch die FC Thun-Wurst neu im Sortiment, welche die Metzgerei kreiert hat. Da der FC Thun derzeit ohne Publikum spielt, gibt's die Wurst an der Länggasse 8. Nicht nur für Fussballfans. Bestellungen werden übrigens auch nach Hause geliefert. Mittels dem Velo-Hauslieferdienst Collectors.

### Holzfällerbrot und Züpfle am Meter

Ein besonders reichhaltiges Sortiment hat Claudia Jones, Verkäuferin am Marktstand des [Borki Beck](#) im [Thuner Bälliz](#), für Kundinnen und Kunden bereit. Die Rede ist zum Beispiel von feinen Sandwiches, Züpfle am Meter, Nussgipfel, Cremeschnitten oder rund 25 unterschiedlichen Brotsorten. «Unser Holzfällerbrot kommt immer gut an», sagt Claudia Jones und bedient gleich einen

Kunden nach dem anderen. Eine Spezialität ist am Marktstand ebenso der «Nidlechuche».

Hergestellt werden die Produkte in der Backstube von Geschäftsinhaber Enzo Burkhard in Blumenstein. Er und sein Team betreiben neben dem Verkaufstand am Thuner Wochenmarkt insgesamt sechs Verkaufslokale. So etwa an der [Waisenhausstrasse](#) in Thun, im Dürrenast wie auch in Steffisburg.

Besonders bekannt aus dem Hause des Borki Beck ist das Alpenpanorama aus Schokolade. Dieses massstabgetreue Schokoladenrelief des Berner Oberlandes von Bern bis zum Eiger und Mönch ist eine Eigenkreation aus der Borki Beck Confiserie, und bestens als Geschenk geeignet. Zudem zaubern die Fachleute in der Backstube feine Torten für jede Gelegenheit. Sei es Hochzeit, Geburtstag oder sonst einen fröhlichen Anlass. Wie auch Party-Brote und Apéro-Häppchen.

Text und Bilder: Stefan Kammermann

**Links:** Fleisch in Perfektion, dies ist seine Passion: Marco Müller hat die Metzgerei seines Vaters übernommen und führt sie nun in zweiter Generation.

**Rechts:** Eine ganze Reihe unterschiedlicher Brote und zahlreiche weitere Backwaren aus der Backstube des Borki Beck, sind bei Claudia Jones am Marktstand in der Thuner Innenstadt erhältlich.

# Viel mehr als nur Wurst

Sie hat tagtäglich mit Fleisch zu tun, aus Leidenschaft und mit grossem Erfolg. Die Berufsmeisterin Ariane Aeschlimann spricht über ihre Motivation und die Perspektiven als Fleischfachfrau.

Philipp Mooser

Der Jubel war gross: Im September konnte sich Ariane Aeschlimann bei den Berufsmeisterschaften der Fleischfachleute zuoberst aufs Treppchen schwingen. Die junge Bernerin setzte sich gegen sechzehn Berufskolleginnen und -kollegen aus den verschiedensten Ecken und Winkeln der Schweiz durch. «Natürlich bin ich stolz. Ich habe mich sehr über den Sieg gefreut», erklärt die 21-Jährige im Gespräch. Auch wenn sie den Erfolg immer noch etwas sacken lassen müsse, ergänzt sie lachend. Der Titel habe einen grossen Stellenwert und sei für sie persönlich eine Bestätigung dafür, auf dem richtigen Weg zu sein.

## Nur wenige Zuschauende

Ein Wermutstropfen für Aeschlimann war, dass wegen der Corona-Massnahmen nur wenige Leute als Zuschauer bei den Meisterschaften in Spiez dabei sein konnten. «Das Wettkampffeeeling hat dadurch leider etwas gelitten.» Auf ihrem Weg zum Titel musste sich die leidenschaftliche Fleischfachfrau an den Swiss Skills in fünf Disziplinen beweisen. So galt es unter anderem, Fleischstücke zu dressieren, wobei Fett und Sehnen vom Fleischstück



«Es ist sehr schön, eine solch motivierte junge Frau im Team zu haben», freut sich Marco Müller über den Erfolg von Ariane Aeschlimann. Bild zvg

getrennt werden. Die Krönung des Wettbewerbs war die Vorbereitung einer Apéroplatte zum Thema Winterzeit. Unter Zeitdruck musste Aeschlimann dabei ihrer Kreativität freien Lauf lassen. Ihre Antwort: ein Schneemann aus Frischkäse.

## Berufung in der Familie

Die Freude am Metzgerberuf wurde Aeschlimann in die Wiege gelegt. Ihre Eltern führen im bernischen Uettiligen eine eigene Metzgerei. «Ich habe ihnen schon als Kind gesagt, dass ich diesen Beruf einmal erlernen will», erinnert sie sich. Nach einer Erstausbildung zur Köchin hat Aeschlimann dann prompt eine Zweitlehre als Fleischfachfrau EFZ mit Schwerpunkt Feinkost und Veredlung angehängt und diese im Sommer 2020 abgeschlossen. «Mich interessiert die Verarbeitung von Fleisch und die Kreativität, die man dabei ausleben kann», beschreibt sie ihre Motivation. Die Arbeit sei sehr abwechslungsreich; auch den Kontakt mit der Kundschaft im Laden schätzt sie.

Am Arbeitsplatz von Ariane Aeschlimann, der Metzgerei Müller in Thun, ist man spürbar stolz auf die erfolgreiche Mitarbeiterin. «Es ist sehr schön, eine solch motivierte

junge Frau im Team zu haben», zeigt sich Marco Müller erfreut. Müller hat das Familiengeschäft im April 2019 übernommen und weiss, wovon er spricht, schliesslich krönte er sich exakt zehn Jahre vor Aeschlimann selbst mit dem Titel als Berufsmeister bei den Fleischfachleuten. Da alle im

**«Mich interessiert die Verarbeitung von Fleisch und die Kreativität, die man dabei ausleben kann.»**

**Ariane Aeschlimann**  
Fleischfachfrau und  
Berufsmeisterin

Team bei den Vorbereitungen mitgeholfen hätten, sei es auch ein Sieg für die ganze Belegschaft. «Eine Motivation für alle», sagt Müller und betont, wie wichtig Teamarbeit in seinem Berufsumfeld sei.

## Rosige Perspektiven

Ein Berufsumfeld, in dem die Lernenden den Betrieben nicht in den Schoss fallen. Die Rekrutierung von Nachwuchs sei sehr schwierig, bestätigt der Geschäftsinhaber. «Trotzdem

können wir jedes Jahr jemanden anstellen. Es ist machbar.» Ein Vorteil sei dabei bestimmt die zentrale Lage seiner Metzgerei mitten in Thun, mit grossem Einzugsgebiet. Müller glaubt an die Zukunft der Branche, des Fachhandels und des Produkts Fleisch als «edelstes Nahrungsmittel». Dafür setzt er auf regionale Qualitätsprodukte, zum grossen Teil aus eigener Haltung. «Fleisch essen ist legitim. Wir bieten die Möglichkeit, in gesundem Mass mit Rücksicht auf die Natur Fleisch zu konsumieren», betont er.

Die Berufsmeisterschaft sei ein gutes Schaufenster, um junge Menschen für den Beruf zu begeistern. Dort könne man zeigen, wie vielseitig der Job sei. «Die Perspektiven mit einem Metzgerberuf sind rosig», sind sich Marco Müller und Ariane Aeschlimann einig. «Wir sind immer gesucht. Es gibt viele offene Stellen», so die frischgebackene Berufsmeisterin. Sie will nun im Betrieb von Müller weiterarbeiten und den Berufsbildnerkurs anhängen. Man könne mit der Ausbildung in viele Richtungen weitergehen, und auch das Lohnniveau stimme, ergänzt Müller. «Die drei Jahre Grundausbildung sind gut investiert. Da macht man bestimmt nichts falsch.»