

ZUKUNFTS TRÄGER 2011

LEHRMEISTER DES JAHRES



Bernard Limat LEHRMEISTER DES JAHRES

Kategorie: Fleischfachmann

Angemeldet durch Lernende Gwenaëlle Bourqui



Den Beruf hat Bernard Limat bei Vater Louis erlernt, der in seiner Karriere für seine Produkte rund zwanzig Medaillen geholt hat. «Ich liebe vor Allem Produkte, in welchen viel Arbeit steckt.» Er produziert unter anderem allerlei schmackhafte Würste, die im In- und Ausland gekrönt wurden.

In seinem Laden sind die Wände mit Diplomen und Auszeichnungen quasi tapeziert. Wie schon seit Vater widmet Bernard Limat Wettbewerben viel Zeit und Energie, wovon die Kunden schliesslich profitieren.

Der Wettkampfgeist begleitet Bernard Limat. Insgesamt hat er so um die 30 Medaillen in der Schweiz und dem Ausland gewonnen. Seine Blutwurst gilt schlechthin als der «Kaiser». Bei seinem ersten Auftritt in Kopenhagen, an der Europameisterschaft der Lehrlinge, gab's gleich drei Medaillen.

Sein Wettkampfgeist färbt ab. Er weiss, wie er seine Lernenden in seinem Laboratorium motivieren kann. Das jüngste Beispiel heisst Gwenaëlle Bourqui. Letzten Sommer hat die 17jährige eine Lehre als Fleischfachfrau begonnen. Und mit Hilfe ihres Patrons eine schmackhafte Trockenwurst erfunden. Auch sie wird im Herbst an einem nationalen Wettbewerb teilnehmen. Paarweise werden diese sogenannten «Lehrlingswürste» im Metzgerladen angeboten, wo sie stolz auf der Theke thronen.

Die jugendliche Dame ist auf dem besten Weg, denselben Weg einzuschlagen, auf dem ihr Mentor seine Spur angelegt hat. So ist es nicht erstaunlich, dass Gwenaëlle ihren Lehrmeister zum Zukunftsträger angemeldet hat. Schon 2006 hatte ihn die Basler Stiftung Hermann Herzer als einen der besten Ausbildner der Schweiz geehrt.

Bernard Limat gibt sein Wissen und seine Kompetenzen gerne an der Fachschule ABZ in Spiez weiter in praktischen Kursen für angehende Metzgermeister.

Boucherie Limat Bernard
1746 Prez-vers-Noréaz



Fotos: Bruno Bolinger

Lebenslauf

Bernard Limat (1969), hat seinen Beruf bei Vater Louis erlernt. Nahm an den Europäischen Lehrlingsmeisterschaften in Kopenhagen teil (3 Medaillen). Weiterbildung 1 Jahr in der Metzgerei Ernst Enz, Flawil. Zurück ins väterliche Geschäft, Metzgermeister 1996. Übernimmt das Geschäft im Jahr 2000 und heiratet Corinne. Vater von zwei Töchtern. Hat insgesamt 17 Lehrlinge ausgebildet.

Nominiert waren auch ...

- Walter Begert
Metzgerei und Partyservice Begert,
3018 Bern
- Roland Mattle
Micarna SA, 9602 Bazenhaid

Eine Preisverleihung im Besitz von:

PRÄSENTATION DER PREISTRÄGER 2011

- 5. MAI** Koch
KURT RÖÖSLI
- 12. MAI** Bäcker-Konditor /
Konditor-Confiseur
WERNER KUHN
- 19. MAI** Restaurationsfachfrau
MIMI BISCHOFBERGER
- 19. MAI** Fleischfachmann
BERNARD LIMAT

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

WWW.ZUKUNFTSTRÄGER.CH

Hauptponsoren

JOWA
SWISS QUALITY FOOD SINCE 1931

Bischofszell

Culinarium

**GASTRO
Journal**

Sponsoren

Traitafinä

SWICA

Tenti



**James
Communication**

Patronat

BECK

CONFISUR

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

**Hotel & Gastro
Union**

GASTRO SUISSE

Medienpartner

**Sonntags
Blick**

marmite

expresso

FLEISCH UND FEINKOST
VIANDE ET TRAITEURS
CARNES E COMMESTIBILI

panissimo

Partner

[echtzeit]
Künstler & Eventmanagement

Cash+Carry
CC A Angehrn
Früha für Topfs

ReproscanGroup