Filet
Hohrücken
Nierstück

FISCHER
metzgerei

Dezember 2013 · Nr. 4

aufgedeckt

Fleischfachgeschäft Fischer AG
4513 Langendorf · Telefon 032 622 68 27
www.fachgeschaeft.ch

Liebe Geniesserin, lieber Geniesser von Feinem und Zartem

Was gibt es Neues bei der Fischer Metzg?
Wir freuen uns über die neue Ausgabe von aufgedeckt.

Viel Spass beim Lesen!
Remo und Mélanie Meier

Die Vorarbeiten für das feine Stück Fleisch auf Ihrer Festtafel laufen.

Das heisst, dass das Fleisch im November gemetzget, ausgebeint und veredelt werden muss. Die grösste Herausforderung besteht darin, die schönsten und besten Rohmaterialien zur Verarbeitung zu ergattern. Beim Rindfleisch haben wir mit der Munimästerei von Markus Schaad in Staad bei Grenchen seit Jahren einen zuverlässigen Lieferanten an der Hand. Natürlich sind auch wir in dieser Zeit auf Zukäufe angewiesen. Wir kaufen aber nur Teile z.B. Rindshinterviertel mit dem Knochen zu, die wir nach unseren Qualitätskriterien auslesen lassen. Alles Top-Ware – natürlich aus der Schweiz und von seriösen Tierschutzgerechten und geprüften Mästereien aus der Umgebung. Alles im Hause verarbeitet, das Handwerk macht den Unterschied!

HESO 2013 – Ein voller Erfolg!

Unser HESO-Imbiss- und Degustationsstand mauserte sich rasch zum beliebten Treffpunkt.

Das Projekt HESO stand schon lange auf unserer Aktivitätenliste. Nach einigen Abklärungen über die Art und Umfang unseres Engagement, entschlossen wir uns dazu, die HESO 2013 alleine in Angriff zu nehmen.

Die Ziele und Botschaften wurden definiert: Der gesamte Auftritt erzeugt ein Wow-Erlebnis; 100 % aller Fleischwaren produzieren wir selber; die besten Bratwürste an der HESO kommen von uns, wir machen unsere Metzgerei breiter bekannt. – Dass wir die besten Bratwürste an der HESO herstellen wollten, mussten wir unseren Mitarbeitern nicht näher erläutern. Bei uns ist der Metzgerstolz allgegenwärtig und dementsprechend die Motivation gross, alles zu geben für die besten Produkte. Nur die qualitativ besten Rezepturen (nicht die beste Marge) aus unserem Sortiment sollten zum Einsatz gelangen. Kennen Sie den Unterschied zwischen einer Grillbratwurst und einer Kalbsbratwurst? Als absoluter Knüller stellte sich schon bald die Buurebratwurst XXL heraus. Die Gold prämierte Bratwurst stand sogar bei den weiblichen Kunden zuoberst auf der kulinarischen Hitliste. – Gut, Walti, die Wurst dürfte für Dich noch ein X grösser sein ...

Unser Respekt vor der Präsenzzeit war hoch. Glücklicherweise erwies sich im Nachhinein alles planbar und war auch für die Mitarbeitenden gut zu verkraften. Dank der Unterstützung meiner Schwiegereltern aus Südfrankreich, die sich extra für die 10 Tage HESO als Babysitter zur Verfügung gestellt hatten, konnten meine Frau und ich zu 100 % an der HESO arbeiten. Im Laden und in der Produktion in Langendorf lief dank der eingespielten Crew ebenfalls alles bestens. Unser Zelt erwies sich schon nach

Fleischfachgeschäft Fischer AG
4513 Langendorf · Telefon 032 622 68 27
www.fachgeschaeft.ch

Beim Kinderballonwettbewerb gab es einen Hot-Dog-Plausch für die ganze Schulklasse zu gewinnen. Am weitesten geflogen ist der Ballon von **Chiaro Oliva.** Der Ballon wurde auf dem Campingplatz von 3977 Granges VS gefunden.

Einen Trostpreis gibt's für den kürzesten Flug des Ballons, dessen Karte zurückgeschickt wurde. Ausgerechnet im Weiher eines engagierten Solothurner Jungpolitikers landete der Ballon. Im Bewusstsein, dass die Gewinnchancen für den Absender gegen null sind, sendete er die Karte trotzdem an uns zurück. Das macht wohl einen Politiker aus: trotz geringen Gewinnchancen, nie aufgeben. In diesem Fall ist die Rechnung voll aufgegangen. Tolle Geste Urs, Danke!

Die Auflösung des HESO-Wettbewerbes:

Frage 1:
Wieviele kg Wurstwaren produzieren wir in unserem Betrieb?
Antwort: 20596 kg (Jahr 2012)

Frage 2:
Wo befindet sich das Verkaufsgeschäft?
Antwort: Langendorf

Frage 3:
Wie viele Sorten Rohwurstprodukte kann man bei uns degustieren?
Antwort: 7 Sorten

Über 400 HESO-Besucher haben beim Wettbewerb mitgemacht.

Wir gratulieren dem Gewinner **Sascha Ratheiser** herzlich. Der Preis ist ein Gutschein im Wert von Fr. 200.—

Die Gewinner der Preise 2 bis 10 sind auf unser Homepage publiziert (www.fachgeschäft.ch).

Die gutgelaunte Crew freute sich über die netten Kunden und den einen oder anderen Schwatz.

ein paar Tagen als Treffpunkt für unsere Kundschaft. Von da aus, ging es gestärkt besser durch den HESO-Rundgang. Beim Ausfüllen des Wettbewerbes kamen wir mit den Besuchern schnell ins Gespräch und die Stimmung war stets toll. Das Metzger-Apéro am ersten Messesonntag war trotz früher Stunde gut besucht und das Wetter machte auch mit. Das Thema Wetter hatte einen grossen Anteil an unserem stets gut gefüllten Zelt. Doch auch für kältere Tage wären wir gewappnet gewesen.

Bauchweh hatte ich ein paar Tage vor dem Zeltaufbau. Das Zelt wurde speziell nach unseren Wünschen und Bedürfnissen angefertigt und in Solothurn bei der Firma Keleman bedruckt. Als ich das Zelt zwei Wochen vor dem Anlass abholte, sagte mir der Arbeiter des Zeltbauers, dass es gut wäre, wenn ich beim aufstellen einen Stapler zur Verfügung hätte. Die Höhe des Zeltes ohne Dach ist drei Meter, da sind die längsten Arme zu kurz um die Stützen hochzuhalten und einzufädeln. Ausserdem beträgt das Gewicht des Zeltes über 300 Kilogramm. – Was macht man in so einem Fall? Richtig: Mister HESO anrufen! Kollege Harri Kunz am Telefon zitiere ich mit folgenden Worten: «Hey, kein Problem ich bringe Kusi und Franco mit dem Stapler mit, dann steht das Zelt in 10 Minuten» ... Da standen wir dann, ein Stapler konnte nicht direkt auf den Holzboden fahren, weil er zu schwer war, der «Mammut» vom Profi reichte knapp zur Westseite ... um 19.30 Uhr der erste Handgriff, um 21.30 Uhr waren wir fertig. Zwischendurch fragte mich Mister HESO ob ich noch ganz ... sei, einen Verkaufsanhänger in einem Zelt drin, hätte auch er noch nie gesehen. – Eine solche Äusserung von Harri, für mich war das ein Kompliment ... !

Die Kollegen Harri und Powerhouse Kusi waren dann das eine oder andere Mal bei uns zum Apéro und dabei hatte, wieder Mister HESO, die zündende Idee. Hebebühnen – war das erlösende Wort. Diese waren sogar vor Ort, im Sortiment von Kusi und damit war der Abbau des Zeltes dann wirklich in fast 10 Minuten erledigt, ohne Gefahr von einem Querträger erschlagen zu werden. Danke den Herren und all meinen Helfern (8 Personen waren es immer) die beim Auf- und Abbau mitgeholfen und mitgeschwitzt haben.

Fleischfachgeschäft Fischer AG
4513 Langendorf · Telefon 032 622 68 27
www.fachgeschaeft.ch

Die Fahrer und Fahrerinnen haben sich beim traditionellen Harley-Treffen gerne bei uns verpflegt.

Meine Schutzengel waren glücklicherweise persönlich vor Ort. – Danke Batzli.

Sonntag, Tag 10 der HESO.

Das Harley-Treffen war angesagt. Der Wetterbericht versprach durchzogenes Wetter. Wir durften uns für die Verpflegung der Teilnehmer bewerben und bekamen den Zuschlag, zwischen 400 und 500 Fahrer und Beifahrer des Anlasses zu verpflegen.

Das gesamte Wurstsortiment stand den Harleybegeisterten zur Auswahl. Voller Tatendrang und mit vollen Magazinen warteten wir auf die ersten Kunden und die liessen nicht lange auf sich warten. Da war sie, die «Byker-Schlange» vor unserem Zelt. Speditiv konnten wir die ersten Dutzend bedienen, als der Grill plötzlich in 20 Zentimetern hohen Flammen vor mir stand. Erfahren wie man ja so nach ein paar Jahren Grillen ist, sah ich der Grund in der Auffangschale des Grills, deren Inhalt sich unter Umständen, bei grosser Hitze selbst entzünden kann. Was sich normalerweise mit einem Liter Wasser innert ein paar Sekunden beheben lässt, entpuppte sich als fatale Fehleinschätzung. Trotz ausgeschaltetem Grill-Gashahn, brannte es weiter, die Würste waren schwarz. Nach dem Abstellen der Hauptleitung des Gases beruhigte sich die Lage. Beim Aufdrehen des Haupthahnes hörte ich ein Zischen, obwohl die Grillknöpfe noch zu waren. Als ich mich bückte, um den Gasverteiler zu kontrollieren, war fertig lustig: Das ausströmende Gas entzündete sich explosionsartig mit einem Feuerball. Mir wurde warm ums Gesicht, der Grill stand in Vollbrand, die Flammen reichten bis unter die Decke des Anhängers. Mein Mitarbeiter drehte sofort das Gas wieder zu (merci Batzli), und nach etwa 5 (langen) Sekunden war der Spuk vorbei. Also fast – der Anhänger war gefüllt mit schwarzem Rauch und alle hatten zumindest schwarze Nasenlöcher. Mein erster Gedanke war: «Wie schlimm ist es mit mir?» Ich wusste, dass man in den ersten Schrecksekunden den Brandschmerz nicht spürt. Meine Frau konnte mich entwarnen. Da standen wir nun: Erste HESO-Teilnahme, ein Grossauftrag und kein Grill mehr. Zuerst organisierten wir einen Ersatzgrill, dann verkauften wir während 30 Minuten ‚nur' Hot Dogs, Juraschüblig und Weisswürstli.

Ich verzog mich dann kurz zur Gesichtswäsche zurück. Beim Rundgang an der HESO war mir ein Kosmetik und Coiffeurstand aufgefallen. Wenig irritiert kam man dort dann meinem Wunsch nach, meine «Chruseli» an der Stirn zu Stutzen, damit ich wieder neben meine Leute passte. Die Samariter hatten dann noch einen kühlenden Gel und so war ich zusammen mit neuem Grill wieder voll einsatzfähig.

Am Montag beim Reinigen des Materials entdeckten wir den Grund des Malheurs: Ein gut gemeint, schön aber falsch verlegter Gummi-Gasschlauch verbrannte und das Gas strömte unkontrolliert aus.
Merci dem OK des Harley-Treffens für das Verständnis des kurzen Unterbruchs der Verpflegung (Teilsortiments) Ihrer Teilnehmer.

Fleischfachgeschäft Fischer AG
4513 Langendorf · Telefon 032 622 68 27
www.fachgeschaeft.ch

Bei uns versammelten sich Hess und Kunz – wir freuen uns über den Besuch unserer Kiwaner-Freunde. Mehr Bilder finden Sie unter www.fachgeschaeft.ch, Rubrik Heso.

Das Metzger-Apéro am ersten HESO-Sonntag mit Damian Meier war ein toller Anlass.

KMU insider – Ein Versehen verstehen.

Im Zusammenhang mit dem Besuch der Handelsschule unseres Mitarbeiters sind natürlich Kosten angefallen. Einen Teil der Schulkosten übernahm der Betrieb, einen Teil der Mitarbeiter selbst.

Dass man diese Weiterbildungskosten bei der Steuererklärung in Abzug bringt, ist eigentlich selbstverständlich. Im Abschnitt B6 der Wegleitung 2012 zur Steuererklärung des Kt. Solothurn heisst es: «Weiterbildungskosten die anfallen, um im angestammten Beruf auf dem Laufenden zu bleiben, beziehungsweise um den steigenden Anforderungen zu genügen, sind abziehbar». So weit, so klar? Nicht ganz. Unser Mitarbeiter erhielt einen abschlägigen Bescheid, d.h. bei der definitiven Veranlagung wurde das Schulgeld unter «Abzüge» gestrichen. Ich ermutigte Herrn Batzli telefonisch mit der zuständigen Person in Kontakt zu treten, da es sich aus meiner Sicht um ein Versehen handeln musste. Doch die Antwort der zuständigen Sachbearbeiterin war leider nicht nach unserem Sinn, im Gegenteil. Das Schulgeld könne nicht in Abzug gebracht werden, da für die Ausübung seines Berufes eine Handelsschule nicht nötig sei ...

Im Klartext: Ein Metzger braucht keine Weiterbildung im Sinne einer Handelsschule, es reicht ja wenn er Fleisch abschneiden kann. Ach ja, eine Lösung gibt es natürlich: Der Arbeitgeber muss begründen, dass diese Art von Weiterbildung nötig ist oder angeordnet wird, dann sieht die Sache anders aus und eine Zustimmung wäre möglich.
Meine Begründung umfasste zwei Seiten, unter anderem mit dem Angebot unseren Betrieb zu besuchen, um das Wissen über die Anforderungen des heutigen Metzgers mit dem Metzgerbild von anno dazumal aufzufrischen. Die Einladung gilt immer noch.
P.S. Genötigt zur Weiterbildung habe ich Herrn Batzli nicht, ermutigt schon. Welcher Arbeitgeber wünscht sich nicht solche Mitarbeiter?

Der Winterhit – das stylische Chinoisepfännli.

Der grossen Nachfrage wegen, haben wir keinen Aufwand gescheut und weitere 15 Chinoisepfänni anfertigen lassen. Somit sind wir für die Festtagssaison gerüstet. Zusammen mit dem Fleisch können Sie das Pfänni gegen einen Unkostenbeitrag von Fr. 20.– dazumieten. (inkl. Brennmittel und Gabeln). Für 6 Personen geeignet, die XXL Pfänni für 10 Personen.

Fleischfachgeschäft Fischer AG
4513 Langendorf · Telefon 032 622 68 27
www.fachgeschaeft.ch

Schweizer Fleisch-Fachverband

Ausgezeichnet.

Wir haben an der MEFA (Metzgerfachausstellung) in diesem Jahr beim Qualitätswettbewerb mit dem Juraschinken die Goldmedaille erzielt. Eine Fachjury hat bei mehreren Blinddegustationen im laufenden Jahr unser Produkt mit Bestnoten bewertet.

Juraschinken mit Gold prämiert.

Juraschinken ist ein idealer bodenständiger, allseits beliebter Festtagsschmaus. Und rasch zubereitet: 4 bis 5 Stunden im Ofen bei 80°C wärmen, fertig! 6 Kilogramm reichen für etwa 20 Personen. **Juraschinken zu gross?** Unser Nussschinkli ist ab 4 Personen erhältlich.
Bestellen Sie doch Ihren Weihnachtsschmaus schon vor: **Bestellzettel finden Sie auch auf unserer Homepage.**

Der Geschenktipp von Fischer:

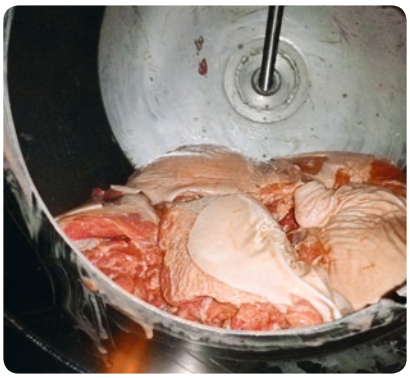
Wir haben auch tolle Gutscheine im chicen Design. Ein edles Geschenk nicht nur für Kunden und Mitarbeitende. – Auch Ihre Lieben werden sich über etwas Feines und Zartes freuen.

So wird Juraschinken zum Sieger.

Das Fertigen eines Juraschinkens ist eine aufwändige Sache. Der Weg von der Schweinhälfte bis zum Juraschinken bedarf vieler Arbeitsschritte.

Montag 10.00 Uhr:
Anlieferung der schlachtwarmen Schweinehälften.
Montag bis 12.00 Uhr:
Zerlegen in Teilstücke.
Montag bis 16.00 Uhr:
Ausbeinen und Dressieren der Schweinestotzen.

Montag bis 17.30 Uhr:
Spritzen mit Salzlake und «Injektor» nach genau bemessenem Fischer-Spezial-Rezept.



Montag 18.00 bis Dienstag 09.00 Uhr
Wellnessprogramm für unseren Schinken: Massieren im Vakuumtumbler bis das Salz im Schinken eingearbeitet ist.

Dienstag 10.00 bis 11.00 Uhr: Einziehen der Schinken in Netze und bereitstellen am Rauchwagen.
Dienstag 11.00 bis 11.20 Uhr: Duschen der Schinken im «Duschraum» (Salzresten abspülen).

Dienstag 12.00 bis Mittwoch 08.00 Uhr:
Räuchern und Kochen im Rauch und Garschrank.
Mittwoch 08.00 bis 09.00 Uhr:
Duschen, Abkühlen im Duschraum.
Mittwoch 09.00 bis Donnerstag 12.00 Uhr:
Auskühlen im Kühlraum.
Donnerstag 13.00 bis 14.00 Uhr: Vakuumieren und Bereitstellen für die Lieferung in den Laden.

Und so präsentiert sich der fertige Schinken.

Fleischfachgeschäft Fischer AG
4513 Langendorf · Telefon 032 622 68 27
www.fachgeschaeft.ch

Mitarbeiter aktuell

Auf ihn sind wir stolz: Simon Flückiger.

Simon Flückiger bestand in diesem Jahr die Abschlussprüfung als Fleischfachmann EFZ mit der Note von 4,9!
Wir gratulieren ihm zu dieser guten Leistung! Ab Juli bis Ende November absolvierte er die Rekrutenschule in Thun als Truppenkoch in der Dufour-Kaserne. Bei der Zubereitung der bis zu 2000 Portionen zählenden Speisen, konnte er sein Koch-Wissen erweitern. Über die Qualifikationen beim Fachkurs für Truppenköche war ich nicht ganz zufällig stets (vor ihm) im Bild. Er hat sich als Metzger sehr gut geschlagen und manchen (sogar viele) Köche hinter sich gelassen. Die zeitweise von manchen Kommandanten der Kü-Chef-Schule verschmähten Metzger und Bäcker kann man offensichtlich in der Armee gut einsetzen. Seit ein paar Jahren schätzt man jedoch die «Nicht-Profis« wieder an den Kochtöpfen. Ab Dezember wird Simon Flückiger seine erste Arbeitsstelle nach der Lehre als Fleischfachmann bei der Metzgerei Schwander in Riggisberg antreten. Dies ist ein hervorragender Metzgerbetrieb mit eigener Verarbeitung, Wursterei und Partyservice. – Simon, viel Spass am Gurnigel beim dazulernen und Merci für Deine geleisteten Arbeiten während der Lehre in unserem Betrieb.

Schulschluss im Sommer 2014?
Wir suchen Lernende, wie Dich.

Wir zeigen Dir unseren Beruf gerne. Schau uns doch über die Schultern. Willst Du bei uns den Metzger-Beruf schnuppern? – Ruf einfach an und mach einen Termin mit uns ab.

Simon Batzli hat während einem Jahr berufsbegleitend die Handelschule besucht, und im Sommer die Abschlussprüfungen mit der Note 4,9 bestanden. Wir gratulieren Ihm zu diesem Erfolg und freuen uns auf die weitere Zusammenarbeit.

Janick Roggli, unser Mitarbeiter für die Produktion und Vorbereitung Laden/Engros hat Ende Oktober erfolgreich die Unternehmerschulung VSK (Verband Schweizer Kaderschulen) mit der Note 5.0 abgeschlossen. Wir gratulieren Janick zu seiner Weiterbildung und wünschen ihm beim weiteren Lernen, – jetzt sind Fremdsprachen an der Reihe, grossen Durchhaltewillen und viel Spass.

Wieder bei uns:
Beatrice Fräulin, mit ihr arbeitete ich bereits während meiner Lehrzeit bei den Fischers zusammen. In den letzten Jahren ging sie der Familie wegen einer anderen beruflichen Tätigkeit nach. Da die Kinder jetzt etwas älter sind, hat sie sich entschlossen, wieder in ihrem angestammten Beruf zu arbeiten.
Herzlich willkommen im Team und viel Freude mit der altbekannten und neuen Kundschaft.

Mirko Zürcher
Metzger Eidg. Fachausweis

Unser Mitarbeiter stellt sich vor:

- Alter: keine dreissig
- Sohn von Metzger Zürcher Messen
- Seit 2011 in unserem Betrieb (Teilzeit)
- Ausbildner im ABZ Spiez (Ausbildungszentrum der Schw. Fleischwirtschaft) (Teilzeit)
- Überall einsetzbar, ob Wursterei oder Laden. Kreiert neue Produkte

Hobbys:

- Turnverein Messen (Präsident)
- Velofahren (ohne Motörli)
- Sport allgemein (Anmerkung vom Chef: Verbringt relativ viel Zeit vor dem Spiegel)

Lieblingsgericht:
Hauptsache Fleisch ...

Nachwuchs bei Sonja Steffen
Unsere langjährige Mitarbeiterin hat am 20.08.2013 Leonie zur Welt gebracht. Alle sind gesund und munter. Fabian freut sich über die zukünftige Spielkameradin! Sonja Steffen wird uns ab Dezember wieder aus Aushilfskraft zur Verfügung stehen.
Pünktlich zur Weihnachtszeit. Super Planung Rolf ... Merci!