

BZ BERNER ZEITUNG

BZBERNERZEITUNG.CH



Lieber unterschätzt als überschätzt
Im Volk kommt die pragmatische Viola Amherd an – im Bundeshaus fragt man sich: Was will sie? **10**

Lieber mit oder gegen die Biber?
In Schwarzenburg bauen die Nagetiere Staudämme, was missfällt. Nun gibts ein neues Konzept. **7**

ANZEIGE



AZ Bern, Nr. 223 | Preis: CHF 4.90 (inkl. 2.5% MwSt.)

AUSGABE STADT + REGION BERN

Heute 5°/20°
Am Morgen liegt örtlich etwas Nebel, ansonsten gibt es Sonne pur.
Morgen 7°/22°
Nach ein paar Nebelschwadern geht es nahtlos mit viel Sonnenschein weiter.

Seite 26

Der Fussballverband plant den Wegzug aus Muri

Bauprojekt Die Spitzen des Schweizer Fussballs möchten eine moderne Zentrale bauen – aber nicht am heutigen Sitz im Berner Vorort. Die Gemeindeverantwortlichen bedauern die Pläne.

Christoph Albrecht / cef

Der Gemeinde Muri droht der Verlust eines prominenten Steuerzahlers. Der Schweizerische Fussballverband (SFV), dessen Geschicke seit 20 Jahren hier in der Berner Agglo gelenkt werden, plant den Wegzug. Die Verbands-

spitze plant den Bau eines nationalen Campus mit Hotel, Büros und Rasenplätzen. Ein Vorhaben, das sich in Muri nicht realisieren lässt. Es fehle dafür schlicht an Platz, sagt der Muriger Gemeindepräsident Stephan Lack. Der SFV evaluiert drei potenzielle Standorte ausserhalb der

Kantonsgrenze: Muntelier, Cham und Chur. Mit dem Bau selbst möchte er eine Lücke zur Konkurrenz schliessen. «46 von 55 nationalen Fussballverbänden in Europa haben ein eigenes Verbandszentrum, wir noch nicht», sagt SFV-Präsident Dominique Blanc. In Muri sind heute einzig

die administrativen Einheiten des SFV untergebracht.

Das Budget für die neue Fussball-Schaltzentrale der Schweiz soll zwischen 35 und 50 Millionen Franken betragen. Läuft alles nach Plan der Verbandsobere, steht sie schon 2027. In Muri bedauert man die Pläne des

namhaften Steuerzahlers. Ein definitiver Wegzug des SFV würde gemäss Gemeindepräsident Lack zwar «finanztechnisch nicht signifikant» ins Gewicht fallen. Unbestritten wäre aber die Symbolik des Verlusts: ein Hauch von Glamour weniger in der Berner Agglo. **Seite 3**

Heute

Studie rechnet mit tieferen Kosten

Grimselfunnel Der Durchstich vom Berner Oberland ins Goms erhält Rückenwind: Experten kommen beim Alpendurchstich auf deutlich tiefere Kosten als vom Bund befürchtet und schätzen sie auf 782 Millionen Franken. **Seite 3**

Jetzt muss Spitex Engpässe überbrücken

Fehlendes Personal Spitex-Organisationen spüren den Fachkräftemangel und müssen Abstriche in der Grundpflege machen und externe Hilfe holen. Brauchts jetzt einen Notfallplan? **Seite 4**

Postauto- und BLS-Tickets nur via App

Öffentlicher Verkehr Die Bezahlung mit Bargeld soll bis 2025 abgeschafft werden. Die SBB allerdings sehen diesem Vorhaben skeptisch entgegen und beobachten erst mal. **Seite 12**

YB macht mit Lugano kurzen Prozess

Fussball Die Young Boys bezwingen Lugano mit 4:1 und übernehmen die Tabellenführung. Jean-Pierre Nsame traf doppelt – Fabian Lustenberger erstmals in der Super League. **Seite 15**

Die beste Metzgerin Europas



Berufswettbewerb Keine beherrscht ihr Metier so gut wie sie: Ariane Aeschlimann gewann die Goldmedaille an der Berufs-EM in der Kategorie Metzgerei. Sie hat einen Abschluss als Fleischfachfrau und wehrt sich gegen das gängige Image: «Ich habe noch nie ein Tier getötet», sagt die Metzgerstochter. (red) **Seite 5** Foto: Raphael Moser

Widerstand gegen Autobahnen

Region Bern Nachdem das Bundesparlament einen Autobahnausbau für über 5 Milliarden Franken beschlossen hat, stehen die Zeichen auch in der Region Bern auf mehr Beton und Asphalt. Zwischen Kirchberg und Schönbühl soll die A1 auf sechs, zwischen Bern und Schönbühl auf acht Spuren ausgebaut werden. In der Pipeline ist zudem auch der Ausbau des A6-Anschlusses im Wankdorf. Alle Projekte sind umstritten – nicht zuletzt in der Stadt Bern, wo linke und grüne Kreise den Gemeinderat nun auf einen rigorosen Oppositionskurs verpflichten wollen. (red) **Seite 2**

Kämpfe im Norden Kosovos

Banjka Ein schwer bewaffnetes Kommando hat in der Nacht zum Sonntag im serbisch bewohnten Norden Kosovos Kampfhandlungen eröffnet. Bei Feuergefechten töteten die Angreifer einen kosovarischen Polizisten und verletzten zwei weitere, wie das Innenministerium in Pristina mitteilte. Die kosovarische Polizei umstellte die etwa 30 Eindringlinge im Dorf Banjka nahe der Stadt Mitrovica. Nach Erkenntnissen der kosovarischen Polizei wurden bei den Gefechten drei Angreifer getötet. Die Polizeikräfte nahmen einen Angreifer und mehrere mutmassliche Helfer fest. (SDA) **Seite 14**

ANZEIGE LISTE 3 4



«Ich wähle Matthias Aebischer, weil er in der Sozial- und Klimapolitik hält, was er verspricht.»
Dori Schaefer-Born, ehemalige Regierungsrätin

SP

«Ich habe selbst noch nie ein Tier getötet»

Gold für eine Berner Metzgerin Zurück von der Berufs-EM in Polen, berichtet Ariane Aeschlimann über Goldmedaillen, Fleischplattenlegen und Vorurteile gegenüber ihrem Beruf.

Ella Lory

Sie dreht sich zur Seite und muss heftig husten. «Sorry – nun, da der Stress wegfällt, fange ich an zu kränkeln», sagt sie und schenkt sich Tee ein. Seit der Berufs-EM würde ihr Körper auf Hochtouren laufen.

Sie, das ist Ariane Aeschlimann, die mit 24 Jahren nicht nur Schweizer, sondern seit dem 9. September auch Europameisterin in der Kategorie Metzgerei ist. Zurück aus Polen, habe sie direkt wieder angefangen zu arbeiten, erzählt Aeschlimann, während sie ein Hustenbonbon lutscht.

«In diesem Moment habe ich an nichts gedacht. Mein Kopf war leer», sagt sie über die Siegerehrung. Im Vorfeld seien sie von Mentaltrainern vorbereitet worden. Zuerst sei sie skeptisch gewesen. Rückblickend sagt sie, dass ihr das Training geholfen habe, während des Wettbewerbs ruhig zu bleiben – oder einen kühlen Kopf zu bewahren, als sie vor so vielen Leuten auf dem Podest stand. Erst als sie vom Podest runter und hinter die Bühne trat, konnte sie mit den anderen «fyre».

Geändert habe sich durch die Meisterschaften für sie aber nicht viel, sagt sie und greift zum Tee. Es sei schön, dass sie es überhaupt so weit geschafft habe – die Goldmedaille sei das i-Tüpfchen gewesen.

Von der Küche in die Metzgerei

Im Pausenraum der Wüthrich Metzger ist das Mahlen der Kaffeemaschine zu hören, und Gläser klirren – die Mitarbeitenden richten die Terrinen an, die Aeschlimann am Morgen vorbereitet hat. Metzgerin wollte sie bereits als kleines Mädchen werden. Schon im Laufgitter habe sie im Pausenraum der Metzgerei ihrer Eltern in Uertligen gestanden. Auch in der Schule waren sie über ihren Berufswunsch wenig überrascht. «Ich war die Metzgerstochter», sagt sie schmunzelnd.

Die Auszubildende ihrer Eltern habe damals an der Schweizer Meisterschaft im Fleischplattenlegen gewonnen. Ein Ansporn für die junge Aeschlimann, die auch einen solchen Triumph erleben wollte. In der Metzgerei ihrer Eltern zu arbeiten, sei bislang jedoch nie Thema gewesen, später vielleicht einmal.

Während der Berufswahl kam der Sinneswandel. Nun wollte sie Köchin werden. Im ersten Lehrjahr bemerkte sie jedoch schnell, dass ihr dieser Beruf zu breit angelegt ist und sie gerne ein Gebiet vertiefen würde: das Fleisch.

Heute steht Aeschlimann im Untergeschoss der Wüthrich Metzger und öffnet den Ofen. Rauch qualmt, und es riecht nach Lagerfeuer. Aeschlimann holt eine Stange aus der Rauchanlage, an der Würstchen zum «Schnousä» hängen, hebt sie hoch und lächelt.



Die Fingerkuppen sind eingezogen: So schützt sich Ariane Aeschlimann vor Verletzungen. Foto: Raphael Moser



Ariane Aeschlimann an der Berufs-EM 2023. Foto: Michael Zanghellini

«Frauen können das ebenso.»

Ariane Aeschlimann

Nun sind drei Jahre seit ihrem Lehrabschluss als Fleischfachfrau vergangen, wie die offizielle Bezeichnung lautet. Der Umgang mit Stress stellt für sie kein Problem dar. Im Gegenteil: «Es könnte ruhig noch hektischer sein.» Als Köchin in einem Restaurant machte sie diese Erfahrung. War etwas nicht vorbereitet, sei sie «gsecklet».

Bereuen tue sie den Wechsel aber nicht, denn heute habe sie

als Metzgerin im Bereich Veredelung beides: spezifisches Wissen über Fleisch und die Möglichkeit, Cateringarbeiten zu übernehmen.

Vom Umgang mit grossen Messern

Am liebsten lege sie aber Aufschnitt- oder Käseplatten, wo es viel kreativen Spielraum gebe. «Leider war diese Disziplin an der Berufs-EM nicht gefragt», sagt Aeschlimann. Gepunktet habe sie besonders beim Fingerfood, wo sie in kurzer Zeit sechs verschiedene Häppchen zubereiten musste.

Neben der Arbeit und den Meisterschaften ist Aeschlimann ebenfalls im Landjugend- und Turnverein aktiv. Natürlich in den Bereichen Events und Festwirtschaft, das biete sich an bei ihrem Beruf. So sei auch ihr Job und nicht nur ihre Freizeit vielfältiger geworden.

«Früher gab es nur Metzger und Chacuterieverkäufer.» Mittlerweile werden drei Fachrichtungen – Gewinnung, Verarbeitung und Feinkost & Veredelung – unterteilt. Dadurch könne man sich auch später noch weiterbilden und umschulen. Aeschlimann wird als Nächstes in der Würsterei arbeiten, um sich mit der Verarbeitung auseinanderzusetzen.

Konzentriert und mit eingezogenen Fingerkuppen schneidet die junge Frau die Schweinskoteletts mit einem grossen, langen Messer in Stücke.

Um Verletzungen vorzubeugen, sind die richtige Fingerhaltung und der Umgang mit Messern essenziell. Zudem tragen die

Metzger Schutzkleidung, die mit den silbernen Kettenhandschuhen und dem Schurz aus Edelstahl an eine Ritterausrüstung erinnert. Die ritterliche Ausrüstung sei zudem ein Stechschutz, wodurch es fast unmöglich sei, sich zu verletzen.

«Natürlich bin ich aber auch schon einmal mit meinen Fingern in die Aufschnittmaschine geraten», so Aeschlimann. Verbrennungen als Köchin, Schnitte als Metzgerin – kleinere Verletzungen seien bei handwerklichen Berufen fast unausweichlich. Da es sich bei scharfen Messern jedoch um einen sauberen Schnitt handle, würde es dadurch relativ schnell wieder heilen. Dies sei zum Beispiel weniger tragisch, als wenn man sich zu Hause mit einem stumpfen Brotmesser schneide.

Mit grossen Messern zu hantieren und den ganzen Tag auf den Beinen zu stehen, ist anstrengend. Besonders das Zerlegen der Tiere, vor allem von Rindern, sei intensiv. So habe sie früher drei Stunden für ein Rindsnierstück gebraucht. Heute schaffe sie es in zwei. Die Erfahrung im Umgang mit Messern, aber auch das Verständnis für die Anatomie der Tiere mache diese Stunde aus.

Ethik und Vorurteile: Was Metzger wirklich machen

Noch heute ist die Annahme verbreitet, Metzger müssten Tiere töten. Ariane Aeschlimann sagt: «Ich habe selbst noch nie ein Tier getötet», sie würde dies auch nicht wollen, sagt sie. Diese Vorstellung treffe schon länger nicht mehr zu. Seitdem der Be-

«Wir sind keine Tierhasser.»

Ariane Aeschlimann

ruf drei Fachrichtungen hat, könne man gut als Metzgerin arbeiten, ohne jemals ein Tier töten zu müssen.

Als Veredlerin würde sie das Fleisch zerlegen und weiterverarbeiten. Ihre Haupttätigkeiten seien jedoch eher im Ladenbereich, wo sie hinter der Theke steht, die Produkte bereitstellt und im Catering tätig ist.

Klar, man müsse damit umgehen können, tote Tiere zu sehen. Sie fühle sich aber nie schlecht, wenn sie Fleisch esse, und Tiere seien ihr trotzdem wichtig. Wie geht das? Darauf sagt Aeschlimann: «Lieber weiss ich, woher das Tier kommt.» Sie könne auch jederzeit die Betriebe ansehen. «Wir sind keine Tierhasser», wenn man Fleisch essen wolle, gehöre das halt dazu.

Auch das Vorurteil, Metzger seien Tierquäler, wehrt Aeschlimann ab. Würden die Metzgerinnen die Tiere schlecht behandeln, wirke sich dies auch auf die Qualität des Fleisches aus, und man würde es ihm ansehen. Etwa seien Blutergüsse auch beim Fleisch sichtbar.

Für die Auszubildenden sei der Beruf aber psychisch kein Problem, da sie sich im Vorfeld damit auseinandergesetzt hätten. Auch die Annahme, dass man viel Blut sehe, stimme nicht. Meistens sei es nur Fleischsaft. Ausser beim Zerlegen, wo vereinzelt Blutärdchen platzen, sagt sie.

Nicht nur stämmige Männer in ihrem Beruf

Zurück zur Berufs-EM: Dort ist Aeschlimann nicht als einzige Frau angetreten. An dieser Stelle unterbricht sie das Interview kurz und bespricht mit einem Mitarbeiter, welche Gläser sich für die Terrinen am besten eignen und wo die Deckel zu finden sind.

Viele hätten immer noch den Eindruck, dass es in ihrem Beruf nur stämmige Männer gebe, sagt sie im Video von den Schweizer Berufsmeisterschaften. Aeschlimann möchte das Gegenteil beweisen: «Frauen können das ebenso.»

Doch der Beruf hat Nachwuchsprobleme. Inzwischen gibt es zwar drei Fachrichtungen, womit mehr Vielfalt geboten werde. Aber sie wünscht sich, dass auch an Schulen gezeigt wird: «Auch eine Berufslehre ist attraktiv.»

Mit ihrer Teilnahme an der Berufs-EM wollte Aeschlimann die jungen Menschen auf den Beruf aufmerksam machen und ihnen schmackhaft machen. Nun steht sie auf und verabschiedet sich, bevor sie wieder das grosse Messer in die Hand nimmt und weiter schneidet.