

Im Durchschnitt enthält Kaninchenfleisch ca. 8 g Fett auf 100 g Fleisch. In diesem Fett kommen nicht nur gesättigte Fettsäuren vor, sondern auch gesunde, ungesättigte Fettsäuren. Verglichen mit vielen anderen mageren Fleischsorten enthält Kaninchenfleisch bedeutend mehr herzgesunde Omega-3-Fettsäuren. Weitere Inhaltsstoffe sind Eisen, Kalium, Zink, Selen sowie Vitamin B12. Nicht zuletzt weil Kaninchenfleisch zart ist und auch bei der Zubereitung nicht zäh wird, ist es leicht verdaulich. Dies natürlich nur, wenn auch die Zutaten für das Kaninchengericht leicht sind. Viel Rahm, Butter und Speck erhöhen den Fettgehalt des Menüs und machen es schlechter verdaulich.

(Text: Marianne Hug, dipl. phil. II. Ernährungswissenschaftlerin, Zürich/Delimpex). www.delimpex.ch

AKTUELL

Fleischfachberufe haben goldenen Boden

Die Fleischbranche bietet viele interessante und vor allem auch zukunftssichere Berufe mit hervorragenden Aufstiegschancen. Zur Kenntnis genommen hat dies allerdings noch kaum jemand, insbesondere nicht jene, die Lehrstellen suchende Schulabgänger beeinflussen. Die Branche unternimmt grosse Anstrengungen, dies zu ändern. Die Fleischwirtschaft muss mehr denn je um Nachwuchs kämpfen. Jährlich könnten an die 200 Lehrstellen zusätzlich besetzt werden. Ebenso krass fällt der Mangel auf Kaderstufe aus. Hier klafft eine Lücke von jährlich rund fünfzig qualifizierten Kaderleuten, die eine höhere Berufsbildung absol-

viert haben und in der Lage sind, Betriebe zu führen. Finden lassen sich für solche Positionen jährlich gerade mal zehn geeignete Führungskräfte. Dabei bieten die vom Fleischfach angebotenen Berufe ein Höchstmass an kreativen Entfaltungsmöglichkeiten, ein grosses Befriedigungspotenzial und sehr vielversprechende Karrieremöglichkeiten. Illustriert wird dies allein schon durch die Tatsache, dass es sich bei den CEOs der drei grössten Fleischverarbeiter unseres Landes (Bell, Micarna und Ernst Sutter AG) ausschliesslich um gelernte Metzger handelt. Elias Welti, stellvertretender Direktor und Leiter Kommunikation beim Schweizer Fleisch-Fachverband SFF, führt das Desinteresse vor allem auf das überholte «blutige» Image der Branche sowie auf die generelle Geringschätzung handwerklicher Berufe in der heutigen Dienstleistungsgesellschaft zurück. Nur bei etwa 10 % der Lernenden wurde das eigentliche Interesse im Berufswahlunterricht in der Schule, bei einer Berufsschau oder von einem Berufsberater geweckt. Die Verantwortlichen von Lehrbetrieben orten einen bedeutenden Teil des Problems auch bei den Eltern. Diese wünschen, dass ihre Söhne und Töchter nach «Höherem» streben, und schliessen eine Lehre im handwerklichen Bereich zum Vornherein aus. Die Erkenntnis, dass dieses «Streben nach Höherem» in der heutigen zunehmend globalisierten Welt immer häufiger in die Arbeitslosigkeit führt, hat sich bei den Beeinflussern noch kaum durchgesetzt.

Herausforderung angenommen

Die Branche hat die existenzbedrohende Situation längst erkannt und einen ganzen Katalog von Massnahmen in die Wege geleitet, um das Blatt

zu wenden. So wurden die Reglemente, welche die berufliche Grundbildung regeln, laufend überarbeitet und den Erfordernissen der Zeit angepasst. Eine weitere Revision ist zurzeit im Gange. Erhöht wurde dabei vor allem auch die Flexibilität, Lernende massgeschneidert auf ihre Bedürfnisse und Fähigkeiten auszubilden. Insgesamt werden heute zahlreiche verschiedene Ausbildungsmöglichkeiten angeboten. Das Spektrum reicht vom Fleischfachmann, von der Fleischfachfrau bis hin zu Detailhandelsberufen mit unterschiedlichen Anforderungsprofilen. Bei den Fleischfachleuten kann aus den Schwerpunkten Fleischgewinnung, Fleischverarbeitung und Fleischveredelung gewählt werden.

Die Praxis hat gezeigt, dass diejenigen Personen und Betriebe am erfolgreichsten sind, welche sich mit innovativen Ideen und Produkten von hoher Qualität klar am Markt positionieren. Dementsprechend ist der Faktor Kreativität zu einem der treibenden Zukunftsfaktoren geworden. Dies unterstreicht auch die zunehmende Beliebtheit der Ausbildungsrichtung Fleischveredelung bei den Fleischfachleuten. Lernende in diesem Bereich haben nichts mehr mit der Schlachtung von Tieren zu tun. Dieser Zweig hat sich denn auch zu einer eigentlichen Frauendomäne entwickelt, weil die Lernenden sich hier mit ihrer ganzen Fantasie und Kreativität bei der Veredelung eines einzigartigen Lebensmittels einbringen können.

So erstaunt es nicht weiter, dass die Siegerpodeste sowohl der Schweizer Meisterschaft wie auch des europäischen Leistungswettbewerbs der Jungfleischfachleute in den letzten Jahren von weiblichen Fleischfachleuten dominiert waren.

Im Business
holen wir
die Kränze.

PHILIPP + LAIMBACHER
sponsored by SelectLine

SelectLine[®]
Kaufmännische Software

SelectLine wünscht Philipp Laimbacher viel Erfolg in der Schwingsaison 2016!

Technik, Performance und Agilität sind auch im Business wichtige Erfolgsfaktoren. SelectLine ist eine modular aufgebaute, betriebswirtschaftliche Softwarelösung, deren Leistung und Funktionsumfang sich perfekt auf die Bedürfnisse von Klein- und Mittelunternehmen anpassen lässt. Testen Sie jetzt kostenlos die neue Version 16.

100%
KMU
erprobt

Auftrag
Rechnungswesen
Lohn

www.selectline.ch