

# Die 6. Schweizer Meisterschaft bei der Wick AG in Frauenfeld

*Alle Jahre wieder Anfang Herbst packt die Metzger das Wettkampffieber. Dieses Jahr zeigten 242 Berufsleute in Frauenfeld ihre schweisstreibende Kunst des Ausbeinens. Die 6. Ausgabe in Folge der Metzgerolympiade im Ausbeinen war rundherum eine gelungene Veranstaltung und wird als Wettkampf der flinken Messer in bester Erinnerung bleiben. Ein vielseitiges Rahmenprogramm lockte an die tausend Menschen zum Austragungsort und ins Festzelt. Alles war bestens durch die Firma Wick AG organisiert. Im Mittelpunkt der Veranstaltung stand der Ausbeinewettbewerb. Begeisterte Zuschauer oder Berufsleute waren als Wettkämpfer aus allen Ecken der Schweiz angereist. Letztere gingen in die Kategorien Metzger, Akkord, Lernende und Altmeister/Bürometzger an den Start. Die Abstandhalle der Wick AG in Frauenfeld war für den Anlass in eine Kampfarena umgestaltet worden. Viele Teilnehmende hatten ihren Fan-Club mitgebracht. Am Halbfinal ging es zeitweise zu wie im Hexenkessel. Zur Siegerehrung bereitet sich eine Bombenstimmung aus. Teilnehmende wie Gäste fieberten der Bekanntgabe der Gewinner entgegen.*

Am Samstag, 13. September 2008, war es wieder soweit: Eine Rekordzahl an Teilnehmenden traf frühmorgens schon im Betrieb der Wick AG an der Juchstrasse in Frauenfeld zum friedlichen Wettkampf ein. Wer preisgekrönt an der Schweizer Meisterschaft nach Hause heimkehren wollte, musste auch meisterliche Leistung zeigen. Diese Anforderung erfüllten alle Kandidaten, die sich als Teilnehmende zur 6. Schweizer Meisterschaft im Ausbeinen eingeschrieben hatten. In der vor kurzem erstellten Kühlhalle der Wick AG entschieden Sekunden. Den Teilnehmenden wurde einiges an Konzentration und Schnelligkeit und den Zuschauern an Spannung und Geduld abverlangt. Alle bewältigten ausnahmslos ihre Aufgaben mit Bravour.

## **Rahmenprogramm:**

Umrahmt wurde die Meisterschaft von einem Fest der Superlativen. Am Vorabend hatte der Verein «Freunde der Metzgerschaft» zu seiner dritten Generalversammlung geladen. Und rund siebzig Mitglieder kamen. Präsident Jules Christen konnte eine illustre Schar Metzger-Prominenz begrüßen. Anschliessend ging's zum Auftakt der 6. Schweizer Meisterschaft im Festzelt zur Metzger-Vollgas-Party mit volksfestähnlichem Ambiente hoch zu und her. Junge und Junggebliebene schwingen das Tanzbein bei Live-Musik der Kapelle «Alpen-GmbH» und genossen das gesellige Beisammensein bis in die frühen Morgenstunden.



**Unternehmensleiter Kurt Wick heisst alle Anwesenden willkommen.**

## **Organisatoren**

Wie die vorangegangenen Anlässe wurde auch dieser Event vom Verein «Freunde der Metzgerschaft» organisiert, einer Vereinigung von Berufsleuten und Freunden der Metzgerzunft, denen der Erhalt von Traditionen rund um das noble Handwerk am Herzen liegt. Die Organisatoren haben sich mit diesem Anlass zum Ziel gesetzt, sowohl das handwerkliche Können des Metzgerberufes einer breiten Öffentlichkeit vorzustellen, als auch die kameradschaftlichen Bande innerhalb der Berufsgilde zu stärken und gleichzeitig ein positives Image vom Fleischgenuss zu übermitteln. Besonders gefreut hat die Organisatoren neben der Rekordbeteiligung das Mitmachen von drei Damen in der sonst von Männern dominierten Disziplin. Auch sie zeigten ausnahmslos Bestleistungen.

## **Austragungsort: Klein, aber fein**

Das diesjährige Branchenereignis fand bei der Firma Wick AG, Hersteller von Thurgauer Fleischspezialitäten, in Frauenfeld statt. Die Wick AG wird von Firmeninhaber Kurt Wick persönlich geleitet. Als regionaler Nischen-Player hat sich das IFS-zertifizierte Unternehmen mit 20 Mitarbeitenden in den

Bereichen Gewinnung von Frischfleisch und Wurstfabrikation etabliert. Im Gegensatz zu den früheren Veranstaltungen trafen die Organisatoren, Besucher und Teilnehmende weniger weiträumige Örtlichkeiten vor als an den vorangegangenen Austragungsorten. Das erwies sich jedoch keineswegs als Nachteil. Die bis ins kleinste Detail durchdachte Organisation ermöglichte dank den kurzen Wegen einen reibungslosen Verlauf des Anlasses, ohne Hektik und Pannen. In jeder Hinsicht optimal.

Am Samstag fand um 11.00 Uhr ein Apéro mit prominenten Vertretern aus Politik, Wirtschaft und Behörden statt. Unter den anwesenden Persönlichkeiten erblickte man SFF-Präsident und SR Rolf Büttiker, SR Philippe Stähelin, SFF-Direktor Dr. Balz Horber, Peter Bachmann, Verwaltungsratspräsident Centravo, Albert Baumann, Unternehmensleiter Micarna SA, Josef Dähler, Leiter Frischfleisch Bell Gruppe, Paul Lüth senior, Lüthi-Gruppe, Bauernpräsident Hansjörg Walter, begleitet vom Vize-Direktor seines Verbandes, Urs Schneider, vom Präsidenten des Thurgauer Bauernverbandes Andreas Binswanger und dessen Direktorin Hermine Hascher sowie dem OK-Präsidenten des Eidgenössischen Schwingfestes 2010, um nur einige zu nennen.

Die Wick AG hatte für den Anlass ein Zelt im Oktoberfestlook für 800 Personen vor dem Betrieb aufgestellt. Zahlreich waren die Besucher, welche tagsüber die Gelegenheit nutzten, die Wettkämpfe live auf einer Grossleinwand zu verfolgen. Die Wick AG war für das leibliche Wohl der Besucher und Wettkämpfer selber zuständig. Die zu günstigen Preisen angebotenen Speisen und Getränke waren von ausgezeichneter Qualität, der Service war zuvorkommend und professionell. Am Samstag war das Festzelt zum Bersten voll von gutgelaunten Leuten. Zusätzlich stand den Besuchern ein Barwagen zur Verfügung. Viele nutzten die Gelegenheit, den Abend bei guten Gesprächen mit Berufskollegen bis in die Morgenstunden ausklingen zu lassen.

## **Die Wettkämpfe – alles drehte sich um den schnellsten Metzger**

Nachdem jeder Teilnehmende die Hygieneschleuse und die Sicherheitskontrolle – auch die Kontrolle der minimalen Klingebreite – durchlaufen hatte, schlug Punkt neun Uhr Chefexperte Hans Bröchin mit einem kräftigen Hammerschlag zum Startschuss. Nach den Qualifikationsrunden, die bis Mittag andauerten, traten nach dem Mittagessen die 16 Besten in jeder Kategorie in die Finalrunden und anschliessend in die Achtelfinalen. Mit dem Aufruf der Kandidaten zu den Viertelfinalen stieg langsam die Nervosität und im kleinen Finale spürte man regelrecht die Spannung im Raum. In der grossen Endrunde hiess es für die Finalisten, nochmals ihre Messer zu wetzen und alles zu geben, denn es galt nunmehr, 5 Schultern auszubeinen.



**Experten bei der Beurteilung.**

Wer den Titel eines Schweizer Meisters im Ausbeinen in einer der vier Kategorien erlangen wollte, musste Schweineschultern ausbeinen. Ein jeder kämpfte für sich alleine. Die Aufgabe bestand darin, die Knochen so sauber wie nur möglich auszulösen, ohne Fleischreste auf den Knochen, und das Muskelfleisch durfte keine Einschnitte sowie keine Knorpel aufweisen. Zudem musste die Aufgabe innert kürzestem Zeitaufwand absolviert werden. Gemäss Reglement wurde jeder Fehler mit einem Zeitzuschlag bestraft. Das heisst, dass nicht unbedingt der Schnellste zum Sieger erkoren wurde, sondern derjenige, welcher schnell und sauber arbeitete.

Jeweils standen sich zwei Konkurrenten an einem Tisch gegenüber. Pro Tisch standen zwei Experten für die Zeitmessung zur Verfügung. Emsige Hände schafften das Rohma-



**Chefexperte Hans Bröchin gibt den Start.**



**Das Trio des Auswertungsbüros.**

terial heran, andere führten die ausgebeinten Schultern blitzschnell wieder in den Kühlraum. Insgesamt wurden 1250 Schultern oder rund 7 Tonnen Fleisch ausgebeint.

Nicht weniger als rund 40 routinierte und bestens eingespielte Experten und drei Expertinnen – in drei Gruppen eingeteilt – sorgten hinter den Kulissen für einen reibungslosen Ablauf. Die ausgebeinten Schultern werden gemäss den fixen Kriterien der Qualitätsbeurteilung streng, aber fair, begutachtet. Der optische Zustand wurde quasi unter der Lupe auf Schnitte und Stiche im Muskelfleisch und Anzahl Knorpel sowie Sauberkeit der Knochen untersucht. Ein herzliches Dankeschön an Hans Bröchin und sein Expertenteam für ihren wertvollen Einsatz!

Das Wettkampfbüro stand unter der Leitung von David Keller und die Auswertungen

der Resultate wurden meisterhaft durch zwei Computerfachleute, Roger Scheiwiler und Rolf Schneider, bewältigt. Nur wenige Minuten nach Ende der Runden lagen die Ranglisten prompt und verlässlich vor. Herzlichen Dank für die tolle Arbeit!

Schon bei Anpfiff standen begeisterte Zuschauer da und den ganzen Tag über kamen sie in Scharen, um die Wettkämpfe in einer einmaligen Live-Atmosphäre zu erleben. Der strengen Hygienevorschriften wegen trugen sie alle Plastikmäntel und -hauben. Die kühle Temperatur störte sie keineswegs, denn sie schauten gebannt auf die Ausbeinbewegungen der Wettkämpfer – so gross war die Spannung. Leidenschaft war nicht nur bei den Wettkämpfern auszumachen, sondern auch bei den Zuschauern. Die Zuschauer

waren vom Geschehen durch eine Abschränkung getrennt. Max Blaser, witziger und gewiefter Moderator, begleitete den ganzen Tag hindurch das Publikum durch die Wettkämpfe und sorgte mit seinen Kommentaren für zusätzliche Spannung. Viele Zuschauer zogen es vor, die Direktübertragung der Metzger-Olympiade, gemütlich im Zelt sitzend, vor der Video-Leinwand zu verfolgen. Dazwischen gabs als zusätzliche Attraktion urchige Klänge von der Musikkapelle Trio Ramsauer.

Immer wieder ermunterten Zwischenrufe von begeisterten Zuschauern die Wettkämpfer und spornten sie mit frenetischem Applaus zu Glanzleistungen an.

Sozusagen als Schlussbukett stellte die Rangverkündigung ein Highlight des Wettkampftages dar.



In höchster Konzentration.

Bisheriger Rekord gebrochen! 361 Sekunden für 5 Schweinsschultern!

#### Kategorie Metzger:

Der Sieger dieser Kategorie heisst Petar Milojkovic, Ernst Sutter Suttero in Gossau. Den zweiten Rang belegte – wie schon im Vorjahr – Markus Bucher, Migros Luzern, und auf den dritten Rang platzierte sich Urs Schüpbach, Micarna SA Bazenheid. Den einmaligen Wanderpreis – ein wunderschön geschnitzter Stier, offeriert von Metzgermeister Lukas Kunz – durfte der Sieger der Kategorie Metzger, Petar Milojkovic, vom Präsidenten des Vereins Freunde der Metzgerschaft, Jules Christen, entgegennehmen.

#### Kategorie Akkord-Metzger:

Auf die Siegestreppe in dieser Kategorie kam Mito Ivanov, Top Akkord H. Heine. Er platzierte sich auf Rang 1. Ihm übergaben Sigi Fahrni und Hans Rohrer den Wanderpreis – eine prächtige Treichel, gestiftet von der Firma SIFA PACK Tec Folien Allgäu in Schupfheim. Wie bereits im letzten Jahr, folgte ihm Michael Büttner, Schlachthof Büttner, auf Platz 2 und auf den dritten Platz rangierte sich Dirk Teichner, Delicarna AG, Basel. Diese drei ersten Ränge wurden durch Mitarbeitende der Firma Lüthi-Portmann AG in Deisswil besetzt.

#### Kategorie Lernende:

Als Sieger ging Pascal Lustenberger, Micarna SA Bazenheid, hervor. Er durfte von Jörg Bebensee, Verkaufsleiter der Bizerba Schweiz AG, eine bronzene Kuhglocke als Wanderpreis mit nach Hause nehmen. Auf Rang 2 kam Jens Heiland, Stadt-Metzg Ilanz (im Vorjahr ging er als Sieger hervor), und

#### Fairplay



auf den dritten Rang stellte sich wie bereits im Vorjahr Marcel Müller, Micarna SA Courtepin.

#### Kategorie Altmeister/Bürometzger:

Wie im vergangenen Jahr, errang Kurt Lüthi, Lüthi&Portmann AG in Deisswil, den ersten Rang. Heidi Spitzli von der Firma Raps-Doko AG in Oberbüren, überreichte ihm den Wanderpreis in Form eines Metzger-Haubeils, wie es um 1900 verwendet wurde. Franz Blum, Micarna SA Bazenheid, erreichte den 2. Platz (Vorjahr Platz 3), gefolgt von Thomy Marty, Carnaglob in Basel, auf Rang 3.

Auch dieses Jahr beteiligten sich unsere beiden, überaus rüstigen, fast 80-jährigen Senioren, Hans Affolter und Dölf Marty, am Wettbewerbb. Alle beiden zeigten Bestleistung und bewiesen, dass auch im hohen Alter Leistung und berufliches Können allgegenwärtig sind.

Die komplette Rangliste kann unter [www.verein-fdm.ch](http://www.verein-fdm.ch) eingesehen werden.

Der MPV gratuliert recht herzlich allen Teilnehmenden und den Siegern im Besonderen für ihre glanzvollen Resultate. Allen Teilnehmerinnen und Teilnehmern gebührt ein grosses Lob: Sie haben den Mut aufgebracht, sich in aller Öffentlichkeit in einer mehr oder weniger alltäglichen Disziplin mit anderen Berufskollegen zu messen. Bravo an alle!

#### Herzlichen Dank!

Die sechste Meisterschaft gehört bereits der Vergangenheit an, doch bleiben wird die Erinnerung an einen denkwürdigen Anlass, der einerseits glücklicherweise unfallfrei verlaufen ist und andererseits einmal mehr bewiesen hat, dass wenn Metzger ans Werk gehen, etwas Grosses heraus kommt. Es bleibt den Organisatoren die angenehme Aufgabe, ein



Präsident Jules Christen bedankt sich bei Gastgeber Kurt Wick.



Die drei Sieger der Kategorie «Metzger»: Markus Bucher, Betar Milojkovic, Urs Schüpbach



Die drei Sieger der Kategorie Bürometzger/Altmeister: Franz Blum, Kurt Lüthi, Thomy Marty.



Die drei Sieger der Kategorie Lernende: Jens Heiland, Pascal Lustenberger, Marcel Müller.

ganz besonders herzliches Dankeschön an die Leitung der Wick AG zu richten – allen voran Kurt Wick und seiner Mannschaft – für die vorbildliche, bis ins kleinste Detail ausgearbeitete Organisation. Der Austragungsort hatte die 6. Schweizer Meisterschaft unter das Motto «zu Gast bei Freunden» gestellt und diesem Versprechen hundertprozentig entsprochen. Kurt Wick hat bewiesen, dass auch ein mittlerer Betrieb in der Lage sein kann, einen schweizweiten Grossanlass dank sorgfältigster Vorbereitung auf die Beine zu stellen. Zudem haben die Ostschweizer einmal mehr bewiesen, dass sie perfekte Gastgeber sind. Ein grosses Dankeschön gebührt all jenen fleissigen Händen, die sich im Hintergrund aktiv betätigten und somit einen speditiven Verlauf des Anlasses ermöglichten. Ein nicht minder herzlicher Dank geht an die Sponsoren, die mit ihrer grosszügigen Unterstützung den Anlass überhaupt ermöglicht haben.

Die siebente Schweizer Meisterschaft im Ausbeinen findet am Samstag, 12. September 2009, bei der Firma Lüthi+Portmann im seeländischen Deisswil statt.

ar



Die drei Sieger der Kategorie Akkord: Michael Büttner, Mito Ivanov, Dirk Teichner.