

Metzger – es geht um viel mehr



Kevin Gisler und Lukas Bissig haben die Ausbildung zum Fleischfachmann erfolgreich abgeschlossen (von links).

Den Betrieben fehlt der Nachwuchs, obwohl sich der Job verändert hat. Der blutverschmierte Alltag der Metzger war gestern. Im Gespräch mit Lukas Bissig, Attinghausen, und Kevin Gisler, Flüelen, wird dies schnell klar. Beide haben im Juni die Ausbildung zum Fleischfachmann erfolgreich abgeschlossen. Bereits 7 Lehrlinge hat die Ürmetzg AG, mit heute 19 Mitarbeitenden, in diesem vielseitigen Beruf ausbilden dürfen und schaut mit Stolz und Freude darauf zurück.

Der Beruf bietet viel Abwechslung, betont Lukas Bissig. Vom Schlachten und Prüfen der Qualität über das Ausbeinen, Zerlegen, Wurstten, Einsalzen, Fleischtrocknen bis hin, zum Verkauf der Fleischprodukte. Übrigens: Erfolgreich ist er auch als Kranzschwinger. Kevin Gisler hat da und dort geschnuppert, in einer Schlosserei, Gärtnerei, Bäckerei, und hat schliesslich seine Berufung als Fleischfachmann gefunden, passend zum Hobby: Er kocht gern. Eben: Es geht um viel mehr.



Ürmetzg AG
Giessenstrasse 44
6460 Altdorf
041 871 16 20
urmetzg@bluewin.ch
www.urnerfleisch.ch