

Bündnerfleisch bleibt ein Thema

hu. In jüngster Zeit ist das Metzgergewerbe arg in Bedrängnis gekommen. Zum einen war die BSE-Krankheit der Rinder der Auslöser für die Diskussionen, zum andern die Herren der Europäischen Union in Brüssel, die partout nur EU-Rindfleisch-

stücke für Bündnerfleisch bewilligen wollen. Diese und andere Fragen haben wir mit dem Präsidenten des Bündner Metzgermeisterverbandes, Rico Stiffler aus Davos, erörtert.

Gründungsjahr: 1910

Vorstand:

Rico Stiffler (Präsident), Pietro Peduzzi (Ehrenpräsident), Walter Gurtner, Herbert Joos, Peider Pallioppi, Rico Saxer, Fritz Schiesser, Felix Venzin (alle Mitglieder), Vital Bearth (Sekretär/Kassier).

Anzahl Verbandsmitglieder: 55

Anzahl Lehrstellen: 6



*Der Präsident des Bündner Metzgereimeisterverbandes, Rico Stiffler (rechts), führt zusammen mit seinem Bruder Urs (links) in Davos einen eigenen Metzgereibetrieb.
(Bild Hunger)*

und sich die Banken gegenüber jungen Selbständigwerbenden – sagen wir es einmal gelinde – nicht sehr kooperativ zeigen.

Der Metzgerberuf wird, trotz dem steifen Wind, der ihm ins Gesicht bläst, kaum verschwinden. Können Sie uns aufzeigen, welche Spezifikationen in der Berufslehre vorhanden sind und wie die Aufstiegsmöglichkeiten für einen jungen Metzger bestehen?

Die Grundausbildung zum Metzger/Metzgerin dauert drei Jahre. Während zwei Lehrjahren wird allgemeines Basiswissen vermittelt. Im dritten Lehrjahr erfolgt die vertiefte Weiterausbildung in einem der drei Wahlpflichtbereiche je nach Eignung und Neigung: Fleischgewinnung, Fleischverarbeitung und Fleischveredlung.

Welchen Rat geben Sie jungen Menschen, die die Absicht haben, im Metzgereigewerbe Fuss zu fassen?

Ich empfehle jedem jungen Burschen oder Mädchen, eine Schnupperlehre zu absolvieren. Die Lehrbetriebe zeigen sehr gerne die Möglichkeiten der Metzgerlehre auf. Für Auskünfte steht aber auch unser Lehrlingsbeauftragter, Herbert Joos aus Andeer, gerne zur Verfügung.

Bitte verraten Sie uns zum Schluss, welches Fleischgericht Ihnen persönlich am besten zusagt.

(Rico Stiffler lacht) Ich esse eigentlich alles. Wenn Sie mich nach meinen bevorzugten Gerichten fragen, so muss ich Ihnen sagen, dass ich Innereien schätze, dann aber auch Kalbskopf oder eine Rindszunge. Im Sommer natürlich feine Stücke vom Grill.

Rico Stiffler, vielen Dank für die ausgezeichneten Informationen

**LEITSATZ:
FÖRDERUNG DER LEISTUNGSFÄHIGKEIT
FÖRDERUNG DER BERUFLICHEN AUS-
UND WEITERBILDUNG NACH DEN
GRUNDLAGEN UNSERES BERUFSBILDES**

Rico Stiffler, Sie stehen einem Verband vor, der gerade in jüngster Zeit in die Schlagzeilen geraten ist. Wie haben Sie auf diese negativen Medienberichte, beispielsweise in Bezug auf die BSE-Krankheit, reagiert?

Wir haben sehr viel Öffentlichkeitsarbeit geleistet, damit wir unser Image in der Bevölkerung wieder aufpolieren konnten. Dies ist uns auch zu einem guten Teil gelungen. Wichtig in der ganzen Frage der BSE-Krankheit ist die Entsorgung von Schlachtabfällen. Zusammen mit den kantonalen Veterinärämtern haben wir ein Konzept ausgearbeitet, das für eine fachgerechte Entsorgung (Verbrennung) garantiert.

Ein weiteres Thema – speziell für Graubünden – ist das Bündnerfleisch. Die EU hat hier neue Vorschriften ausgegeben. Glauben Sie, dass damit die Produktion unseres «Nationalstolzes» gefährdet ist?

Die Oberen der EU wünschen, dass wir nur noch Fleisch aus EU-Ländern für die Produktion unseres Bündnerfleisches verwenden. Dazu muss ich einfach festhalten, dass das qualitativ beste Fleisch für die Herstellung von Bündnerfleisch nach wie vor aus Südamerika kommt.

Am Beispiel der Stadt Chur muss festgestellt werden, dass die klassischen Metzgereien beinahe verschwunden sind. Unternehmen Sie vom Verband aus Massnahmen gegen dieses Sterben der Metzgereien und welche?

Zum Sterben der Metzgereien tragen sicher einmal die Einkaufszentren bei, dann aber auch die sogenannte «Hausfrauenmentalität». Die Hausfrau kauft heute alles unter einem Dach ein. Ein grosses Problem stellt aber auch die Nachfolgeregelung dar: Viele Metzgereien haben in ihren Familien nicht mehr Jugendliche, die diesen Beruf erlernen möchten. Kommt schliesslich dazu, dass die Einrichtung einer Metzgerei mit grossen Kosten verbunden ist

