

Lehrmeister

DES JAHRES 2017

◆ **Dagmersellen** Über 50 Lernende hat Hugo Willimann während seiner 30-jährigen Metzger-Tätigkeit erfolgreich zum Lehrabschluss begleitet – dieses Jahr als bester Lehrmeister. — NOËLLE KÖNIG



WILLIMANN-PRODUKTE BEI COOP

Das Traditionsunternehmen Willimann, das dieses Jahr sein 160-Jahr-Jubiläum feiert, liefert seine Produkte auch an Coop. In ausgewählten Läden der Region finden die Kunden Ofenfleischkäsl, Chnebeli, Dagmersellerli, Chäs-Würstli sowie weitere saisonal wechselnde Produkte.

Foto: Markus Hässig

Die Auszubildenden Jutta Limacher (16) und Karin Ruch (17) sind schon regelrechte Profis im Umgang mit Fotografen und Medien. «Wir kamen in letzter Zeit kaum noch zum Arbeiten nebst der Schule und all den Terminen, die wir hatten», sind sich die beiden einig. Der Grund dafür: Ihr Chef Hugo Willimann (53) wurde in der Kategorie Fleischfachleute zum Lehrmeister des Jahres 2017 gewählt – und sie haben ihn dafür angemeldet.

Fordern und fördern

«Eines Tages kamen sie ganz kleinlaut in mein Büro und meinten, sie müssten mir etwas gestehen. Ich dachte schon, sie hätten sonst was angestellt», erzählt Hugo Willimann, Metzgermeister und Geschäftsführer der Metzgerei Willimann. Dass die beiden Lehrlinge, die sich beide im zweiten Lehrjahr befinden, ihn zum Wettbewerb als Lehrmeister des Jahres angemeldet haben, freute den Chef jedoch: «Ein schöneres Kompliment kann man wohl kaum erhalten.» Aber sowohl bei ihm wie auch bei Jutta und Karin ging die Nomination wieder vergessen – bis sie die Meldung erhielten, dass Hugo Willimann unter

den letzten drei ist. «Von da an haben wir für unseren Chef die Werbetrommel gerührt», so Karin. Er mache seine Arbeit wirklich gut, sei immer mit einem guten Rat zur Stelle, fordere und fördere aber auch. «Solange wir unsere Arbeit gut machen, haben wir viele Freiheiten, können Dinge ausprobieren und neue Produkte vorschlagen», sagt Jutta begeistert.

Berufs-Werbung

Als die Moderatorin an der Preisverleihung den Namen Willimann ausgerufen hat, war die Freude riesig. «Wir haben es zwar gehofft, aber glauben konnten wir es trotzdem kaum», sind sich die drei einig. Und das Preisgeld in Höhe von 6000 Franken? Das wurde als Erstes in zwei Riesenschleckstängel investiert und soll durch neue Arbeitsgeräte oder Lernprogramme auch zukünftigen Auszubildenden zugutekommen. «Uns ist es wichtig, unseren schönen Beruf bekannt zu machen – auch bei Jugendlichen im Berufswahlalter –, und ihnen zu zeigen, mit welcher Leidenschaft wir Spezialitäten wie Pasteten, Sülzli, Roastbeef oder Cervelats herstellen. Und dieser Preis ist eine gute Möglichkeit, dafür Werbung zu machen», sagt Willimann. ●