



# Edwin Müller LEHRMEISTER DES JAHRES

**Kategorie: Fleischfachmann**

Angemeldet durch den Lernenden Marc De Quervain



Fotos: Bruno Bolinger

Edwin Müller hat Ende der 1970er Jahre Metzger A gelernt. Damals nannte man die Metzger, welche auch das Schlachten lernten, noch so. Heute nennen sie sich Fleischfachleute in der Fleischgewinnung. Für Edwin Müller ist es wichtig, dass die Lernenden die Fleischgewinnung von Anfang an lernen: «So wissen, sie welches Stück zu welchem Tier gehört.» Nach seiner Ausbildung hat Edwin Müller in verschiedenen Metzgereien gearbeitet und vor sechs Jahren hat er mit einem Geschäftspartner die Müller Fleisch GmbH in Schleithem gegründet.

Die Spezialität von Müller ist Pferdefleisch. «Vor allem das Mostbröckli, das Indianerli und der Pferdeschüblig sind bekannte Spezialitäten aus unserem Betrieb.» Pferdefleisch ist sehr fettarm und passt ausgezeichnet zu der veränderten Ernährungsweise vieler Leute. Zum Angebot gehören aber auch alle anderen Fleischsorten.

Sein Lernender im ersten Lehrjahr, Marc De Quervain hat seinen Lehrmeister für den Zukunftsträgerpreis angemeldet. Der ange-

hende Fleischfachmann schätzt an seinem Lehrmeister, dass er alle mit gleich viel Respekt behandelt, und dass in der Metzgerei eine familiäre Atmosphäre herrscht. «Seine Art und Weise, wie er uns die Dinge beibringt, schätze ich sehr. Er vertraut auf unsere Fähigkeiten und steht uns bei Schwierigkeiten stets zur Seite.»

Als das Telefon geklingelt hat und es am anderen Ende der Leitung hiess, dass er Lehrmeister des Jahres 2012 sei, war Edwin Müller ziemlich überrascht. «Es ist aber ein schöner Gedanke und es gibt mir die Gewissheit, dass ich mit der Ausbildung meiner Lernenden auf dem richtigen Weg bin.»

Edwin Müller bildet seit sechs Jahren Lernende aus und stellt auch Schüler ein, die in der Schule nicht so stark sind: «Ich finde, dass alle eine Chance verdient haben. Mir ist es wichtig, dass die Jungen in unseren Betrieb passen. Darum lege ich grossen Wert darauf, dass sie eine Schnupperlehre absolvieren, die mehrere Tage dauert.» Nur so könnten beide herausfinden, ob die Zusammenarbeit funktioniert.



Bei der Müller Fleisch GmbH arbeiten jeweils etwa zwei bis drei Lernende. Im restlichen Kanton Schaffhausen gibt es lediglich drei Betriebe, die Lehrstellen anbieten. Dabei ist Edwin Müller davon überzeugt, dass man als Fleischfachmann eine solide Grundausbildung erhält. «Nach dieser Ausbildung stehen den Jungen viele Türen offen, um Karriere zu machen, sei dies als Lebensmittel- oder Biotechnologe.»

Müller Fleisch GmbH  
Hallauerstrasse 26, 8226 Schleithem  
www.müllerfleisch.ch

#### Nominiert waren auch ...

- Daniel Bösch, Metzgerei Niedermann, 8248 Uhwiesen
- Josef Rickli, Metzgerei Rickli, 8718 Schänis

Der Preis ist mit CHF 10'000.- dotiert.

**WWW.ZUKUNFTSTRÄGER.CH**

#### Hauptsponsoren

**GASTRO  
Journal**

**Bischofszell**

*Culinarium*

**JOWA**  
SWISS QUALITY FOOD SINCE 1931

#### Sponsoren

**GEPOSA**  
Oliven & Antipasti  
www.geposa.com

**kellermann.ch**  
gut – natürlich frisch

**SWICA**

**James  
Communication**

#### Patronat

**BECK**

**CONFISEUR**

Schweizer Fleisch-  
Fachverband  
Union Professionnelle  
Suisse de la Viande  
Unione Professionale  
Svizzera della Carne

**Hotel & Gastro  
Union**

**GASTRO SUISSE**

#### Medienpartner

**panissimo**

**GASTRO  
Journal**

FLIESSCH UND PRINKEST  
VIANDE ET TRAITEURS  
CARNI E COMMESTIBILI

**marmite**

#### Partner

**[echtzeit]**  
Konzepte & Eventmanagement

ReproscanGroup

**KAIMESSE**  
kaimesser.ch

**Davidoff**