

Näf-Metzg, Mosnang

Schüler wursten eigenhändig am zweiten Berufswahltag

Erwartungsfroh betraten die 13 Schüler der 2. Realklasse die Metzgerei in Mosnang. Selber Würste, Hacktäschli und Spiessli herstellen und das Berufsbild des Fleischfachmanns kennen lernen stand auf dem Programm.

Albert Näf, Inhaber der Näf-Metzg AG in Mosnang, hiess die Schülerinnen und Schüler herzlich willkommen und stellte den Jugendlichen den Betrieb vor.

Nachdem der erste Wissensdurst gestillt war, waren die Schüler nun selbst gefordert. Sie durften 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», gefiel ihnen nach eigener Aussage sehr gut. Unterstützt und angeleitet wurden sie dabei auch von Fabian Rusch, der seine Berufslehre in der Näf-Metzg AG gerade erfolgreich abgeschlossen hat und noch am selben Abend sein Fähigkeitszeugnis in Empfang nahm.



«Juniorchef» Thomas Näf erklärt den Schülern, worauf bei der Spiessliproduktion zu achten ist. (Bild zVg)

Ein direkter Austausch zwischen dem Lernenden und den Schülern sind gemäss Frank Burose, Geschäftsführer des Kompetenznetzwerks Ernährungswirtschaft, gewünscht. Schliesslich kommunizieren die Jugendlichen untereinander am unkompliziertesten, und so erhalten die Schüler aus erster Hand Informationen zum Berufsbild.

Parallel zur Wurstverarbeitung bestückte die zweite Gruppe Spiess-

li. Dabei beantwortete Thomas Näf, Sohn des Firmeninhabers und selber gelernter Fleischfachmann, weitere Fragen der 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», fasste ein Schüler seinen Eindruck zusammen.

Am Ende des Vormittags konnten die selber hergestellten Bratwürste bereits degustiert werden. Die übrigen Fleischprodukte wurden für den Nachhauseweg in einer Kühltasche verstaut. Die Lehrperson der Schulklasse zog 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.» **Frank Burose**

Hintergrund

Ziel des Projekts «Berufswahltag Fleischbranche – direkt, vor Ort» ist, dem Fachkräftemangel in der Fleischbranche zu begegnen und Jugendliche für eine Ausbildung zu begeistern. 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.

In eigener Sache

Keine Zensur von Inseraten

Warum darf auch das Inserat einer Informatikschule in der «Fleisch und Feinkost» erscheinen?

Kürzlich erhielt die «Fleisch und Feinkost»-Redaktion zwei Anrufe von erbosten Verbandsmitgliedern. Diese ärgerten sich über das Inserat einer Informatikschule. «Wir haben schon zu wenig Mitarbeiter, und jetzt hilft der Verband mit, dass sich

die Fleischfachleute zu Informatikern umschulen lassen», lautete der Vorwurf.

Nach internen Diskussionen beschlossen wir, trotz dieser Kritik weiterhin solche Inserate abzdrukken, und zwar aus folgenden Gründen.

Erstens: Die «Fleisch und Feinkost» ist eine liberale Zeitung. Leserbriefe und Inserate werden nicht zensuriert, solange sie die gängigen Anstandsregeln beachten und keine

persönlichen Angriffe beinhalten. Dazu kommt, dass die Einnahmen aus den Inseraten den Grossteil der Kosten der Zeitung tragen.

Zweitens: Weiterbildungen sind grundsätzlich zu begrüssen. Fleischfachleute, die ein zusätzliches Fähigkeitszeugnis als Koch, Kaufmann etc. haben, sind in unserer Branche gesuchte Arbeitskräfte. Es ist absehbar, dass auch Informatikkenntnisse für Fleischfachleute je länger, je mehr eine wichtige Zu-

satzqualifikation darstellen werden.

Drittens: Wer weg will, geht weg. Wem die Arbeit in der Fleischbranche nicht mehr zusagt, wird ohnehin wechseln, Inserat hin oder her. Die Zensur des Inserats könnte lediglich dazu führen, dass er eine andere Informatikschule wählt oder allenfalls einen anderen Beruf. Aber ob er nun Informatiker, Polizist oder was auch immer wird: weg ist weg. Dagegen hilft nur ein gutes Arbeitsklima. **ew**

CSBe
ICT Ausbildungszentrum Bern

Filet oder Wurst? Sie haben die Wahl!

Umsteigen zu mehr Perspektiven innert 2 Jahren

Informatiker/in EFZ

Zieglerstrasse 64 | 3000 Bern 14 | www.csbe.ch | 031 398 98 00