

# Peter Bleicher

## Mönchaltorfer Jungmetzger absolvierte die Europameisterschaften

Ende 2008 gewann der Mönchaltorfer Jungmetzger Peter Bleicher die Schweizer Meisterschaften. Er setzte sich gegen 14 Mitkonkurrenten durch.

Voraussetzung zur Teilnahme an diesem prestigeträchtigen Wettbewerb war ein Notendurchschnitt von mindestens 5,4 an der Lehrabschlussprüfung. Peter Bleicher übertraf diese bereits sehr hochgesteckte Hürde mit der überragenden Endnote von 5,7. Der Schweizer-Meister-Titel erlaubte es ihm, an den Europameisterschaften teilzunehmen, wobei vom 7. bis 9. Mai 2010 die 20 besten Nachwuchsmetzger Europas ihre Fähigkeiten unter Beweis stellten. Peter Bleicher erreichte mit dem 9. Platz ein Topergebnis. Der Jungmetz-



ger, der den Skirennfahrer Didier Cuche – einst selber Metzger – als sein Vorbild bezeichnet, hatte sich lange und gut für den Wettkampf vorbereitet. «Mit dem 9. Platz bin ich zufrieden», sagt Peter Bleicher zurückblickend auf die Europameisterschaften in Frankfurt am Main. Das Herrichten und Präsentieren einer festlichen Grillplatte, Ausbeinen, Feindressur usw. gehörten dabei zu den diversen Disziplinen. Der Fleischfachmann (offizielle Berufsbezeichnung für Metzger seit 2008) arbeitet heute im elterlichen Betrieb, der Dorfmetzgerei Bleicher in Mönchaltorf. Gehen Sie vorbei und probieren Sie die Köstlichkeiten eines Schweizer Meisters.

*Rösli Konrad-Menzi*