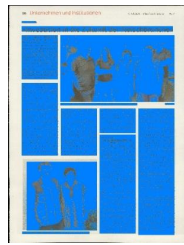




**Fleisch
und
Feinkost**
Schweizerische Metzgereiunion



Fleisch und Feinkost
8031 Zürich
044/ 250 70 60
https://www.sff.ch

Genre de média: Médias imprimés
Type de média: Presse spécialisée
Tirage: 3'234
Parution: mensuelle

Page: 16
Surface: 60'494 mm²

Ordre: 1087983
N° de thème: 808.005
Référence: 88905386
Coupure Page: 1/2

Matzendorf SO

«Investition in die Zukunft der Fleischbranche»

Nach 36 Jahren erfolgreicher Selbstständigkeit gehen der Metzgermeister Robert Stübi und seine Frau Elsbeth in den wohlverdienten Ruhestand. Robert sorgte jedoch vor seiner Pension dafür, dass sein Traditionsbetrieb weitergeführt wird und aus der Stübi Metzg ein Ausbildungsbetrieb der Bell AG, die sogenannte «Thaler Metzg», wird. Somit setzt er zusammen mit Bell einen Meilenstein in der Nachwuchsförderung der jungen Fleischfachleute.

Robert und Elsbeth Stübi erwarben 1987 die Dorfmetzg in Matzendorf. Sie starteten mit einem Metzger, einem Lehrling und einer Aushilfsverkäuferin. Schon sehr früh kümmerten sich die Stübis um die Ausbildung der Lernenden. Die Lehrlingsbetreuung lag Robert schon immer sehr am Herzen. 1997 wurde der Verkaufsladen komplett umgebaut und an die neusten Vorschriften angepasst. Mit der Gründung der «So natürlich GmbH» entwickelte die Dorfmetzg neue Produkte wie beispielsweise die Thalerwurst, die Jurakette, das Matzendörfli und das Thaler Mostbröckli. Im Jahr 2002 vertrat die Dorfmetzg während zwei Wochen den Kanton Solothurn an der Expo Agricole in Murten. Im Laufe der Jahre präsentierte sich Roberts Betrieb an Gewerbeausstellungen und Berufsinformationsmessen. 2010 gingen die Stübis eine Partnerschaft mit dem **Naturpark Thal** ein und so fanden die Thaler-Spezialitäten den Weg in die Verkaufsregale von Coop Nordwestschweiz.

Die Dorfmetzg feierte 2012 ihr 25-Jahr-Jubiläum. In all den Jahren stand Roberts Fleischfachgeschäft für unverfälschte Lebensmittel.

Grund dafür waren die Geschäftsbeziehung mit dem **Naturpark Thal** und das zertifizierte Gütesiegel «Das Beste aus der Region» von «So natürlich GmbH». Die Stübi Metzg bot der Kundschaft immer nachhaltige, hochwertige und frische Nahrungsmittel an. Robert legte schliesslich immer grossen Wert auf die Herkunft und Gesundheit der Tiere und die Beziehung zu den Bauern in der Region. Die Entwicklung neuer Produkte war nur eines seiner Markenzeichen. Dank seiner grossen Leidenschaft, dem Wurst, gewann er mehrere Goldmedaillen beim SFF-Qualitätswettbewerb.

Engagement in der Lehrlingsausbildung

Nach 36-jährigem Bestehen der Metzgerei können Robert und Elsbeth stolz auf ihre Tätigkeit und ihr Engagement in der Lehrlingsbetreuung und Nachwuchsförderung zurückblicken. 36 junge Leute beendeten erfolgreich ihre Ausbildung in der Fleischbranche. Vor rund zehn Jahren gingen die Stübis einen Lehrlingsverbund mit der Bell AG ein. Die Lehrlinge lernten in der Dorfmetzg das Wurst. Nebst der Lehrlingsbetreuung war Robert auch als Experte für Lehrabschlussprüfungen und 12 Jahre lang für die Berufsprüfungen tätig.

Das 30-Jahr-Jubiläum der Dorfmetzg war einer der schönsten und prägendsten Momente während Roberts Geschäftstätigkeit, da fast alle seiner ehemaligen Lehrlinge an der Feier teilnahmen.

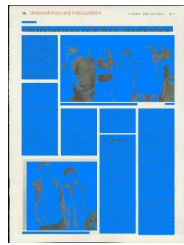
Roberts ehemaliger Lernender Michael Saner von der Bell wird als Geschäftsführer eingesetzt. Er wird den Laden als einzigartigen Lehrbetrieb und Verkaufsgeschäft in der Region führen. Dadurch soll das Handwerk der Fleischfachleute ge-

pfligt und gefördert werden. Weiterhin werden unter dem neuen Firmenauftritt «Thaler Metzg» die Lernenden und ihre Ausbilder Spezialitäten nach traditioneller Stübi-Rezeptur aus dem Naturpark Thal produzieren. Michael arbeitete bei diversen Fleischbetrieben, bis er zur Bell nach Oensingen wechselte. Dort sammelte er viel Erfahrung in unterschiedlichen Funktionen, unter anderem im Lehrlingswesen. Aus diesem Grund ist er die ideale Besetzung für diese Aufgabe. Unterstützung erhält er von Vreni Berger, die Ausbildungsverantwortliche Lebensmitteltechnik und Fleischfach bei der Bell AG in Oensingen ist.

Die Bell Schweiz AG möchte mit diesem Vorhaben das Ausbildungsangebot für angehende Fleischfachleute in der Region ausbauen und diese auch zur optimalen Ergänzung zur Ausbildung in ihrem industriellen Unternehmen nutzen. So können nun alle drei Schwerpunkte angeboten werden. Mit den neuen Synergien darf das sicher als ideale Lösung für die Lehrlingsausbildung und Weiterbildung im Grossbetrieb für ihre zukünftige Fleischfachausbildung betrachtet werden. Die grosse Eröffnungsfeier der «Thaler Metzg» findet am 29. Juli statt.

Am Schluss wird Robert gefragt, was er den jungen Metzgereibetreibern in Bezug auf die Lehrstellenbesetzung mit auf den Weg gibt. «Sie sollen mit den Schulen zusammenarbeiten, ihren Betrieb zur Verfügung stellen und den Schülern Schnuppermöglichkeiten anbieten.» Genau das war ein wichtiger Grund für Bell, mit der Thaler Metzg näher ans Publikum heranzutreten, um aufzuzeigen, was der schöne Metzgerberuf alles bietet.

dsu



V. l.: Michael Saner, Vreni Berger, Elsbeth Stübi, Robert Stübi und Andreas Begré.

Fotos: mro



Robert und seine Frau Elsbeth gehen in den wohlverdienten Ruhestand.