

## Herbstversammlung

Mittwoch, 18. November 2015

Gastgeber der heurigen Herbstversammlung war die **Lachsräucherei Dyhrberg in Balsthal**. Der spezielle Ort hat grosses Interesse geweckt. Der Präsident konnte Total 42 Personen (Meister, Altmeister, Frauen, Gäste, etc.) begrüssen.

### Kurze Infos zur Herbstversammlung:

- **Produktwerbung:** der „Saure Mocken“ ist vorbei; die nächste Aktion ist im Feb/März 2016 der „Solothurner Topf“. Mit Ideen können sich die Mitglieder jederzeit an den Präsidenten oder den Vorstand wenden

- **Ehrungen**

Im 2015 haben 9 Lehrabsolventen die Prüfungen angetreten und alle haben bestanden!

### Anlässlich der Herbstversammlung wurden geehrt:

**Mirko Zürcher**, Absolvent Metzgermeisterprüfung, Ausbildner Fleischfachgeschäft Fischer AG,  
Langendorf bei Remo Meier

**Christine Felber**, Absolventin Berufsprüfung, Scholl Fleisch & Feinkost AG, Selzach

**Andreas Amacher**, Absolvent Qualifikationsverfahren (QV), Metzgerei Ruf AG, Lostorf

**Cléa Blattner**, Absolventin QV, Metzgerei & Partyservice Scheibler, Dulliken

**Larissa Kost**, Absolventin QV, Bell AG Oensingen/Dorfmetzg Stübi Matzendorf

Ihnen wurde mit einem herzlichen Applaus gratuliert und als Anerkennungsgeschenk jeweils ein Gutschein übergeben.



Legende: André Scholl, Präsident MMV Solothurn (Ausbildner), Mirko Zürcher, Christine Felber, Andreas Amacher, Cléa Blattner, Larissa Kost, Werner Scheibler, Expertenobmann Kanton Solothurn (Ausbildner)

- **Fak-News**

Wie wir an der GV im 2014 beschlossen haben, wird über den FAK-Satz für das kommende Jahr jeweils an der Herbstversammlung abgestimmt, damit dieser nicht rückwirkend geändert werden muss.

An Hand der Hochrechnung von Frau Bader ist mit einem Ausgabenüberschuss von zu rechnen. Damit wird der gewünschte Reserveabbau erreicht. Die FAK empfiehlt den jetzigen Satz unverändert beizubehalten.

**Ab 1. Januar 2016: unverändert**

Der neue Satz wird mit Handerheben, einstimmig angenommen.

- **Verschiedenes**

**Metzgerreise 2016** – Der 15. August 2016 ist ein Montag und ein geeignetes längeres Wochenende für eine Metzgerreise. André Scholl fragt nach, wer Interesse an einer 2tägigen-Metzgerreise hat. Das Interesse ist da – somit wird der Vorstand dies weiterverfolgen und sich überlegen, wer diesmal die Organisation wahrnehmen könnte.

**Remo Meier** gibt kurz Informationen der **Abgeordneten-Versammlung** weiter:

- ◆ Lohnverhandlung: 0% - 0,5% für individuelle Lohnerhöhungen für 2016
- ◆ **Frage wenn ein Betrieb 0,5% Lohnerhöhung für 2016 gibt, ob man dies in einem Folgejahr verrechnen könnte – dies ist nicht möglich**
- ◆ Erfolgreiches Lehrlingsprojekt Kt. Freiburg...
- ◆ Weitere Details der Abgeordneten-Versammlung finden sich in der Metzgerzeitung

### **Nächste Termine**

21.-25. November 2015	Mefa, Basel
24. November 2015	Fleisch-Fachtagung, Basel
26. Januar 2016	Expertensitzung
23. April 2016	Hauptversammlung MMV-SO
27. April 2016	Abgeordneten-Versammlung in Spiez, ABZ

Anschliessend an die offizielle Versammlung... (ein paar Details und Bilder)

### **André Scholl**

übergibt das Wort an **Herrn Ralf Weidkuhn**. Mit dem Film „Ein unverschämter Genuss“ über die Firma Dyhrberg AG erfahren wir bereits einiges über Lachs...

...Lachs kommt von Europa, Alaska, Kanada

...er laicht nur im November/Dezember

...gefischt darf nur während 2 Monaten werden, die Ausbeute muss für das ganze Jahr reichen

...Pigmentstoffe entstehen durch die Nahrung(Krustentiere) – Farbe ist kein Qualitätsmerkmal

...Lachszucht ist zu vergleichen mit guter CH-Schweinemast, Vorschriften über Dichte, Wachstum, etc.

Im 1965 wurde der Traditionsbetrieb Dyhrberg AG, die 1. Lachsräucherei der Schweiz gegründet.



**Kalträucherei:** unter 30° - Fisch bleibt roh, nur für Haltbarkeit, nur mit Meersalz für den natürlichen Geschmack. Räucherung mit Sägemehl – kalt geräuchert, liegend oder hängend.



**Heissräucherei:** über 80° garen mit Buchen-/Eichenholz. Makrelen, Felchen, etc. Ziel: Eigengeschmack erhalten



Dyhrberg setzt auf nachhaltiger Fischerei, passt ihr Sortiment dem ökologischen Verhalten an.

Nach dem Film erzählt und **Herr Weidkuhn** noch Details zur Gründung...

Gegründet 1965: 1. Schweizer Lachsräucherei in MuttENZ. Um 1970 wurde in die alten Gebäude der Gehrig AG in Balsthal umgezogen und ca. 1980 entstand der Neubau. Heute werden 800T Lachs pro Jahr umgesetzt und 85 Mitarbeiter beschäftigt.

Auch die Dyhrberg AG kämpft gegen Import, Grossverteiler, Einkaufstourismus. Profilierung nur mit Premiumverkauf.

Nach der Präsentation führt uns **Herr Ralf Weidkuhn** durch den Betrieb. Wir können den „Lauf“ der Lachse vom Auftauen



über's Räuchern, Lagern



bis zur Endverarbeitung sehen.



... und alle durften wir uns, natürlich aus hygienischen Gründen sooo... schick einkleiden



Frau Silvia Känzig hat unterdessen den Sitzungsraum für das Apéro umfunktioniert und alles toll vorbereitet. Das Apéro wird von der Fa. Dyhrberg offeriert - wir dürfen verschiedenste Lachssorten und einen Crevettencocktail genießen. Auch der Geschäftsführer Herr Peter Hirschi ist anwesend.

Der Präsident dankt der Fa. Dyhrberg nochmals herzlich für die Gastfreundschaft und das gesponserte Apéro. André wünscht noch einen gemütlichen Abend und...

**Allen ein gutes Feiertagsgeschäft.**

Die Verfasserin:  
Astrid Lerch