



Mobilitätsprogramm „Freiburg – Ardèche“

Lehrreicher Austausch zwischen Handwerkern aus der Schweiz und Frankreich

Das Mobilitätsprogramm „Freiburg – Ardèche“ hat es vier jungen Fleischfachmännern, die im Ausbildungszentrum CFA in Lanas (F) ausgebildet wurden, erlaubt, Anfang Februar nach Freiburg zu kommen um die Arbeitsmethoden ihrer Schweizer Kollegen zu entdecken. Fünf Lernende aus der GIBS haben dann die Reise in die andere Richtung angetreten. Diese Erfahrung hat sich als sehr lehrreich herausgestellt, sowohl für die Lernenden als auch für die Begleiter, die Ausbilder und die Handwerker, die am Projekt teilgenommen haben.

Die vier jungen Franzosen, die alle im CFA Lanas in der Ardèche ausgebildet wurden, und ihr Begleiter H. Yannick Marchal, haben ihren Aufenthalt in der Schweiz am 1. Februar begonnen. Sie wurden von den Herren Rolf Wehren, Vorsteher der Gewerblichen und Industriellen Berufsfachschule Freiburg (GIBS), und Patrik Danthe, Lehrperson, empfangen. Nach einem typisch regionalen Abendessen im Restaurant „Chez Blanc“ in Matran haben David Blanc, Laurent Droux, Norbert Tinguely und Gérard Yerly, alle Mitglieder des Verbandes, die Betreuung der Gäste übernommen. Am 2. und 3. Februar hatten die jungen Männer aus der Ardèche die Möglichkeit in einem Betrieb zu arbeiten, um die in der Schweiz unterrichteten Arbeitsmethoden zu entdecken. Der nächste Tag hat sich in den Klassenzimmern der GIBS abgewickelt, wo sie den Unterricht der Freiburger Lernenden mitverfolgt haben. Der Aufenthalt ging für die französischen Fleischfachmänner nach zahlreichen interessanten und lehrreichen Erfahrungen für beide Parteien am 5. Februar zu Ende (siehe Interview Dylan Esain / Gérard Yerly auf S.2).

Drei Wochen später gingen dann die Schweizer Lernenden und ihre Begleiter in das benachbarte Frankreich. Die Delegation ist am 22. Februar um 7 Uhr morgens abgereist und um ca. 2 Uhr nachmittags in der Ardèche angekommen, wo sie vom Direktor des CFA Lanas und H. Yannick Marchal empfangen wurden. Das Ausbildungszentrum bildet 300 Jugendliche der Regionen Rhône-Alpes und Auvergne aus. „Fleischer“ und „Wurster“ sind da zwei klar getrennte Berufe. Der Bereich Kochpökelwaren wird jedoch im CFA nicht unterrichtet: Sie sind den grossen Industrien vorbehalten, die den Markt vollständig verschlingt haben. Der grosse Unterschied in der Arbeit mit Fleisch liegt in der Art alles von Hand zu parieren. Man legt vor allem viel Wert auf den Vorderviertel um möglichst vielen Leuten den Verzehr von „noblen“ Stücken zu erlauben. Auch der Bereich der Brühwursterei ist nicht in deren Ausbildung integriert.

Der zweite Tag war der Rinderzucht „Fin Gras du Mézenc“ gewidmet, ganz zum Vorteil des AOC. Es handelt sich um eine Spezialität aus der Region von Chaudeyrolles, ein Dorf das sich auf 1200 m ü. M. befindet. Das Rind wird den ganzen Winter im Stall nur mit Heu aus der Region gefüttert, welches aus verschiedenen Kräutern besteht. Das Heu muss jedoch unbedingt eine Kräuterart beinhalten, die man auf diesen Höhenlagen findet: den Bärwurz. Am Tag nach der Anreise wurde der Schlachthof von Aubenas besucht, wo die Gäste das Engagement der Mitarbeiter für eine Arbeit voller Qualität, Sauberkeit und Gewissenhaftigkeit beobachten konnten, die auf den Dialog gegründet ist und in einer angenehmen Atmosphäre verrichtet wird. Sogar der Direktor arbeitet am Fliessband! Danach ging es zu einem Fleischgrosshandel, der auf dem lokalen Markt tätig ist und verschiedene Wurstwaren, nicht jedoch Brühwürste herstellt, denn letztere werden in dieser Region eher selten konsumiert. Am Ende des Besuches wurde ein Apero mit köstlichen Spezialitäten aus der Region offeriert.

Die Freiburger hatten dann die Gelegenheit, eine Metzgerei in einer grossen Verkaufsfläche zu besuchen, die das Fleisch zerlegt und ihre eigenen Verpackungsschalen produziert. Mit einer Besonderheit: Der bediente Verkauf ist für Rentner vorgesehen, die eine grössere Kaufkraft aufweisen. Die Selbstbedienung ist billiger und zielt auf die jüngere Kundschaft. „Wir sollten uns vielleicht von diesem Modell inspirieren lassen“, schlägt Pascal Clément, Begleitperson und Fleischfachmann in Ponthaux, vor. „Wir sollten den traditionellen Verkauf wie auch die Selbstbedienung betreiben, denn dadurch könnten noble Teilstücke zu interessanteren Preisen angeboten werden. So können wir die Türen unseres handwerklichen Fachhandels für alle Kategorien von Kunden öffnen“. Am Nachmittag fand zuerst eine Weindegustation bei einem regionalen Winzer statt. Der Besuch der Grotte Chauvet, die von der UNESCO zum Weltkulturerbe erklärt wurde, war der Abschluss eines gut gefüllten Tages.

Der letzte Tag hat sich im Ausbildungszentrum von Lanas abgewickelt mit einer Vorführung der Zerlegung einer Rindsschulter. Dies gab uns die Gelegenheit, die Teilstücke (*macreuse à beefsteak, das roastbeef, der merlan d'épaule und der merlan*) unter einem anderen Namen und in anderen Verwendungsmöglichkeiten zu entdecken. Diese Vorführung wurde durch eine anschliessende Degustation gekrönt.



Nach der Rückkehr von diesem wunderschönen Aufenthalt möchte sich die Delegation aus der Schweiz bei allen Teilnehmern dieses Austausches bedanken. „Wir wurden mit offenen Armen und von einsatzbereiten und sehr freundlichen Leuten empfangen, mit denen wir uns sofort verstanden haben. Alle Beteiligten schlagen geeinigt vor, diese Erfahrung unbedingt zu wiederholen“, erzählt Pascal Clément begeistert.

Wir bedanken Pascal Clément und Yannick Marchal für ihre wertvolle Mitarbeit an diesem Artikel. Sie finden die Fotogalerie des Programmes „Mobilität Freiburg – Ardèche“ auf www.bouchers-fribourgeois.ch.

Kontakt

Gérard Yerly, Präsident des Metzgermeisterverbandes des Kantons Freiburg, Tel. 079 955 92 01

Clément Castella, Sekretär des Metzgermeisterverbandes des Kantons Freiburg, Tel. 026 919 87 50

Internet: <http://www.bouchers-fribourgeois.ch/de>