



Larissa Kost führt das Messer trotz einer kleinen Verletzung an der Hand schnell und sicher.



Für einige Stunden erhält das Metzgerhandwerk einen sportlichen Glanz.

BILDER GORAN BASIC /

Stolz und Schulter

Bei der Schweizer Meisterschaft im Ausbeinen können die Metzger ihre Berufsehre noch in vollen Zügen geniessen

An der Schweizer Meisterschaft im Ausbeinen kämpfen Metzger gegen widerspenstige Schultern und für perfekte Schnitte. Doch auch an diesem festlichen Anlass lassen sich die Zukunftssorgen nicht verdrängen.

OLIVER FUCHS, SURSEE

Larissa Kost rückt ihre Messer zurecht. Dann blickt sie mit ihren klaren blauen Augen unter der Hygienehaube ein letztes Mal hinüber zu ihrer Familie. Der Vater, Kurt, steht gleich hinter dem Absperrgitter, ganz aussen in der Ecke der Kühlhalle. Daneben steht Larissas Mutter, Andrea, in einer braunen Faserpelzjacke, die Wangen gerötet. Der Bruder und der Freund stehen in der zweiten Reihe. Larissa rümpft die Nase, zieht mit zusammengepressten Lippen die Mundwinkel hoch – so müssen die Amazonen ihre Opfer angelächelt haben, kurz bevor sie sie zerlegten.

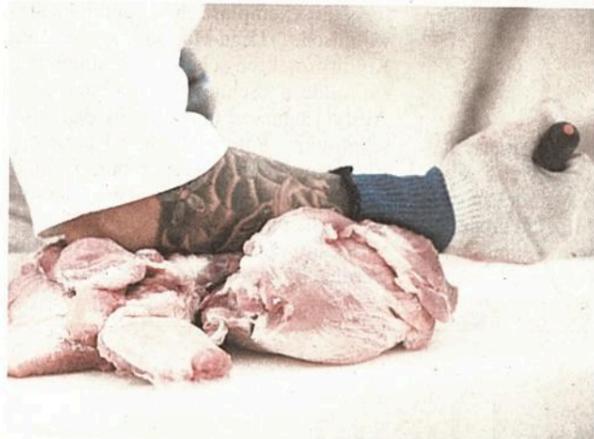
Autobahnausfahrt Sursee, gut zwanzig Minuten vor Luzern – Lagertürme ragen im Industriegebiet in den Himmel. An einem prangt der Slogan «Fleisch für jedermanns Budget». Aus der ganzen Schweiz sind an diesem Septemberwochenende Metzger angereist, an die 13. Schweizer Meisterschaft im Ausbeinen. Hier, in der Kühlhalle der FF Frischfleisch AG, zerlegen sie in sieben Stunden weit über 1000 Schweineschultern. Hier wird die zwanzigjährige Larissa Kost gleich ihr Fleischermesser in einen dieser Schweinerücken rammen, den ersten von fünf in der Finalrunde. Zwölf weitere dieser «Laffen» hat sie in den Vorrunden bereits zerlegt, schneller und sauberer als die Konkurrenz. Alle anderen in der Kategorie Lehrlinge hat sie abgehängt, bis auf den Finalgegner am Tisch gegenüber.

Larissa hat nur ein paar Stunden geschlafen, ist immer wieder aufgewacht. Mit jeder Runde ist sie nervöser geworden. Im Achtelfinal sind ihr zwei Fleischermesser entglitten, im Viertelfinal hat sie sich in einem Schulterblatt verklemt, hat wertvolle Sekunden verloren. Trotzdem hat sie sich in den Final gekämpft. In den richtigen, nicht wie letztes Jahr in die Endrunde um den dritten Platz.

Irgendwo kracht ein Fleischerhammer auf eine Rüstplatte, das Signal zum Angriff. Larissa beginnt zu schneiden. Die Wettkämpfer der grossen Fleischverarbeiter sind alle mit eigenen Trikots aufgelaufen – Micarna in Grün, Bell in Rot, Del Lago und Bigler in Weiss. Draussen vor der Kühlhalle ist Volksfest. Wettkämpfer lösen Essensbons an der Frittenbude ein, an den Holzbänken wird «Lozärner Bier» getrunken. Männer mit Hufeisenschauz legen Frauen in Töffjacken den Arm um die Schulter.



Nuno Miguel Duarte Rosa (Bild links oben) ist auch dieses Jahr der Schnellste von allen.



Dieselbe gemütliche Lethargie, dasselbe Bierlachen wie an anderen Volksfesten.

Das alles bleibt kleben, an den schweren Plastic-Lamellen eingangs der Kühlhalle. Bei scharfem Neonlicht und 11 Grad Durchschnittstemperatur wachen die Juroren, je zwei pro Schneidetisch, mit Standblatt und Stoppuhr über das Wettkampfglement. «Die Schultern dürfen nicht präpariert werden», steht da geschrieben, nur der Knorpel am Schulterblatt darf angeschnitten werden. Wer vergisst, Unter- und Oberarmknochen zu trennen, erhält 50 Sekunden Zeitstrafe. Die maximal vier Messer pro Teilnehmer sind streng normiert. Zu tragen sind Stechschutzhürze aus Edelstahlgeflecht, darunter ein Hygieneanzug. «Unvollständige Ausrüstung» ist ein Disqualifikationsgrund, genauso wie ein Alkoholpegel über 0,5 Promille.

«Immer mehr Veganer»

Jeder Wettkämpfer hat seine eigene Taktik. Hier der massive Fleischer, der kurz vor dem Start mit dem Fuss verstoßen ein Stück Knorpel unter den Tisch kickt. Da der sehnige Akkordmitarbeiter, der seine Messer bis zur letzten Sekunde durch den Schärfstein zieht. Dort der Lehrling, der das Schulterstück vor sich ausstreckt und die Balance prüft. In man-

chen Metzgereien wird ein halbes Jahr im Voraus mit dem Üben begonnen.

«Die Menschen werden immer älter, die Models immer dünner, die Vegetarier und Veganer immer mehr», schreibt der Inhaber der FF Frischfleisch AG im Grusswort an das Publikum. Da könne es nur gut tun, «wieder einmal Gemeinsamkeiten, Tradition und Berufsstolz zu pflegen». Tatsächlich trifft sich vor der

BILDSTRECKE AUSBEINEN

NZZ www.nzz.ch/schweiz

Kühlhalle bei Weisswein und Häppchen das Who's who der Schweizer Fleischbranche. Frankenstärke, Lehrlingsmangel, Einkaufstourismus, der Skandal um Lasagne mit Pferdefleisch: Gründe fürs Zusammenrücken gibt es genug. «Das Tagesgeschäft ist hart, die Konkurrenz gross und der Margendruck riesig. Ein Anlass wie dieser gibt Kitt über den ganzen Fleischsektor hinweg», sagt Ruedi Hadorn, Direktor des Schweizer Fleisch-Fachverbandes.

Auf die knapp 25 000 Angestellten in der Branche kommen pro Jahr nur gerade 300 bis 350 Lernende. «Eine Er-

neuerungsrate von rund eineinhalb Prozent – das reicht bei weitem nicht», sagt Verbandsdirektor Hadorn. Alle Handwerksberufe hätten mit ihrer Stellung in der heutigen Gesellschaft zu kämpfen. Und auch mit geburtschwachen Jahrgängen, die dann auch noch lieber ins Büro oder an die Uni wollten. Bei den Metzgern kommt ein weiteres Problem dazu: ihr Image. Man hört es immer wieder an diesem Tag. Hadorn erzählt von einem Lehrling, dem im Ausgang die Frauen davonlaufen, sobald er ihnen sagt, was er beruflich macht.

«In den Köpfen haftet das Bild vom Metzger, der den ganzen Tag mit der blutigen Schürze herumläuft», sagt Ruedi Hadorn, «ein völlig falsches Bild.» Der Beruf sei äusserst vielseitig, die Aufstiegsmöglichkeiten super: «Die CEO der drei grössten Schweizer Fleischverarbeiter haben alle eine Ausbildung zum Metzger absolviert!» Ebenso Didier Cuche. Man dürfe sich nicht unter Wert verkaufen: Man müsse immer und immer wieder auf allen Stufen die Kreativität des Berufes hervorheben, an die Schulen gehen, Schnupperlehren fördern, innovativen Betrieben eine Plattform geben, auf Social Media präsent sein, an Schwingfesten werben. «Viele Spitzenschwinger sind ebenfalls Metzger», sagt Hadorn.

Larissa setzt ihre Schnitte mit Bedacht. Sie weiss, welche Fasern sie durchtrennen muss, um die Knochen zu lösen. Sie, die bis vor einigen Jahren Fleisch nicht berührt, geschweige denn gegessen hätte. Die weiterbildende Schule hat sie abgebrochen – war arbeitslos. Dann wurde sie Abpackerin bei der Bell in Oensingen, wo ihre Mutter in der Kantine arbeitet. Dort hat sie zum ersten Mal Fleisch angefasst, mit Plastic-Handschuhen. Dann die Anfrage vom Chef, ob sie nicht bei der Bell die Lehr machen wolle. Drei Jahre später: Lehral als Kantonsbeste abgeschlossen, der Freund Tim – ebenfalls Metzger – in überbetrieblichen Kurs kennengelernt, jetzt an der Meisterschaft im Final.

Einen Tisch neben Larissa setzt Nuno Miguel Duarte Rosa auf brutale Effizienz. Letztes Jahr zerteilte er fünf Schweineschultern in eineinhalb Minuten pro Stück – 40 Sekunden weniger als sein Finalgegner. Es sind seine Anhänger, die mit ihrem Schlachtruf alle anderen übertönen. «Micarna! Micarna! Micarna!», skandieren sie, während Duarte Rosas lose Knochen wie Hockey-Puck an die Seitenwand seines Blechtrichters knallen. Seine Bilanz dieses Jahr wird sein: wieder Erster, wieder Schnellster wieder mit Abstand.

«Es kommt, wie es kommt»

Während Duarte Rosa dem Eventmoderator bereits ein Interview gibt, kämpft Larissa mit ihrem letzten Schulterstück. Irgendwann in den Vorrunden hat sie sich in die Hand geschnitten. Immer wieder drückt sie mit ihrem ganzen Körpergewicht das Schulterblatt der Laffe auf den Tisch, reisst gleichzeitig die Wade gegen sich, um die Knorpel zu lösen. Ihre Kraft lässt nach. Dann reckt ihr Gegner die Faust zur Decke, er ist fertig. Larissa kämpft noch.

Der letzte Knochen von Larissas letzter Laffe verschwindet im Plastic-Kratzen. Im hinteren Teil der Halle werden bereits die Fleischfetzen zusammengewischt. Die Kratten, jeweils einer mit ausgebeitem Fleisch und einer mit Knochen, werden weggetragen. Vor der Weiterverarbeitung geht beides an die Juroren – ihr Kriterienkatalog ist nicht weniger detailliert als das Wettkampfglement. Knorpelstücke, zertrennte Muskelhaut, Fleischreste an den Knochen – alles bedeutet Strafsekunden. Larissa legt ihr Messer auf den Tisch und schüttelt den Kopf.

«Es kommt, wie es kommt», sagt ihr Vater Kurt, unterdessen heiser geworden. Die Zuschauer drängen an die Sonne. Larissa geht sich umziehen, rotes Polohemd, die Farbe ihrer Firma. Auf der Bühne wird die Schlagsängerin Linda Fäh angekündigt. Eine Stunde später, auf derselben Bühne wird das Resultat ausgerufen: «1. Platz Lehrlinge, Bell Schweiz AG Oensingen, Larissa Kost.»